

Flaczki Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duży korpus z kurczaka-rosółowy	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
seler średni	1/4 sztuki
cebule	2 sztuki
czosnek	4 ząbki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
sól	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
margaryna	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
flaki wołowe	2 kg
Ziele angielskie całe Prymat	6 ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaki dokładnie umyć, pogotować w wodzie, odlać, przepłukać i tak powtórzyć 3-4 razy, aż flaki będą pół miękkie. Ostudzić i pokroić w paseczki. Porcję rosółową zalać zimną wodą, dodać kucharkę, obrane ząbki czosnku, podpieczone na blasze lub opalone nad gazem cebule, liście laurowe, ziele angielskie i ugotować rosół. Obraną marchew, pietruszkę i seler zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Rosół przecedzić, dodać flaki, obrane mięso z porcji rosółowej, utartą jarzynę i ugotować do miękkości. Doprawić imbirem, gałką muszkatołową, pieprzem, solą, majerankiem i maggi. Z margaryny i mąki zrobić białą zasmażkę dodać do flaków i zagotować. Smacznego!