

FLAKI ZAPIEKANE

Wpisany przez Administrator

poniedziałek, 22 stycznia 2007 19:02 - Poprawiony wtorek, 30 stycznia 2007 21:05

Polecam zapiekane, a nie tradycyjnie rzadkie, zrobić należy następująco:

1. Ugotować posolone z włoszczyzną
2. odcedzić (najlepiej zrobić to w ten sposób, że gotować w zawiniątku z gazy i nie mam problemu z fafułami z jarzyn)
3. pokroić i zetrzeć świeżą marchewkę pietruszkę i selera na grubej tarce (bron boże te wymoczone "flaczki" jarzyn, z którymi się gotowały)
4. włożyć do blachy, albo jakiegoś żaroodpornego, posolić, popieprzyć, pomajerankować.
5. Z wierzchu obsypać tartym żółtym serkiem (lepszy ostry niż łagodny)
6. Zapiec w piekarniku

Oczywiście podane z winkiem czerwonym są najlepsze. Szczytem szczęścia są też flaki sarnie, ale to tylko do zdobycia od myśliwego.

[Quef](#) - przepis z sieci