

Flaczki



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

flaki krojone obgotowane	1 kg
Przyprawa do flaków klasyczna Prymat	1 opakowanie
majeranek	1 łyżka
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
mąka	2 łyżeczki
olej	2 łyżki
wołowina	1/2 (na rosół)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaki moczymy. Zalewamy wrzącą wodą, gotujemy, odcedzamy. Ponownie zalewamy wrzącą wodą i gotujemy. Jednocześnie w drugim garnku gotujemy rosół z mięsa wołowego i warzyw. Mięso miękkie wyciągamy, obieramy z kości i dodajemy do wywaru. Flaki odcedzamy i dodajemy do rosółu. Dodajemy przyprawę do flaków. Gotujemy 10 minut. Robimy zasmażkę z 1 łyżki mąki i 2 łyżek oleju. Rozprowadzamy zasmażkę we flaczkach.