



Tekst i zdjęcie: **laurajest** - Młodszy Kucharz (318)

Flaki z klopsikami

Świat dzieli się na tych, co lubią flaki i tych, co ich nie wezmą do ust. Ja należę do tych pierwszych, choć miłość do nich w moim przypadku jest kompl

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ dla alergików

☒ na grilla

☒ dieta

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- flaczki wołowe, 1 kg
- bulion, 2 l
- suszony majeranek, 1 łyżk.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- imbir mielony, 1 łyżecz.
- gałka muskatołowa mielona, 1 łyżecz.
- ziele angielskie, 8 szt.
- liść bobkowy, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Kupuję flaczki „wyprane” i pokrojone przez producenta. Flaki obgotowuję trzykrotnie przelewając gorącą wodą (ok. 60 min). Miękkie i odsączone zalewam rosołem. Dodaję liście i ziele. Przyprawiam gałką, imbirem, solą i pieprzem. Gotuję jeszcze wszystko razem 15 min. Doprawiam majerankiem. W tym czasie przygotowuję klopsiki. Nie są konieczne, ale bardzo wzbogacają całą potrawę. Mielę cielęcinę z cebulką i czosnkiem, dodaję jajko i kaszkę manną. Przyprawiam solą i pieprzem. Dokładnie mieszam. Formuję malutkie klopsiki i wrzucam do gorącego rosołu. Tylko tyle ile będzie zjedzone. Pozostawione we flakach rozmoczą się i rozsypią zaśmiecając rosół. Gotuję ok. 5 - 7 min od czasu jak wypłyną na wierzch. Podaję ze świeżym pieczywem.

