

# Flaczki wołowe swojskie



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **931** Ocena: **17565**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 900 g flaków świeżych, pokrojonych
- 500 g wołowiny z kością
- 2 duże marchewki
- 1 pietruszka
- średni por
- mały seler
- imbir korzeń
- sól
- pieprz
- kilka ziaren ziela angielskiego
- gałka muskatołowa
- 2 czubate łyżki majeranku
- papryka słodka
- papryka ostra
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki

## Sposób przygotowania:

- 1 Flaki zagotowałem około 20 minut, precedziłem. Czynność powtórzyłem. Ponownie zalałem wodą i zagotowałem, aż były miękkie.  
Wołowinę z kością, opłukałem, zalałem 2 litrami wody. Po zagotowaniu usunąłem szumowiny. Dodałem oczyszczoną włoszczyznę, ziele angielskie, sól. Gotowałem na wolnym ogniu, aż mięso było miękkie. Rosół precedziłem, marchewkę i pietruszkę pokroiłem w paski. Mięso wołowe pokroiłem w kostkę.  
Miękkie flaki po odcedzeniu dodałem do rosółu wraz z pokrojoną marchewką i pietruszką. Wrzuciłem wołowinę. Dodałem koncentrat pomidorowy.  
Masło stopiłem na patelni, dodałem mąkę, rozprowadziłem szklanką rosółu i połączyłem z resztą zupy. Dodałem przyprawy (majeranek można rozetrzeć w ręku), świeżo starty imbir, doprawiłem solą i pieprzem (polecam, wzmacnia aromat), chwilę podgotowałem.

## Twoje notatki do przepisu: