

Flaki po polsku z wołowymi klopsikami



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

oczyszczone flaki wołowe	1 kilogram
wołowina z kością	250 gramów
antrykot wołowy	200 gramów
włoszczyzna	1 pęczek
cebula	1 sztuka
masło 82%	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
jajko	2 sztuki
mąka	3 łyżki
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaki oczyściłem, opłukałem, trzykrotnie zalewałem wodą, gotowałem, osączyłem. Zalałem świeżą wodą, posoliłem, gotowałem 4 godziny. Miękkie flaki ostudziłem, pokroiłem w paski. Włoszczyznę, goleń wołową i obraną cebulę zalałem 1,5 l wody, gotowałem 50 minut, przecedziłem, wywarem zalałem flaki. Z masła i łyżki mąki zrobiłem zasmażkę, dodałem do flaków, zagotowałem. Doprawiłem ziołami i przyprawami. Ze zmielonego antrykotu przygotowałem klopsiki. Do mięsa dodałem jajka, bułkę tartą, sól i pieprz oraz posiekaną natkę pietruszki. Wszystko dokładnie wyrobiłem. Z masy uformowałem klopsiki, obtoczyłem w mące, gotowałem 5 minut w osolonej wodzie. Dodałem do flaków, zagotowałem, doprawiłem do smaku.