

Flaki



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

flaki	2 kg
włoszczyzna	1 kmpl
wołowina	70 dag
udka kurczaka	3 szt
ziele angielskie	4 szt
Liść laurowy suszony Prymat	5 szt
Papryka ostra mielona Prymat	
sól	
pieprz	
majeranek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaki obgotowujemy we wrzątku po około 3 minuty.

Do garnka wkładamy włoszczyznę, mięso wołowe, ziele angielskie i listki laurowe - gotujemy 30 minut. Do mięsa wołowego wrzucamy udka i gotujemy jeszcze około 20-30 minut. Gotujemy wywar. Wyjmujemy mięso gdy jest już miękkie i kroimy na małe kawałki, marchewkę i pietruszkę ścieramy na tarce. Na przecedzonym wywarze gotujemy flaki, pod koniec dodajemy wcześniej wyjęte składniki. Doprawiamy solą, ostrą papryką, pieprzem i majerankiem.

Zasmażka: masło przesmażamy z mąką na patelni, dodajemy do flaków, gotujemy 3 minuty.