

## ΣΟΥΠΑ ΦΛΑΚΙ / ΠΟΛΩΝΙΚΟΣ ΠΑΤΣΑΣ

### Flaki [flaci] soup / Polish beef tripe soup



#### Υλικά

2 κιλά εντόσθια από μοσχάρι

8-10 κύβοι ζωμού βοδινού

3 καρότα

2 ματσάκια μάϊντανός

σέλινο

2 πράσα

Για τη βάση της σάλτσας: 50 γραμ βούτυρο, αλεύρι, 1 ψιλοκομμένο κρεμμύδι

50 γραμ. Βούτυρο, αλεύρι, 1 κουταλάκι ψιλοκομμένο κρεμμύδι

Μυρωδικά μαντζουράνα, μοσχοκάρυδο, πιπερόριζα, άσπρο πιπέρι, γλυκό κόκκινο πιπέρι, μπαχάρι, φύλλα δάφνης, αλάτι

#### Εκτέλεση

1. Βράζουμε το κρέας για 15 λεπτά. Σουρώνουμε, αφαιρούμε τα υγρά και κρατάμε μόνο το κρέας. Αλλάζουμε σκεύος και το βράζουμε σε 4 λίτρα ζεστό νερό στο οποίο έχουμε διαλύσει τους κύβους για περίπου 4 ώρες προσθέτοντας νερό αν χρειαστεί.
2. Αφαιρούμε το κρέας και το κόβουμε σε λωρίδες λεπτές. Το βράζουμε πάλι στην κατσαρόλα συνεχίζοντας το βράσιμο.
3. Στο μεταξύ ετοιμάζουμε τα λαχανικά και τα κόβουμε σε λεπτές λωρίδες. Τα βράζουμε με λίγο βούτυρο και τα προσθέτουμε στο κρέας. Ανακατεύουμε καλά.
4. Σοτάρουμε το κρεμμύδι σε βούτυρο και προσθέτουμε το αλεύρι, ανακατεύουμε και σταδιακά προσθέτουμε λίγο από το ζωμό. Ανακατεύουμε μέχρι να γίνει

ένα ομοιογενές μίγμα και να εξαφανιστούν τυχόν σβώλοι από το αλεύρι. Ρίχνουμε το μίγμα στην κατσαρόλα του κρέατος ανακατεύοντας απαλά.

5. Και τώρα είναι η ώρα για τα μπαχαρικά και τα μυρωδικά. Τα προσθέτουμε ανακατεύοντας σταδιακά. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα για άλλα 15 λεπτά. Προσθέτουμε το αλάτι και βράζουμε άλλα 15-20 λεπτά.

### **Σημείωση**

Το πιάτο Φλάκι αποτελεί μια παραδοσιακή πολωνέζικη σούπα με κυρίως υλικό φιλοκομμένα εντόσθια μοσχαριού. Άλλωστε στα Πολωνικά σημαίνει εντόσθια. Όπως και άλλες σούπες είναι αρκετά πικάντικη και πρέπει να συνοδεύεται με ψωμί.