

Flaczki

Składniki:

1 kg flaków wołowych
1 cebula
2 litry rosołu
2 marchewki, pietruszka (korzeń)
2 łyżki masło
2 łyżki mąki do zagęszczenia
przyprawa do flaków
sól, pieprz



Przygotowanie:

Flaki wrzucić do garnka z wodą i obgotować 3 razy, za każdym razem zlewając wodę. Dzięki temu flaki nie będą brzydko pachniały. Następnie zalej same flaki (bez wody) rosołem, dodaj pokrojone marchewki i pietruszkę. Gotuj, aż będą wyszatrczająco miękkie (moje potrzebowały około pół godziny co najmniej). Masło połącz z mąką, dodaj troszkę rosołu, wrzucić posiekaną cebulkę i podsmaż (uzyskasz w ten sposób zasmażkę). Dodaj ją do zupy. Następnie dodaj przyprawę do flaków, pieprz i sól do smaku. Podawaj gorące z pieczywem.