Flaki wołowe z mięsem

Renixx

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- flaki wołowe - 1 kg
- mięso wieprzowe z kością - 30 dag
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1 szt.
- liść lubczyku - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- mąka pszenna - 2 łyżka
- papryka słodka mielona - 1 łyżeczka
- smalec - 3 łyżka
- gałka muszkatołowa mielona - 1/2 łyżeczka
- liście laurowe - 2 szt.
- ziele angielskie całe - kilka szt
- oliwa - 1 łyżka
- sól do smaku -
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- majeranek otarty - do smaku
- natka pietruszki - trochę

Dodatkowe info:

Flaki wołowe z dodatkiem wywaru i mięsa wieprzowego są treściwe i smaczne. W sam raz na chłodne jesienne dni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Flaki dokładnie wypłukać i kilkakrotnie obgotować zmieniając wodę. Mięso wieprzowe umyć, włożyć do zimnej wody, dodać liście laurowe, angielskie ziele, gałązkę lubczyku i gotować do miękkości. Miękkie mięso wyjąć z wywaru, pokroić w słupki.

KROK 2: Na rozgrzanej oliwie zeszklić pokrojoną cebulę.Dodać startą na tarce jarzynowej marchew i pietruszkę, podsmażyć.

KROK 3: Do wywaru z mięsa wsypać flaki, gotować około pół godziny

KROK 4: Połączyć z warzywami, gotować do miękkości.

KROK 5: Z mąki i smalcu zrobić rumianą zasmażkę wymieszać z papryką,.

KROK 6: Połączyć z zupą, dodać majeranek, gałkę muszkatołową, mięso, zagotować. Doprawić do smaku, wymieszać z posiekanym świeżym majerankiem. Przed podaniem posypać natką pietruszki.