

Flaczki cielęce zapiekane



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18198**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500 g flaczek cielęcych 19 pokrojonych)
- 200 g wołowiny z udźca
- 200 g szpondera wołowego
- włoszczyzna
- mała cebula opieczonej jak do rosółu
- łyżka masła klarowanego
- 2 łyżki mąki
- 30 g startego sera
- 3-4 łyżki śmietany
- sól
- pieprz
- majeranek
- gałka muszkatołowa
- papryka
- 200 g makaronu conchiglioni (muszle)
- 1 łyżka przecieru pomidorowego

Sposób przygotowania:

- 1 Flaczki opłukałem . Zalałem wrzącą wodą i gotowałem do miękkości. W tym czasie przygotowałem wywar mięsno-warzywny. Szponder i wołowinę gotowałem w osolonej wodzie. Po 15 minutach dodałem jarzyny, gotowałem kolejne 20 minut. Wywar przecedziłem przez sitko i przelałem do osobnego garnka. Mięso wołowe pokroiłem na drobne kawałki. Gdy flaczki były miękkie, odcedziłem je, dodałem do wywaru, zagotowałem. Doprawiłem do smaku solą, pieprzem, majerankiem, gałką muszkatołową, papryką, przecierem pomidorowym, dodałem śmietanę i wymieszałem. Z masła i mąki zrobiłem zasmażkę, którą dodałem do flaków. Chwilę gotowałem. Napełniłem wcześniej ugotowane muszelki farszem, posypałem startym serem i przełożyłem do naczynia żaroodpornego i zapiekłem.



Twoje notatki do przepisu:

