



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - SzeF Kuchni (1150)

Krezki

Flaczki cielęce

Składniki:

- majeranek, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- mąka , 4 dag
- margaryna, 4 dag
- wywar, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- włoszczyzna, 25 dag
- flaczki cielęce, 1.5 kg

Sposób przygotowania:

Flaczki bardzo starannie umyć (rękami), opłukać wielokrotnie zmieniając wodę, zalać wrzącą wodą, obgotować je i odcedzić. Włoszczyznę opłukać, oczyścić, zalać litrem wrzącej wody, zagotować. Na wrzący wywar włożyć flaczki, powoli ugotować (gotują się szybko), odcedzić, pokrajać w drobne paski. Z masła i mąki sporządzić jasnozłotą zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem, wlać do flaczków, dodać soli, majeranku, pieprzu do smaku, włożyć część pokrajanej włoszczyzny; całość wymieszać, zagotować. Podawać z ziemniakami, knedlami ziemniaczanymi, kluseczkami kładzionymi i surówką warzywną.

