

Flaczki Domowe

**EWA99**

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

flaczki	80 dag
włoszczyzna	15 da
cebula	3 dag
margaryna	3 dag
Majeranek suszony Prymat	
pieprz	
Gałka muskatołowa cała Prymat	
mąka	3 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaczki zalać wrzącą wodą i zagotować następnie odcedzić. Cebule pokroić w prążki i dodać do flaczków, ponownie zalać wrzącą wodą i zagotować. Włoszczyznę pokroić w paseczki i ugotować w osobnym garnku. Gdy flaczki zmiękną pokroić je w cienkie paski i połączyć z jarzynami. Roztopić margarynę dodać mąkę i szybko zasmażyć. Dodawać 1/4 L wody i trochę zimnego wywaru cały czas mieszając do momentu powstania jednolitej masy. Zagotować wywar i połączyć go z 1/4 L gorącego wywaru po flaczkach. Tak przygotowany wywar dodać do warzyw i flaczek. Następnie przyprawić majerankiem , pieprzem oraz gałką muskatołową .