

Flaczki wołowe



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

flaki parzone	1 kg
marchewka	2 szt
pietruszka	1mała szt
seler	1 mały
por	1 mały
czosnek	3 ząbki
olej	
mąka	
wołowina z kością	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować rosół z wołowiny, pora, 1 marchewki, 1/2 selera. Ugotowane jarzyny wyjąć. Na oleju przysmażyć starkowane warzywa i cebulkę. Do rosółu włożyć flaki pokrojone w paseczki i przesmażone jarzyny. Dodać przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie i pieprz ziarnisty. Gotować na małym ogniu do miękkości flaczek. Doprawić majerankiem, vegetą, papryką, imbirem, gałką muszkatołową i maggi. Zrobić średnią zasmażkę i rozprowadzić w zupie. Przepis jest z flaczkami podgotowywanymi, jeśli gotujemy z flaczek surowych, należy je wyczyścić, wymoczyć, odgotować, zmienić wodę i gotować do miękkości. Dalej jak w przepisie!