



Flaki z Erba

przepisy.pl

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- pomidor - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- słonina - 20 gramów
- flaki wołowe - 800 gramów
- flaki cielęce - 800 gramów
- seler zielony - 1 sztuka
- ogon wołowy - 0.5 sztuk
- małe cebule - 8 sztuk
- fasola kolorowa sucha - 200 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, pomidora i ogon wołowy pokroić na mniejsze części i dodaj do flaków. Dorzuć fasolkę.
5. Zalej wodą i gotuj około 3 godzin. Słoninę drobno pokroić, cebulę posiekaj i razem podsmaż na maśle*.

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