



FLACZKI NA 5 SPOSOBÓW



przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- flaki wołowe pokrojone w paski - 600 gramów
- seler - 1 sztuka
- Rosół wołowy Knorr** - 3 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- masło - 200 gramów
- parmezan - 200 gramów
- śmietana - 250 mililitrów
- mąka - 3 łyżki
- imbir
- biały pieprz
- ostra papryka
- słodka papryka
- majeranek
- liść laurowy
- ziele angielskie

Sposób przygotowania:

1. Flaki obgotuj dwa - trzy razy, za każdym razem płucząc je pod bieżącą zimną wodą.
2. W garnku z szerokim dnem na rozpuszczonym maśle delikatnie podsmaż pokrojone w cienkie paseczki warzywa. Dodaj słodką i ostrą paprykę oraz imbir, smaż chwilę po czym dodaj mąkę. Całość dokładnie wymieszaj.
3. Warzywa zalej 1,5 litrem wody, dodaj flaki, ziele angielskie i kilka listków laurowych. Flaki gotuj około 30 minut aż zupa delikatnie zgęstnieje.
4. Tuż przed podaniem śmietanę połącz z parmezanem i dodaj do zupy.



Flaki wołowe

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- przęga wołowa - 500 gramów
- flaki wołowe - 800 gramów
- Bulionetka wołowa Knorr** - 2 sztuki
- seler - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- marchew - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- ostra papryka - 0.5 łyżeczek
- liść laurowy - 2 sztuki
- majeranek - 1 łyżka
- gałka muskatołowa - 0.25 łyżeczek
- ziele angielskie - 3 ziarna
- ziarna czarnego pieprzu - 1 łyżka
- masło - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Zalej mięso i połowę warzyw zimną wodą, dodaj bulionetki Knorr i doprowadź do wrzenia.
2. Zbierz powstałą pianę, dodaj ziarenka pieprzu, ziela angielskiego, dwa listki laurowe i ugotuj intensywny bulion.
3. Przecedź gotowy wywar. Mięso pokrój w paski, resztę surowych warzyw pokrój w cienkie paski lub zetrzyj na tarce.
4. Krótko podsmaż wszystko na maśle, wsyp mąkę, po czym przesmaż chwilę i zalej wywarem wołowym. Należy uważać, by masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
5. Do tak przygotowanej zupy dodaj obgotowane flaki wołowe i resztę przypraw. Całość gotuj jeszcze około 30 minut na wolnym ogniu, następnie podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Grzybowe flaczki - VIDEO



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- boczniki - 300 gramów
- Zupa grzybowa Knorr** - 1 opakowanie
- średnia cebula - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- wytrawne wino białe - 200 mililitrów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- majeranek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej słonecznikowy - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Grzyby umyj, pokrój w plastry. Cebulę obierz i pokrój w piórka. Czosnek posiekaj. Zetrzyj marchew i selera.
2. W garnku rozgrzej tłuszcz, podsmaż warzywa. Dodaj wino, gotuj, aż połowa wina odparuje. Całość zalej litrem zimnej wody, zagotuj.
3. Całość gotuj, do momentu kiedy warzywa będą miękkie. Zupę dla lepszej konsystencji i smaku zapraw jedną torebką Zupy grzybowej Knorr. Wszystko razem gotuj jeszcze około 5 minut. Na koniec dodaj szczyptę suszonego majeranku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Flaki po warszawsku

przepisy.pl



 90 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- majeranek - 15 gramów
- seler - 1 sztuka
- ziele angielskie - 4 ziarna
- liść laurowy - 3 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- gałka muskatołowa - 10 gramów
- pietruszka - 2 sztuki
- mąka - 50 gramów
- posiekana natka pietruszki - 0.5 pęczków
- masło - 40 gramów
- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 0.5 kilogramów
- ziarna czarnego pieprzu - 7 ziaren
- koncentrat pomidorowy - 40 gramów
- słodka mielona papryka - 10 gramów
- biała cebula - 2 sztuki
- ostra papryka w proszku - 10 gramów
- czerstwa bułka - 2 sztuki
- pręga wołowa - 0.5 kilogramów
- flaki wołowe - 1 kilogram

Sposób przygotowania:

1. Flaki obgotuj w osolonym wrzątku, zmieniając wodę dwukrotnie. Za trzecim razem nastaw wywar dodając oczyszczone warzywa w całości, pręgę wołową, ziele angielskie, liść laurowy i czarny pieprz. Dodaj również kostkę Knorr i gotuj powoli, do momentu, kiedy mięso zmięknie.
2. Namocz w części rosółu bułkę. Dodaj odciśniętą do mięsa mielonego. Masę dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i połową posiekanej pietruszki. Formuj małe pulpety.
3. Z wywaru wyjmij warzywa i mięso wołowe. Odstaw do ostygnięcia i pokrój w drobną kostkę.
4. Dodaj wszystkie przyprawy, koncentrat pomidorowy oraz wyciśnięty czosnek. Gotuj jeszcze przez około 20 minut, do momentu, kiedy wszystkie smaki dobrze się połączą.
5. Do flaków wrzuć warzywa i mięso pokrojone w kostkę. Następnie dodaj surowe pulpety i gotuj powoli, do czasu, kiedy będą gotowe.
6. Na końcu przygotuj zasmażkę. Białą cebulę pokrój w kostkę. Smaż na maśle, aż lekko się zrumieni. Dodaj mąkę. Dokładnie wymieszaj. Dodaj do flaków, dobrze wymieszaj i ponownie zagotuj.
7. Flaki podawaj z posiekaną natką pietruszki i pieczywem.



Flaczki wołowe

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół wołowy Knorr - 1 sztuka
- flaki wołowe - 1 kilogram
- Mięso wołowe np. szponder - 30 dekagramów
- bułka - 10 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- ziele angielskie - 4 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- pieprz - 6 sztuk
- gałka muskatołowa - 1 sztuka
- słodka papryka - 1 łyżka
- ostra papryka - 1 łyżeczka
- imbir - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżeczki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- zielona pietruszka - 0.5 pęczków
- majeranek - 2 łyżeczki
- masło - 50 gramów
- włoszczyzna - 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1. Flaczki dokładnie wypłucz. Następnie zalej wodą i gotuj około 2 godzin. Następnie zlej całą wodę, zalej ponownie świeżą, zimną wodą i gotuj kolejną godzinę.
2. W drugim garnku ugotuj rosół. Włoszczyznę i mięso wołowe zalej wodą, około 2 litrami. Dodaj liść laurowy, ziele angielskie i pieprz w ziarnach.
3. Dodaj kostkę Knorr i gotuj powoli rosół wołowy przez około 1 godzinę.
4. Wyjmij miękkie mięso i warzywa, następnie pokrój w paski. Wraz z odcodzonymi flaczkami dodaj wszystko do rosółu.
5. Zupę dopraw papryką słodką i ostrą, koncentratem pomidorowym, gałką muskatołową, imbirem, majerankiem i przeciśniętym czosnkiem.
6. Bułkę namocz w mleku, odciśnij. Utrzyj starannie z masłem i dodaj do flaków. Gotuj jeszcze około 10-15 minut. Podawaj posypane posiekaną natką z pieczywem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl