

Flaki po algiersku

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszna zupa

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- flaki ugotowane - 1 kg
- papryka - 5 szt.
- ząbki czosnku - 12 szt.
- oliwa - 1/2 szkl.
- mielony kminek - 1 łyżeczka(i)
- cebule - 2 szt.
- rosół - 2 szkl.
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Ugotowane flaki pokroić w cienkie paski. Na rozgrzanej oliwie zrumienić pokrojoną w cienkie półplasterki cebulę. Dodać pokrojoną w paski paprykę, kminek i roztarty solą czosnek. Wymieszać i dusić 10 minut. Dodać flaki, zalać 2 szklankami rosółu i gotować ok. 30 minut. Podawać gorące.

Jak podawać?

na gorąco

