Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef Kuchni (6855)

Flaki

Flaki można też przygotować z pulpetami.

Składniki:

- flaczki wołowe, 1 kg
- wołowina , 50 dag
- włoszczyzna, 50 dag
- marchew, 5 dag
- pietruszka, 5 dag
- seler, 5 dag
- tarty ser, 2 łyżk.
- masło, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- liście laurowe, 1 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- majeranek, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Flaki bardzo dokładnie wyszorować szczotką lub zeskrobać nożem, płucząc je kilkakrotnie w ciepłej wodzie. Zupełnie czyste flaki zalać dużą ilością zimnej wody i moczyć przez kilka godzin, zmieniając wodę 2—3 razy. Umieścić je w dużym rondlu, wlać zimną wodę i zagotować, po czym wodę odlać, a flaki wypłukać w zimnej wodzie, umieścić ponownie w rondlu, dodać sól i połowę włoszczyzny, wlać zimną wodę i ugotować powoli do miękkości (ok. 4 godz.). Z wołowiny z kością i pozostałej włoszczyzny, z dodatkiem soli, liścia laurowego, angielskiego ziela i papryki ugotować esencjonalny wywar; odcedzić. Wołowinę zużyć do przygotowania innej potrawy, pozostałe składniki odrzucić. Marchew, pietruszkę i seler pokrajać w cienkie paseczki i udusić z masłem lub margaryną. Ugotowane flaki pozostawić do ostygnięcia, wyjąć z wywaru (wywar wylać, włoszczyznę odrzucić), pokrajać na desc w bardzo cienkie paseczki, połączyć je z wywarem z wołowin oraz z uduszonymi jarzynami, zagotować, dodać przypraw w umiarkowanych ilościach i posypać utartym serem. Podawać na gorąco z białym pieczywem. Przyprawy podać w oddzielnych naczyniach.