

## Flaki domowe



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>flaki</b>                        | 1 kg         |
| <b>przecier pomidorowy</b>          | 1 opakowanie |
| <b>sól</b>                          | do smaku     |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b> | do smaku     |
| <b>marchewka</b>                    | 2 sztuki     |
| <b>por</b>                          | 1 sztuka     |
| <b>pietruszka</b>                   | 2 sztuki     |
| <b>seler</b>                        | 1 sztuka     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flaki wkładamy do osolonej wody i gotujemy ok 20 min. po tym czasie wylewamy wodę i zmieniamy na nową gotując ponownie ok 20 min. Wodę wylewamy i nalewamy nową i gotujemy ok 15 min do miękkości. Dodać starte na tarce warzywa i przyprawy do smaku, a na koniec przecier pomidorowy i lekko wymieszać. Smacznego !!