

Flaczki



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

flaki wołowe	1 kg
Majeranek suszony Prymat	1 szczypta
masło	1 łyżki
mąka	2 łyżki
włoszczyzna suszona	2 łyżki
Przyprawa do flaków klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dokładnie oczyszczone flaki wołowe obgotować i odcedzić. Ostudzone pokroić w paski, obgotować, odcedzić i dodać do sporządzonego wcześniej z kostki rosółu wołowego KUCHAREK. Dodać 2 łyżki włoszczyzny suszonej Prymat i gotować do miękkości ok. 2 godz. Przed końcem gotowania dodać przyprawę do flaków Prymat i gotować 15 minut, po czym dodać majeranek Prymat do smaku. W celu zagęszczenia potrawy można sporządzić zasmażkę (1 łyżka masła i 2 łyżki mąki).
Propozycja: jedno opakowanie wystarcza do przyprawienia potrawy z 1,5 kg surowych flaków.