

Flaki zapiekane

Autor: [Zocha](#) (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, połączyć sosem i posypać resztą sera. Zapiekać w bardzo gorącym piekarniku przez 30 minut.
3. Podawać z pieczywem.

Flaczki zapiekane

1.

Składniki:

- 1 kg [flaki wołowe](#),
- 1 pęczek [włoszczyzna](#),
- 2 szt [cebula](#),
- 15 dag [ser żółty starty](#),
- 1 szklanka [śmietana](#),
- 2 łyżki [oliwa](#),
- 1 łyżka [masło](#),
- do smaku [pieprz cayenne](#),
- 1 l [bulion wołowy](#),
- 0,5 szklanki [bułka tarta](#),
- 1 szt [liście laurowe Prymat](#),
- 10 szt [ziele angielskie](#),
- do smaku [Sól](#),
- do smaku [pieprz](#)

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.