

Flaki wołowe

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dla smakoszy flaków.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 80 dag wołowych flaków -
- 1,5 litra rosółu -
- 2 gotowane marchewki -
- sól i pieprz -
- gałka muszkatołowa -
- imbir -
- majeranek -

Etapy przyrządzania:

1. Starannie myjemy flaki i kilkakrotnie płuczemy. Następnie gotujemy, odcedzamy i kroimy w cienkie paseczki. Wkładamy je do rosółu i gotujemy ok 3 godzin. Do flaków wkładamy pokrojoną w plastry marchew. Doprawiamy imbirem, gałką, solą i pieprzem oraz majerankiem.

