

FLAKI DROBIOWE

Składniki:

- 600 g żołądki drobiowe
- 500 g pieczarek
- 1 szt marchewi
- 1 szt pietruszki
- 1/4 szt selera
- 1 łyżeczka vegety
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 gałązki natki pietruszki
- 3 szt ziele angielskie
- 2 szt liścia laurowego
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżki mąki
-

Sposób wykonania:

Przygotować wszystkie składniki na supę. Żołądki drobiowe umyć w dużej ilości wody pod bieżącą wodą obgotować w lekko osolonej wodzie, przekroić na połowę żołądki, następnie dodać liście laurowe, ziele angielskie, ulubione zioła a następnie umyć, oczyścić warzywa, usunąć z nich części niejadalne i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Pieczarki umyć, obrać i pokroić i plasterki cienkie a następnie wrzucić do żołądków starte warzywa, gotować na wolnym ogniu, gdy żołądki będą w połowie miękkie, wówczas wrzucić rozdrobnione pieczarki, dodać vegetę, pieprz, opłukaną i posiekaną natkę pietruszki. Na koniec zrobić zasmażkę z mąki- mąkę na suchej blasze- na patelni podsmażyć i zahartować gorącym wywarem i dodać do zupy. Doprawić do smaku wedle uznania. Serwować gorąca supę z pieczywem.

