

Flaczki wieprzowe

To specjał, zdawałoby się, czysto polski, zwłaszcza, że szczególnie wielkimi amatorami flaków była dostojna para królewska - Jadwiga i Władysław Jagiełło. Tymczasem bardzo cenione są również w kuchniach innych narodów.

Przemysł spożywczy produkuje doskonale gotowe flaki w konserwach. Wystarczy je tylko uszlachetnić dodając ulubione przyprawy. W sklepach dostępne są również świeże flaki oczyszczone, blanszowane i pokrojone. Jednakże najlepsze są te, które przygotowujemy samodzielnie w domu od tzw. podstaw, czyli od zakupu świeżych żołądków wieprzowych. Wymagają niesłychanie starannego oczyszczenia i długiego gotowania. Są potrawą bardzo czasochłonną, ale niedogodność tę wynagradzają zaletami smakowymi.

Flaczki z żołądków wieprzowych

■ **Składniki:** 90 dag żołądków wieprzowych (3-4 sztuki), 40 dag wołowiny rosołowej np. szpondra, duży pęczek włościzny, po 5 ziaren pieprzu i ziela angielskiego, 2-3 listki ziela angielskiego, czerstwa bułka, szklanka mleka, sól, pieprz, starta gałka muszkatołowa, sproszkowany imbir, słodka papryka, majeranek, 5 dag masła, posiekana natka pietruszki

■ Żołądki dokładnie oczyszczamy, kilka razy płuczemy w ciepłej wodzie, nacieramy i szorujemy solą, ponownie płuczemy. Zalewamy zimną wodą, doprowadzamy do wrzenia, odcedzamy, płuczemy w zimnej wodzie. Powtarzamy te czynności 2 razy. Po dwukrotnym obgotowaniu zalewamy wodą i gotujemy przez około 3,5 godziny. Odcedzamy, ponownie oczyszczamy i kroimy w paski.

■ W drugim garnku gotujemy rosół – wołowinę zalewamy 6-7 szklankami zimnej wody, zagotowujemy, dodajemy sól, liść laurowy, ziele angielskie i pieprz w ziarnach. Całość gotujemy powoli na małym ogniu, tak długo, aż mięso będzie miękkie. Miękkie mięso wyjmujemy, kroimy w paski.

■ Pokrojone w paski mięso oraz flaki zalewamy rosołem powstałym podczas gotowania wołowiny. Dodajemy obraną i pokrojoną w „piórka” włościznę, gotujemy przez 20 minut. Pod koniec gotowa-

nia przyprawiamy do smaku solą, świeżo mielonym pieprzem, majerankiem, startą gałką muszkatołową, mieloną słodką papryką, imbirem.

■ Namoczoną w mleku i odcisniętą bułkę ucieramy z masłem na jednolitą masę, dodajemy do flaków i zagotowujemy. Całość powinna mieć konsystencję gęstej zupy – gęstość można regulować wywarem pozostałym z gotowania flaków. Gotowe flaczki wraz z sosem posypujemy posiekaną natką pietruszki. Podajemy z pieczywem.

Flaczki wieprzowe zupełnie inaczej

■ **Składniki:** 80 dag oczyszczonych, pokrojonych, blanszowanych flaczków wieprzowych, 20 dag świeżego chudego boczku, 20 dag pikantnych kiełbasek chorizo lub innych, spore udko kurczaka, 2 cebule, 2 marchewki, kawałek selera, duży strąk czerwonej papryki, łyżka koncentratu pomidorowego, 2 puszki fasoli konserwowej, sól, pieprz, tymianek, imbir, starty żółty ser

■ Flaki kilkakrotnie płuczemy w ciepłej wodzie. Po dokładnym opłukaniu zalewamy zimną wodą i gotujemy około 2 godziny do miękkości. Studzimy w wywarze.

■ Obrane i pokrojone w „piórka” cebule przesmażamy na oliwie z oliwek. Dodajemy pokrojony w paseczki boczek, pokrojone mięso z kurczaka, oczyszczoną i pokrojoną paprykę, selera i marchewki. Całość podsmażamy, podlewamy częścią wywaru spod flaków, gotujemy 25 minut.

■ Dodajemy ugotowane wcześniej flaczki, pokrojone w plasterki kiełbaski, koncentrat pomidorowy i gotujemy na małym płomieniu 30 minut. Pod koniec gotowania doprawiamy do smaku solą, świeżo mielonym pieprzem, tymiankiem, wrzucamy odsączoną z zalewy fasolę i jeszcze przez chwilę trzymamy na ogniu. Potrawa powinna być gęsta (gdy będzie zbyt gęsta, możemy dodać trochę zalewy z fasoli).

Potrawę przed podaniem posypujemy z wierzchu imbirem i startym żółtym serem. Jako dodatek podajemy pieczywo pszenne lub razowe.



Romana Chojnacka

Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu