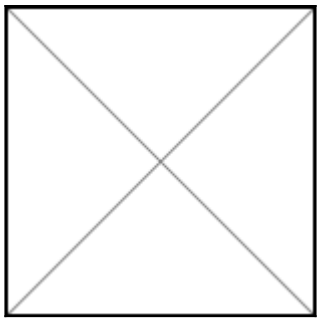

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Flaki zapiekane

Flaczki w bardziej nowoczesnym wydaniu

Składniki:

- marchew, 3 szt.
- pietruszka, 2 szt.
- seler, 1 szt.
- rzepa, 2 szt.
- imbir, 5 g
- ziele angielskie ziarnka, 5 g
- słonina, 200 g
- Śmietana 18% , 8 łyżk.
- żółtka, 4 szt.
- bułka tarta , 250 g
- flaczki, 2 kg

Sposób przygotowania:

Dobrze oczyszczone flaki moczyć 5 godz. w zimnej wodzie, zmieniając wodę co 2 godz. Wymoczone flaki włożyć do garnka, dodać kilka małych marchewek, pietruszkę, seler, 2 małe rzepy i zalać zimną wodą. Garnek przykryć, oblepić ciastem pokrywę i wstawić na 5 godz. do gorącego piekarnika. Garnek z flakami wystawić i ostudzić flaki, nie zdejmując pokrywy. Następnie flaki pokrajać w cienkie paseczki, włożyć do garnka, dodać drobno zmielony pieprz i sól do smaku, kawałek imbiru, kilka ziaren ziela angielskiego, 200 g słoniny pokrajanej w drobną kostkę, 8 łyżek śmietany, 4 żółtka i tartą1 bułkę; wszystko razem wymieszać. Na dno rondla położyć płat rozwałkowanego ciasta, układać flaki, dodając kawałki masła, na wierzch położyć płat ciasta, nakryć pokrywą i wstawić na godzinę do gorącego piekarnika. Po upieczeniu wyłożyć na okrągły półmisek.