

Flaczki wołowe wg Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1/2 kg mrożonych flaków wołowych (takie oczyszczone w niedużych płatach)

1/2 litra dobrego rosółu (najlepiej ugotowany na drobiu i wołowinie), 2 marchewki ugotowane w rosole

cebula	1 szt.
masło	1 łyżka
mąka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaki zalać osoloną wodą= zagotować i odlać wodę . Zalać ponownie - zagotować - gotować 10 minut- odlać. Po raz trzeci zalać lekko osoloną wodą i i gotować na małym gazie 1,5 godziny. Odcedzić .Sprawdzić przy krojeniu czy nie trzeba dodatkowo oczyścić. Pokroić w cienkie paseczki - taki makaronik i włożyć do rosółu razem z marchewką pokrojoną w słupki i zeskłoną na maśle - pokrojoną w piórka cebulą .Gotować jeszcze 30 minut .

Mąkę lekko zrumienić na suchej patelni , rozprowadzić zimną wodą i zagęścić nią zupę. Doprawić pieprzem , curry, gałką muszkatołową i majerankiem .Podawać posypane natką pietruszki z pieczywem .

Można dodatkowo z mięsa na którym był gotowany rosół zrobić pulpety (dodać trochę zmielonej wątróbki drobiowej) i wkladać je do flaków .

Podpowiadam , że flaki najlepiej robi się na raty. Tzn : kiedyś przy okazji gotowania rosółu odlać sobie część i zamrozić z 2 marchewkami .Drugi raz kupić flaki ,ugotować je , pokroić i zamrozić . Trzeciego dnia zrobić pulpety z mięsa z rosółu .

Potem jak chcemy mieć flaki na obiad wyciągamy, rosół, porcję ugotowanych flaków , pulpety i tylko doprawiamy .A flaki gotują się same można to robić w dniu w którym robimy coś innego na obiad .Pulpety do flaków zrobimy niejako przy okazji jak będziemy robić pulpety na obiad w sosie (tylko do tych kilku do flaków dodamy roztarte widelcem 2-3 usmażone wątróbki drobiowe - usmażone kiedyś na obiad i odłożone do takich celów) .

Tym razem podawałam bez pulpetów bo po prostu się skończyły .Przepis na pulpety do flaczków podam przy okazji jak będę robić .

