

# Flaki

Autor: **agatokaj**Przepisów: **105** Ocena: **2985**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- Na rosół mieszany:
- szponder około 30 dag, skrzydło z indyka około 30 dag, żebro wieprzowe trójkąt około 30 dag,
- włoszczyzna, podpalona 1 cebula, około 4 l wody
- sól, pieprz, wegeta do smaku
- Flaki wołowe 2 kg
- ziele 5 ziaren, listek bobkowy 3, świeżo zmielona gałka, imbir mielony,
- Pieprz cayenne, papryka słodka mielona, majeranek,
- czosnek 3-4 ząbki

## Sposób przygotowania:

- 1 Z mięsa i włoszczyzny ugotować rosół. w osobnym garnku obgotować pokrojone i oczyszczone flaki (kupiłam już obgotowane i pokrojone ale zawsze obgotowuję je) Odlewam wodę z flaków, zalewam ugotowanym rosółem (mięsa z rosółu do flaków nie daje wykorzystuje je do pierogów lub krokietów) Flaki doprawiam gotuję do miękkości. Na koniec można zaprawić zasmażką z masła i mąki (ja nie zawsze tak robię) ewentualnie doprawiam.

## Twoje notatki do przepisu: