

Flaki po warszawsku



Składniki

Opis wykonania

Pulpety:

200 g wątróbki cielęcej
(pokrojonej w kostkę i
podsmażonej na smalcu)

50 g czerstwej bułki
namoczonej w mleku
przetartej przez sito

100 g szpiku wołowego

1 łyżeczka posiekanej
cebuli podsmażonej na
rumiany kolor

1 łyżka siekanej natki

2 jajka - białka ubite na
sztywną pianę

Zupa:

1 kg flaków wołowych

2 l bulionu wołowego

(najlepszy z pręgi i
szpondra)

2 korzenie selera

4 marchewki

2 korzenie pietruszki

50 g masła klarowanego
do smażenia

Zasmażka:

50 g masła

50 g mąki

Przyprawy:

1 łyżka tartego imbiru

Sól, pieprz, ziele

angielskie, liść laurowy,

majeranek, gałka

muszkatołowa

Flaki to potrawa, która gościła w wielu polskich domach. Warto zatem odświeżyć to danie i wprowadzić je do współczesnej kuchni. Z pewnością zaskoczy niejedno podniebienie.



Na patelni roztapiamy masło, dodajemy pokrojoną włoszczyznę i podsmażamy na złoty kolor. Flaki zalewamy zimną wodą, odstawiamy na 20 minut i precedzamy. Jeszcze raz zalewamy wodą i gotujemy, a następnie ponownie odcedzamy.



Przecedzone flaki zalewamy bulionem, dodajemy wcześniej przygotowaną włoszczyznę, przyprawiamy i gotujemy około 40 minut do miękkości.



W misce ucieramy żółtko ze szpikiem, dodajemy bułkę, wątróbkę, natkę pietruszki. Doprawiamy solą i pieprzem. Na koniec delikatnie mieszamy z ubitym białkiem. Łyżką formujemy pulpety i kładziemy na wrzący bulion. Gotujemy około 7 minut.



Zagęszczamy zupę zasmażką, dodajemy starty imbir. Podajemy z pulpetami.