
Flaczki cielęce zapiekane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1365 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