

## Staropolskie flaczki wołowe



**MAGDA1995**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>flaki wołowe</b>	1 kg
<b>mięso wołowe</b>	0,25 kg
<b>ziele angielskie</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>marchewka średnia</b>	2
<b>pietruszka</b>	1
<b>gałka muskatołowa</b>	
<b>pieprz i sól</b>	
<b>kostka rosołowa</b>	1
<b>margaryna do smażenia</b>	1 łyżka
<b>mąka</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaczki obgotować i przecedzić przez durszlak, mięso wołowe gotować z ziele angielskim i 3 liśćmi laurowymi, do miękkości w małej ilości wody, by powstał wywar. Mięso wyjąć i odstawić by przestygło. Do wywaru dodać flaczki i gotować na małym ogniu do miękkości. Obrąć warzywa i zetrzeć na tarce. Na patelni rozpuścić margarynę i dodać warzywa, podsmażyć 5 min, na koniec dodając zmieloną paprykę. Mięso wołowe pokroić w paseczki i dodać do flaczeków razem z warzywami, w razie małej ilości wywaru dodać 0,5l przegotowanej wody i 1 kostkę rosołu wołowego. Gdy flaczki będą miękkie całość zagęścić zawiesiną z mąki (można zagęścić jasną zasmażką). Przyprawić odrobiną startej gałki muskatołowej i startego majeranku, doprawić solą i pieprzem do smaku. Podawać z pieczywem.