



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Flaki po warszawsku

Całkiem smaczne

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- masło, 2 dag
- bułka tarta , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- imbir, 1 szczypta
- kości wołowe, 50 dag
- mąka , 2 dag
- margaryna, 5 dag
- włoszczyzna, 15 dag
- flaczki wołowe, 1 kg

Sposób przygotowania:

Flaki starannie oczyścić nożem zbierając szlam, zwłaszcza dokładnie wyskrobać tzw. „księgi”, i opłukać wielokrotnie w ciepłej wodzie myjąc palcami. Oczyszczone flaki zagotować we wrzącej wodzie, odcedzić, przepłukać, odcedzić, odcisnąć; zalać wrzącą wodą, dodać kości i powoli ugotować na bardzo miękko (około 4 godzin). Warzywa oczyścić, pokrajać w paski i ugotować osobno w małej ilości wody z dodatkiem margaryny. Gdy flaki są zupełnie miękkie, odcedzić, pokrajać w cieniutkie paski długości 4 cm, wywar wygotować do objętości litra. Sporządzić zasmażkę: stopić margarynę, wsypać mąkę, zrumienić na złoty kolor; rozetrzeć szpik z kości, wymieszać z zasmażką. Zasmażkę rozprowadzić rosół z flaków, mieszając zagotować. Do pokrajanych flaków dodać uduszone warzywa, przyprawy, zagotować, jeżeli potrzeba — rozrzedzić; flaki mają tylko lekko podpływać sosem. Zrumienić bułkę tartą, wymieszać z masłem. Flaki wyłożyć na okrągłą salaterkę lub podawać w porcjach, polać masłem z bułeczką, posypać zieloną pietruszką. Podawać z pulpetami lub knedlami ziemniaczanymi, ziemniakami, pieczywem.

