# Flaki zapiekane

Autor: **[Zocha](http://przepisy.net/profil/zocha/%22%20%5Co%20%22Zocha)** (4260 pkt.)

## SKŁADNIKI

* 1 kg flaków
* 10 dag sera żółtego
* Sos:
* marchew
* cebula
* 3 dag margaryny
* mała puszka koncentratu pomidorowego
* 3 dag mąki
* pomidor
* 1/2 szklanki białego wytrawnego wina
* 1/2 łyżeczki cukru
* liść laurowy
* tymianek
* natka pietruszki
* pieprz, sól

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotowanie sosu: marchew i cebulę drobno pokroić, zrumienić na tłuszczu, oprószyć mąką, wymieszać. Dodać koncentrat pomidorowy, pokrojony pomidor, wino, 2 szklanki wody, cukier, liść laurowy, tymianek, posiekaną natkę pietruszki, pieprz, sól. Mieszając, zagotować. Przykryć i goto­wać na wolnym ogniu przez 30 minut.
2. Flaki ugotować i pokroić na cienkie paski, ułożyć w żaroodpornym naczyniu, posypać połową utar­tego sera, polać sosem i posypać resztą sera. Zapie­kać w bardzo gorącym piekarniku przez 30 minut.
3. Podawać z pieczywem.

# Flaczki zapiekane

##### Składniki:

* 1 kg [flaki wołowe](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/1395/index.html),
* 1 pęczek [włoszczyzna](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/1429/index.html),
* 2 szt [cebula](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/567/index.html),
* 15 dag [ser zółty starty](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/3115/index.html),
* 1 szklanka [śmietana](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/1094/index.html),
* 2 łyżki [oliwa](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/70/index.html),
* 1 łyżka [masło](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/62/index.html),
* do smaku [pieprz cayenne](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/20490/index.html),
* 1 l [bulion wołowy](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/862/index.html),
* 0,5 szklanki [bułka tarta](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/787/index.html),
* 1 szt [listek laurowy Prymat](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/971/index.html),
* 10 szt [ziele angielskie](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/1027/index.html),
* do smaku [Sól](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/50/index.html),
* do smaku [pieprz](http://www.doradcasmaku.pl/ksiega-przepisow/skladnik/147/index.html)

Oczyszczone flaki obgotować, wycedzić, dodać świeżej wody i ponownie gotować ok 3 godziny. Do flaków dodać warzywa (bez cebuli), osolić, ugotować do miękkości, odcedzić i ostudzić. Warzywa i flaki pokroić w makaroniki, dodać drobno posiekaną cebulę, wszystko poddusić na oleju, wlać bulion i przyprawić do smaku. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i układać warstwami flaki z warzywami posypując serem i bułką tartą oprószając pieprzem i solą, następnie zalać śmietaną, włożyć do nagrzanego piekarnika i zapiec.