Flaki według Taty Mirka

gotowaniepatki

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- flaki wołowe - 1.5 kg
- udziec z indyka - 1 kg
- wołowina np. pręga - 0.5 kg
- marchewka - 2 szt.
- seler i pietruszka - 1 szt.
- przyprawa do flaków - 1 szt.
- sól i pieprz - do smaku
- majeranek - 4 łyżka
- liść laurowy i ziele ang - 5 szt.
- słodka papryka - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Flaki kroję w paski lub słupki. Myję. Flaki zagotowuję. Następnie płuczę w zimnej wodzie. Czynność powtarzam ok 2-3 razy tak by pozbyć się zapachu flaków. Do szybkowara wkładam flaki i zalewam wodą, gotuję ok 40 min aż będą miękkie.

Jeśli ktoś nie ma szybkowara gotuję w ok 3 l wodzie przez ok 2 godziny na małym ogniu.
W osobnym garnku wlewam wodę, dodaję w całości obrane warzywa, mięso, dodaję sól i pieprz oraz ziele angielskie i liść laurowy i gotuję aż mięso będzie miękkie.

Mięso wyciągam z rosołu obieram i kroję w mniejsze kawałki lub paski. Rosół odcedzam. Marchewkę kroję w plastry a następnie ponownie dodaję do rosołu. Mięso również przekładam do rosołu.

Flaki odcedzam i dodaję do rosołu. Dodaję przyprawę do flaków oraz majeranek i lubczyk.

Całość gotuję jeszcze ok 15 min. Podaję posypane natką pietruszki. Smacznego.