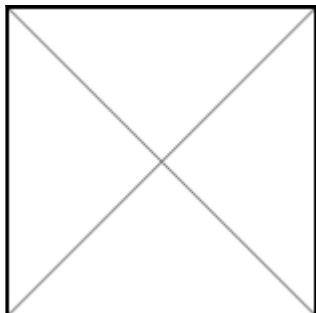




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)
Zupa z flaczków cielęcych na kościach
Zupa z ziemniakami

Składniki:

- majeranek, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- masło, 6 dag
- warzywa, 15 dag
- flaczki cielęce, 1 kg
- kości, 50 dag

Sposób przygotowania:

Flaczki starannie umyć pod bieżącą wodą i wielokrotnie płukać, włożyć do wrzącej wody, zagotować i odcedzić. Kości opłukać, porąbać. Zagotować wodę, włożyć kości i podgotować je. Warzywa opłukać, oczyścić i zetrzeć. Po godzinie włożyć do wywaru z kości obgotowane flaczki i warzywa i powoli ugotować do miękkości, jeżeli potrzeba, uzupełnić odparowaną wodę. Miękkie flaczki wyjąć, pokrajać drobno. Z masła i mąki sporządzić lekko zrumienioną zasmażkę, wlać do wrzącego wywaru, włożyć flaczki, dodać soli i majeranku, zagotować. Podawać z ziemniakami.

