

ala' flaczki z boczniaka

Witam serdecznie 1 września. Dzień dla jednych radosny, dla innych niestety mniej. Ja dziś, z perspektywy czasu chciałabym się cofnąć do czasu szkolnej ławki , gdyż to były naprawdę beztroskie, szczęśliwe dni :)))

Jesień, to w naszej kuchni przede wszystkim grzyby, które uwielbiamy zbierać, przetwarzać i oczywiście jeść. Dziś propozycja z kupnych boczniaków, a nie z samodzielnie zabranych leśnych darów, gdyż u nas, na razie w lesie susza.

Jeśli chodzi o tradycyjne polskie flaki, to ja, a i owszem, ale tylko wodę, gdyż same flaki trudno mi przełknąć, natomiast smak samej zupy uwielbiam. Dla tych wszystkich, którzy mają podobnie alternatywa - flaczki z boczniaka.

Potrzebujemy:

1. Wywar mięsny, najlepiej ugotować na żeberku wołowym. Ja akurat byłam w posiadaniu żeberka cielęcego, i takie też wykorzystałam, ale wołowina daje specyficzną ostrość, i to byłby mój faworyt w tym daniu, jednak jak się nie ma co się lubi... □ można wykorzystać cielęcinę czy wieprzowinę. Wywar gotujemy tradycyjnie z włoszczyzną, liściem laurowym, doprawiamy solą i przedrzem. Po ugotowaniu wywaru, musimy obrać żeberko z mięsa, wywar precedzić, dodać kawałki mięsa i posiekaną w krążki marchewkę (która gotowaliśmy w wywarze).

2. Boczniaki - na około 2 litry wywaru użyłam jedną tackę boczniaków tj. 6 kapeluszy. Boczniaki zagotowuję w osolonej wodzie, gotuję 5 minut i odcedzam. Po ostygnięciu siekam na paski.

3. Do wywaru dodaję boczniaki, paprykę mieloną ostrą około 1/2 łyżeczki, łyżeczkę majeranku i świeżo zmielony pieprz. Gotuję na małym ogniu 30-40 minut.

Podaję z natką pietruszki.

Po dzisiejszym obiedzie nie ma śladu, garnek wyskrobany do zera znaczy się, że smakowało 🍴 😊

