

---

# Flaki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3038 razy.

Dobrze oczyszczone i wymoczone flaki sparzyć gotującą wodą, niech chwilę postoją, następnie wymyć jeszcze raz dobrze, wypłukać zimną wodą, aby nic odoru nie było. Nalać zimną wodą, włożyć masła, dodać , jeżeli kto chce, kawałek tłustej wołowiny a będą lepsze i gotować tak długo wolno, póki nie zmiękną. Natenczas je odstawić , mięso wyjąć , i po wystudzeniu pokrajać flaki w podłużne kawałki, nakrajać pietruszki, seleru, można i marchwi dodać , jak i trochę pieprzu, angielskiego korzenia, kawałek imbiru, soli, gotować razem z pokrajanymi flakami, póki nie będą zupełnie miękkie. Na wydaniu wybrać włoszczyznę, utrzeć masła z mąką na śmietanę, rozprowadzić smakiem z flaków, zaprawić je i jeszcze kilka razy zagotować . Można je też zaprawić dobrą kwaśną śmietaną a będą lepsze.

Podając na stół posypać tartym imbirem i zieloną pietruszką, oblać masłem zrumienionym z bułką i obłożyć pulpetami lub kiszka ryżową.

Flaki można i w ten sposób gotować : po dostatecznym oczyszczeniu i oparzeniu zostawić w zimnej wodzie, gotować w niej 4 godziny, następnie odlać je, pokrajać w podłużne paski, nalać wołowym rosołem poprzednio ugotowanym, dodać włoszczyzny, korzeni, osolic i gotować do miękkości, poczym zaprawić jak wyżej podano.

Flaki gotują się zwykle przez dwa dni, dopiero drugiego dnia na dobre się dogotowują i zaprawiają. Jeżeli są bardzo twarde, można w czasie gotowania wrzucić trochę sody oczyszczonej. Flaki powinny się gotować w kamiennym garnku lub dobrze pobielanym rondlu, bo inaczej będą czarne.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"