

Flaczki z żołądków drobiowych.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żołądki drobiowe	0,5 kg
marchew	3 szt
pietruszka	2 szt
seler korzeniowy	1/2 szt
por	1 liść
lubczyk	1 gałązka
seler	1 gałązka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżeczka
masło	3 dag
mąka pszenna	1 czubata łyżka
woda	100-150 ml
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10-12 szt
kostka rosołowa	2 szt
Przyprawa do flaków klasyczna Prymat	1 opak
Ziele angielskie całe Prymat	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żołądki dokładnie oczyścić, opłukać i pokroić w cienkie paseczki. Zagotować ok.1,5 l wody wraz z listkami laurowymi, zieleń angielskim i pieprzem.Wrzucić pokrojone żołądki. Obrąć marchew, pietruszkę i seler.Włożyć je w całości do wywaru. Opłukać i dołożyć liście selera, pora i lubczyku.Rozpuścić także kostki rosółowe i wsypać vegetę.Gotować do miękkości, ok.1 godziny.Marchew, pietruszkę i seler wyjąć.Przestudzić je i zetrzeć na tarce jarzynowej Liście wyrzucić z wywaru. Starte warzywa włożyć z powrotem do zupy i wsypać przyprawę do flaków. Na małej patelni rozpuścić masło, wsypać mąkę pszenną i zasmażyć.Podlewać zimną wodą cały czas mieszając. Tak przygotowany zagęstnik wlać powoli do żołądków i nadal mieszać. Wsypać suszony majeranek i zagotować.Ew. doprawić jeszcze pieprzem mielonym. Podawać gorące z pieczywem.