

Flaczki wołowe z imbirem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne i pożywne danie

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- flaczki wołowe - 1 kg
- pęczek suszonej włośczonej -
- cebula - 1 szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- bulion drobiowy - 1 l
- majeranek - 1 łyżka(i)
- vegeta - 1 łyżeczka(i)
- pieprz - 1/2 łyżeczka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- starty imbir - 1/2 łyżeczka(i)
- mielona czerwona papryka - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Flaczki wrzucić do osolonego wrzątku i gotować 10 minut. Odcedzić, opłukać i obgotować, następnie odcedzić. W dużym garnku podsmażyć na oleju posiekaną cebulę. Dodać włośczonej i chwilę smażyć razem. Warzywa oprószyć mąką, zasmażyć, lekko zrumienić. Do składników w garnku dodać flaki. Całość zalać bulionem i gotować na małym ogniu ok. pół godziny. Przyprawić solą, pieprzem, papryką, majerankiem, vegetą i imbirem.

Jak podawać?

z pieczywem