

---

# Flaczki cielęce zapiekane

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1411 razy.

50 dag flaczków  
15 dag włoszczyzny  
mała cebula  
łyżka tłuszczu  
2 łyżki mąki  
3 dag sera tyłzycznego  
3-4 łyżki śmietany  
sól  
pieprz  
majeranek  
gałka muskatołowa  
papryka

Flaczki umyć , oczyścić , wypłukać , zmieniając często wodę. Zalać wrzącą wodą, zagotować , odcedzić . Zalać ponownie wrzącą wodą i gotować z cebulą do miękkości. Osobno ugotować warzywa pokrajane w paseczki. Gdy flaczki są miękkie, odcedzić je, pokrajać w cienkie paski, dodać warzywa, podprawić zasmażką, zagotować . Doprawić do smaku solą, pieprzem, majerankiem, gałką muskatołową, dodać śmietanę i wymieszać . Napęlnić muszelki lub tygielki, posypać utartym serem i zapiec.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD