



Flaki wołowe

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- przęga wołowa - 500 gramów
- flaki wołowe - 800 gramów
- Bulionetka wołowa Knorr** - 2 sztuki
- seler - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 0.25 łyżeczek
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 1 łyżka
- masło - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Zalej mięso i połowę warzyw zimną wodą, dodaj bulionetki Knorr i doprowadź do wrzenia.
2. Zbierz powstałą pianę, dodaj ziarenka pieprzu, ziela angielskiego, dwa listki laurowe i ugotuj intensywny bulion.
3. Przecedź gotowy wywar. Mięso pokrój w paski, resztę surowych warzyw pokrój w cienkie paski lub zetrzyj na tarce.
4. Krótko podsmaż wszystko na maśle, wsyp mąkę, po czym przesmaż chwilę i zalej wywarem wołowym. Należy uważać, by masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
5. Do tak przygotowanej zupy dodaj obgotowane flaki wołowe i resztę przypraw. Całość gotuj jeszcze około 30 minut na wolnym ogniu, następnie podawaj.

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