Flaki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3234 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 kiszką 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, osolić 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 ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"