

Flaki po Czesku



Autor: **Punnet**
Przepisów: **64** Ocena: **168**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1 kg flaków wołowych (oczyszczonych)
- 0,5 kg kości wołowych
- włoszczyzna (marchew , pietruszka , seler , por , cebula)
- przyprawy do smaku (liść laurowy, ziele angielskie ,pieprz, sól, gałka muskatołowa , kmin , słodka mielona papryka, majeranek,
- 6 dkg tłuszczu
- 3 dkg mąki

Sposób przygotowania:

- 1 Włoszczyznę umyć , opłukać . Kości opłukać , zalać zimną wodą , ugotować wywar . Odląć 0,5 l wywaru, na pozostały wywar włożyć flaki , liść laurowy , ziele angielskie , sól , szczyptę kminu ,gotować do miękkości ,dodając pod koniec połowę włoszczyzny . Flaki gotować około 4 godziny .
- 2 Pozostałą włoszczyznę pokrajać w słomkę , włożyć na stopiony tłuszcz (3 dkg) , dodać 1/8 l wody i dusić pod przykryciem do miękkości .
- 3 Pozostały tłuszcz stopić , dodać mąkę i zrumienić na jasno złoty kolor , rozprowadzić zimnym wywarem zagotować .
- 4 Do miękkich flaków dodać jarzyny , sos z mąki , doprawić do smaku (według uznania) pieprzem ,gałką muskatołową , majerankiem , mielonym imbirem oraz słodką mieloną papryką .

Twoje notatki do przepisu: