Wołowe flaczki

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

flaki wołowe	1-1,5 kg
kości wołowe	0,5 kg
seler	1 sztuka mała
por	1 sztuka
pietruszka	1-2 sztuki
cebula	1 sztuka
masło	2 dag
smalec	2 dag
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kości dokładnie umyć, następnie podzielić je na części, wrzucić do garnka, zalać zimną wodą, dodać przyprawy i gotować w celu uzyskania bulionu. Flaki dokładnie oczyścić, w miarę potrzeby obgotować 2- 3 razy, następnie zalać zimną wodą, zagotować, dodać bulion z kości i gotować do uzyskania miękkości. Wszystkie warzywa dokładnie umyć, obrać i pokroić w paseczki lub kostkę, wrzucić do rondelka, zalać je wodą i dusić na małym ogniu. Flaki po ugotowaniu należy odcedzić i pokroić w drobne kawałki- paseczki, wedle uznania. Z mąki i tłuszczu należy przygotować zasmażkę, przestudzić i dodać do flaków. Do tego należy dodać uduszone warzywa, wymieszać, doprawić wedle uznania i zagotować.