



STAROPOLSKIE FLAKI WOŁOWE



- flaki wołowe świeże 1 kg
- marchew 1 średnia sztuka
- pietruszka 1 średnia sztuka
- nieduży seler
- por 1 szt.
- wywar wołowo/drobiowy 2 litry
- przyprawy: majeranek, gałka muskatołowa, liść laurowy, ziele angielskie, papryka słodka, sól, pieprz
- masło, mąka

Flaki gotujemy, następnie płukamy dla uniknięcia nieprzyjemnego zapachu, odcedzamy. Gotujemy wywar na wołowinie i drobiu. Do wywaru dodajemy flaki i warzywa starte na tarce o dużych oczkach. Z masła, mąki i słodkiej papryki robimy zasmażkę i wlewamy do gotujących się flaków. Doprawiamy do smaku.