Flaki z boczniakami

Renixx

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- flaki - 1/2 kg
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 1/2 szt.
- boczniaki - 15 dag
- cebula czerwona - 1/2 szt.
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- masło - 1 łyżka
- majeranek - do smaku
- papryka ostra mielona - do smaku
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie całe - 5 szt.
- pieprz czarny ziarnisty - 4 szt.
- mąka pszenna - 1 łyżka
- kostka warzywna lub rosołowa - 1 szt.
- sos sojowy - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Flaki wołowe z boczniakami to bardzo smaczna i sycąca potrawa. Należy ją podawać z pieczywem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oczyszczone flaki umyć, włożyć do garnka, zalać wodą, zagotować, odlać wodę. Kostkę rosołową rozpuścić w gorącej wodzie, wsypać obgotowane flaki, dodać liść laurowy, angielskie ziele, ziarenka pieprzu, gotować do miękkości.

KROK 2: Boczniaki umyć, pokroić w paski, podsmażyć na rozgrzanym maśle. Po 40 minutach gotowania dodać pokrojone w kostkę warzywa i gotować około pół godziny.

KROK 3: Następnie dodać majeranek, boczniaki i mąkę wymieszaną z koncentratem, gotować przez kilka minut. Doprawić do smaku sosem sojowym, pieprzem, papryką i solą, wymieszać.