





Flaki wołowe

 4 porcje

 62 min 15 sek.

Składniki

- 500 g flaków wołowych (sparzonych)
- 250 g miękkiej wołowiny
- 1,3 l ciepłej wody
- 300 g mrożonej mieszanki warzywnej
- 3 Ł majeranku
- 1 Ł papryki łagodnej
- 1 Ł papryki ostrej
- 1 Ł przyprawy do zup
- rosółki wołowe 1 Ł
- 1 Ł soli lub przyprawy Kohersen

Przygotowanie

1

W naczyniu głównym rozdrobnić warzywa.

 15 s  6

2

Przełożyć do innego naczynia.

3

Do naczynia głównego wlać 1,3 l wody, dodać rosółki wołowe, przyprawy. Do koszyeczka włożyć mięso wołowe pokrojone na duże kawałki, na misie do gotowania na parze ułożyć flaki, na piętrze ułożyć warzywa.

 60 min  120°C  2

4

Po ugotowaniu dodać do wywaru warzywa, pokrojone na drobne kawałki mięso wołowe, flaki, uzupełnić do 2 l wodą.

 2 min  100°C  3

5

Dodać zasmażkę z mąki wykonaną na patelni, wymieszać łypatką.