Flaki wołowe z koncentratem pomidorowym

Renixx

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- flaki - 1 kg
- cebula - 1 szt.
- włoszczyzna paski - 20 dag
- liście laurowe - 2 szt.
- ziele angielskie całe - 10 szt.
- wywar mięsny - 1 litr
- kostka bulionowa bez polepszaczy smaku - 1 szt.
- masło - 2 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- majeranek otarty - 3 łyżka
- tłuszcz - 2 łyżka
- mąka pszenna - 2 łyżka
- papryka słodka mielona - 1 łyżeczka
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku
- sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Flaki wołowe przygotowane w taki sposób są bardzo smaczne. Choć są czasochłonne lecz warto je zrobić.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Flaki dokładnie umyć zmieniając kilka razy wodę. Włożyć do garnka, zalać wrzątkiem i gotować przez 5 minut. Następnie odcedzić, przepłukać pod bieżącą wodą, zalać wrzącą wodą i gotować przez 15 minut.

KROK 2: Powtórnie odcedzić, przepłukać, włożyć do garnka, zalać wywarem z mięsa, dodać liście laurowe, kostkę bulionową i angielskie ziele. Gotować 1-1,5 godziny.

KROK 3: Na rozgrzanym maśle zeszklić posiekaną cebulę, wsypać włoszczyznę paski, dodać koncentrat pomidorowy, podsmażyć.

KROK 4: Połączyć z flakami, dodać majeranek 15 minut przed końcem gotowania.

KROK 5: Z maki i tłuszczu zrobić rumianą zasmażkę, ostudzić, dodać mieloną paprykę,

wymieszać z odrobiną zimnej wody, połączyć z zupą, zagotować. Doprawić do smaku, podawać.