

## Flaki zupa / polski flaki zupa z wołowiny



### Składniki

2 kg flaków wołowych

8-10 kostki wiłowe

3 marchewki

2 pietruszki

0,5 selera

2 pory

Dodatkowo: 50 g masła, mąki pszennej, 1 łyżka pokrojona w kostkę cebula

przyprawy: majeranek, imbir, gałka muskatołowa, biały pieprz, słodka papryka, ziele angielskie, liście laurowe, sól

### Przygotowanie

1. Czyste 2 kg flaków wołowych, wcześniej blanszowane, umieść w garnku, zalej wodą i gotuj przez 15 minut.
2. W drugim garnku przygotuj 4 litr bulionu wołowego.
3. Po ugotowaniu flaki odcedź i przepłucz zimną wodą.
4. Wzuc flaki do 4 litrów gorącego bulionu i gotuj około czterech godzin, aż będą całkowicie miękkie. Woda paruje podczas gotowania, więc pamiętaj, aby wypełnić go od czasu do czasu.
5. Gdy flaki są miękkie wyjmij je z wywaru.
6. Potnij flaki na cienkie paski podobne do makaronu.
7. Wrzuć flaki do bulionu ponownie i rozpocznij gotowanie.
8. Następnie umyj: 3 marchewki, 2 pietruszki, 0,5 selera, 2 pory i pokrój wszystko w drobne paski.
9. Wrzuć warzywa na patelnię, dodaj 1 łyżkę masła.

10. Dolej trochę wody, przykryj pokrywką i mieszając od czasu do czasu gotuj.
11. Gdy duszone warzywa są już miękkie wrzuć całą zawartość patelni do garnka z flakami. Wymieszaj dokładnie.
12. W tej samej patelni, w której dusiłeś warzywa teraz przygotuj zasmażkę. Umieść 50 g masła i 3 łyżki pokrojonej w kostkę cebuli.
13. Gdy cebula zbrązowieje należy dodać 40 g mąki pszennej. Chwilę podsmaż
14. Wlej zasmażkę do garnka z flakami. Wymieszaj wszystko dokładnie.
15. Następnie dodaj: dwie łyżeczki majeranku, łyżeczkę słodkiej czerwonej papryki, pół łyżeczki zmielonego imbiru, pół łyżeczki zmielonego białego pieprzu i ćwierć łyżeczki zmielonej gałki muszkatołowej, 5-6 ziaren ziela angielskiego i dwa liście laurowe.
16. Dokładnie wymieszać i gotować około 15 minut.
17. Na samym końcu dodać soli do smaku i pozostawić na kolejne 15-20 minut, ciągle gotując na wolnym ogniu.

### **Notes**

Zupa Flaki jest bardzo popularnym tradycyjnym daniem. Zupa flaki jest dość gęsta, wykonany z kawałków wołowego żołądka. Dlatego słowo flaki oznacza po prostu, coś jak w polskim "wnętrznosci". Bez względu na to, jak dziwnie to brzmi jest naprawdę smaczne. Podobnie jak kilku innych polskich zup, flaki są ostre i powinny być spożywane ze świeżym chlebem lub z bułką.