

---

# Flaki 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5518 razy.

to proste idz na latwizne i kup sobie gotowe w puszcze :-(((( albo badz bardziej ambitny i zrob je sam oto przepis:

kupujesz flaki i gotujesz je ( dosc dlugo) ja zmieniam wode ok.4 razy jak beda miekkie to pokroj w poski, wrzucasz je do rosolu dodajesz marchew pokrojona w drodne paski albo starta gotujesz troche i doprawiasz sola, pieprzem, magi, majerankiem, no i oczywiscie zobisz zasmazke drugiego stopnia.

pozdrawiam i smacznego

From: "zybisad" <zybisad@friko6.onet.pl>

---

przpis dobry

Nadesłat(a): 2005-09-25 19:09:35

takie flaki???? muglbyś się trochę wysilić i dodać jeszcze imbir, gałkę muszkatołową, chili, paprykę słodką , trochę lubczyku, selera(koniecznie!), koniecznie zasmażkę z prawdziwego maselka i mąki... a teraz smacznego!

Nadesłat(a):Ela 2005-11-18 10:11:46

Takie flacury to do słoika i na balkon niech wystygną.

Nadesłat(a):Zupowicz 2006-05-02 19:05:43

Takie flaki nie mają z prawdziwymi nic wspólnego. Do dobrych flaków trzeba dać tak dużo różnych przypraw, że Tobie się to chyba w głowie nie pomieści. Leniuchom polecam kupienie przyprawy do flaków Kamisa i ugotowanie wg przepisu na torebce. Wychodzą naprawdę bardzo smaczne.

Nadesłat(a):Yanek <Janpe@msn.com> 2006-09-10 01:09:08