

Flaczki Lwowskie



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2538 Ocena: 18852



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- flaki wołowe surowe 1 kg
- Włoszczyzna 1 pęczek
- Cebula biała 1 szt
- kości wołowe 1/2 kg
- Kapusta włoska 20 dag
- Śmietana kwaśna 1/2 szklanki
- Masło 2 łyżki
- mąka 1 łyżka
- Ser żółty starty 1 łyżka
- papryka słodka mielona 1 łyżeczka
- imbir mielony 1/4 łyżeczki
- kardamon mielony 1/8 łyżeczki
- Sól i pieprz do smaku
- Liść laurowy 2 szt

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Flaki dokładnie oczyścić, natrzeć solą i kilkakrotnie wypłukać. Następnie zalać wodą, zagotować i odcedzić, tą czynność powtórzyć raz jeszcze. Flaki zalać ponownie zimną wodą i gotować do miękkości około 3 godziny. Ugotowane flaki ostudzić i pokroić w paseczki. W międzyczasie włoszczyznę umyć, zetrzeć na tarce i przysmażyć na jednej łyżce masła. Kości i włoszczyznę włożyć do garnka, zalać trzema szklankami wody i ugotować wywar. Następnie wyciągnąć kości z wywaru, dodać flaki, pokrojoną dosyć grubo kapustę, przyprawić do smaku i gotować na małym ogniu do miękkości. Cebulę posiekać, usmażyć na maśle z dodatkiem mąki. Usmażoną cebulę dodać do flaków, zagotować, wlać śmietanę wymieszaną w odrobinie gorącej zupy. Ponownie zagotować i przed samym podaniem posypać startym żółtym serem.

Twoje notatki do przepisu: