



Flaczki

Autor: mileneczka5

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Żołądki umyć i gotować około godziny. Odsączyć, ostudzić i pokroić w cienkie paski. Wrzucić do garnka, w którym będzie się gotowała zupa i podsmażyć na oliwie. Do żołądków dodać pokrojoną w półplasterki cebulę oraz 2 ząbki czosnku . Podsmażone składniki zalać 2 litrami wody. Do gotującego się wywaru dodać startą na grubych oczkach marchew oraz selera i przyprawić przyprawami do smaku. Gotować do uzyskania miękkości przez żołądki.

Krok 2

Do gotującej się zupy wrzucić makaron, jego ilość uzależniona jest od tego jaka chcemy uzyskać gęstość zupy. Gotować wszystko razem 4 -5 minut.

Krok 4

Przygotować tzw. zasmażkę, cebulę pokroić w kostkę w i smażyć aż do zarumienienia na rozgrzanym oleju. Dodać mąkę, zmieszać .Powstałą zasmażkę wlać do zupy, zagotować.

składniki

pół kg żołądków z kurcząt

1 marchewka

mały seler

średnia cebula

2 ząbki czosnku

4 łyżki oliwy

przyprawy:

sól

pieprz

papryka słodka

gałka muskatołowa

oraz majeranek

makaron typu fale,

NATKA PIETRUSZKI

Zasmażka:

4 łyżki oleju

jedna cebula

2 łyżki mąki pszennej