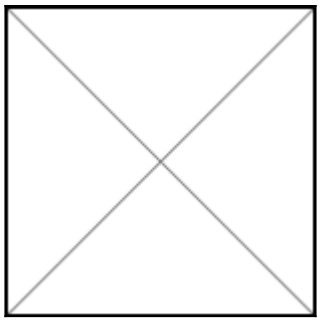

Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Flaki wołowe

Uwierzcie mi: nie wygląda, ale smakuje.

Składniki:

- flaczki, 1200 g
- łagodna papryka, 10 g
- pieprz, 10 g
- imbir mielony, 5 g
- majeranek, 10 g
- pietruszka, 2 szt.
- marchew, 2 szt.
- sól spożywcza, 10 g

Sposób przygotowania:

Dobrze oczyszczone flaki moczyć 12 godz. w zimnej wodzie, zmieniając 3 razy wodę. Po wymoczeniu flaki oczyścić i gotować godzinę. Następnie ostudzić rozkładając na dużej desce. Ostudzone flaki pokrajać, wymieszać z papryką, pieprzem, imbirem i majerankiem (do smaku). Przygotować zalewę w następujący sposób: surowe kości wołowe (porąbane) zalać wodą i gotować ok. 4 godz., pod koniec gotowania dodać pietruszkę, seler, marchew i sól do smaku. Gotową zalewę przecedzić przez sito. Do słojów o pojemności 0,51 wkładać po 300 g pokrajanych flaków, zalać zalewą i sterylizować: duże słoje — 2 godz., małe — 1 godz. 50 min