Flaki po lwowsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4970 razy.

1 kg flaków wołowych lub cielęcych,

20 dag kości wołowych,

20 dag kapusty włoskiej,

1 cebula,

1/2 szklanki kwaśnej śmietany,

2 łyżki masła,

1/2 łyżki oleju,

1/2 łyżki bułki tartej,

1 łyżka mąki,

1 łyżka parmezanu,

1 łyżeczka słodkiej papryki,

1/4 łyżeczki imbiru,

1/8 łyżeczki mielonego kardamonu,

1 listek laurowy,

1/4 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu,

sól.

Flaki dokładnie wyczyścić . Natrzeć solą i kilkakrotnie wypłukać pod bieżącą ciepłą wodą. Następnie zalać zimną wodą, zagotować i odcedzić . Powtórnie zalać zimną wodą, zagotować i odcedzić . Powtórnie zalać zimną wodą, zagotować i odcedzić . Następnie zalać zimną wodą i gotować do miękkości 3 - 4 godz. Następnie wystudzić i pokroić w cienkie paski.

Włoszczyznę oczyścić , umyć , zetrzeć na tarce do jarzyn i podsmażyć na 1 łyżce masła. Kapustę umyć i pokroić w szerokie paski. W 3 szklankach wody ugotować włoszczyznę i kości. Kości wyjąć . Do wywaru z włoszczyzną dodać flaki i przyprawy. Gotować jeszcze ok. 1 1/2 godz.

Cebulę obrać , opłukać , pokroić w cienkie krążki.

Podsmażyć na oleju, oprószyć mąką, zrumienić, dodać do flaków i zagotować. Śmietanę rozprowadzić rosołem z flaków i wymieszać z potrawą.Na końcu dodać parmezan

Na patelni zrumienić bułkę tartą i stopić pozostałą łyżkę masła.

Tuż przed podaniem polać flaki stopionym masłem z bułką tartą.