Tradycyjne flaki wołowe z borowikami

KUCHAREK_PL

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

oczyszczone flaki wołowe	1 kilogram
podudzia z kurczaka	200 gram
bulion warzywny	0,75 litra
włoszczyzna suszona	2 łyżki
pomidory suszone	2 łyżki
cebula pokrojona w kostkę	1 sztuka
borowiki	100 gram
śmietana kremowa 36%	100 mililitrów
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki
masło	1 łyżka
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaki opłukać, włożyć do garnka, zalać wodą i gotować przez 25 minut. Odlać wodę, opłukać flaki ponownie i zalać świeżą wodą po czym gotować przez jeszcze 2 godziny. Następnie odlać wodę, opłukać flaki ponownie, przełożyć do czystego garnka i zalać bulionem. Podudzia z kurczaka pokroić w paski, obsmażyć i dodać do garnka z bulionem. Dodać włoszczyznę i pomidory pokrojone w paski i zagotować. Cebulę zeszklić na maśle z borowikami i Przyprawą do potraw Kucharek i dodać do wywaru. Gotową zupę zabielić śmietaną.

Kucharek radzi:
1. Zabielając zupę śmietaną warto pamiętać o jej zahartowaniu. Należy odlać do osobnego kubka wywar z zupy, przestudzić go, dodać śmietanę, wymieszać i powoli wlać do zupy.
2. Smak tradycyjnych flaków wołowych można wzbogacić koncentratem pomidorowym, gałką muszkatołową, imbirem, słodką i ostrą papryką.
3. Dla urozmaicenia tradycyjnych flaków wolowych można dodać podsmażone krewetki i pomidory pelati.
4. W wersji wegańskiej można przygotować flaki z boczniaków na bulionie warzywnym.
5. Bardzo smaczne są również flaczki z lina lub kalmarów.