

Flaki z żołądków gęsich

Składniki: 0,5 kg żołądki gęsie 0,5 kg włoszczyzna (marchew, por, seler), 1 szt. korpus gęsi, przyprawy: sól, pieprz mielony czarny, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk, majeranek, imbir, gałka muszkatołowa, 2 łyżki mąki pszennej, 1 łyżka tłuszczu gęsiego.

Wykonanie: Gotujemy wywar z warzyw i kości gęsich. Żołądki czyszcimy i gotujemy osobno w osolonej wodzie do uzyskania miękkości. Gdy uzyskamy wywar trzemy warzywa na tarce na dużych oczkach dodając przyprawy uzupełniające (imbir, majeranek). Żołądki kroimy w paski dodajemy do bulionu. Na smalcu gęsim podsmażamy cebulę i czosnek – dodajemy mąkę tworząc zasmażkę.

Doprawiamy zupę do smaku.