



przepisy.pl

Flaki - busecca buciniego

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 300 gramów
- cebula - 100 gramów
- seler - 1 sztuka
- marchew - 100 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- słonina - 30 gramów
- flaki wołowe - 500 gramów
- flaki cielęce - 500 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Flaki oczyścić, sparzyć pokroić na kwadraty.
2. Słoninę drobno pokroić, cebulę posiekaj i razem podsmaż na maśle*.
3. Dodaj flaki i duś je przez godzinę wraz z dodatkiem soli i pieprzu.
4. Marchew, selera i ziemniaki pokroić na małe kawałki i dodaj do flaków.
5. Zalej wodą i gotuj około 3 godzin. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl