

To jeden z najbardziej tradycyjnych sposobów podania flaków w Polsce. Fakt, że tych pulpetów nie robi się z mięsa, ale z łoju lub szpiku. Drugim ewentualnym dodatkiem do flaków jest kiszka kaszana.

Przepis na tradycyjne flaki po warszawsku w dużym skrócie wygląda następująco:

Potrzeba: ok. 2 kg flaków, marchew, kalarepa, pietruszka, seler, cebula, 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki,

Po wstępnym przygotowaniu i ugotowaniu flaków do miękkości krajemy je i zalewamy rosółem. Dodajemy pokrajane w słupki i wstępnie podduszone jarzyny i gotujemy, aż jarzyny zupełnie zmiękną. Przed wrzuceniem jarzyn można dodać pół litra mleka (na ok. 3 litry flaków).

Zaciągamy flaki białą zasmażką. Przyprawiamy flaki na krotko przed podaniem **solą, białym pieprzem, gałką muszkatołową, imbirem, majerankiem.**

Pulpety: ◻ **Ćwierć kilo łoju nerkowego lub szpiku, 2 jajka, 1 szklanka tartej bułki, cebula, sól, pieprz**

Ćwierć kilo łoju nerkowego lub szpiku mielimy w maszynce, rozcieramy w misce z dwoma żółtkami, dodajemy tartej bułki, tyle, by miały odpowiednią konsystencję, jak kluski kładzione. Z dwu białek ubijamy pianę i mieszamy ją z tym łojem. Dodajemy trochę podsmażonej cebulki, solimy, pieprzymy. Formujemy pulpety, które wkładamy na łyżce do gorącego rosółu i gotujemy.

Kiszka kaszana: kawałek kiszki do nadziewania wymyć i wymoczyć. Posiekać drobno **kawałek łoju nerkowego**

, zagotować w ćwierci litra wody,

posolić, popieprzyć

, przyprawić

majerankiem imbirem,

dodać

małą utartą cebulę

Ćwierć litra kaszki krakowskiej zatrzeć jajkiem

i zaparzyć w gorącej wodzie z łojem. Gdy napęcznieje i trochę wystygnie nadziać nią kiszkę, zawiązać nitką bawełnianą i ugotować w osolonej wodzie, aż wypłynie na wierzch. Pokrajać w ukośne plastry.

Flaki podajemy w misie. Na środku układamy pulpety, boki przybieramy plastrami kiszki. Po wierzchu posypujemy siekaną **zieloną pietruszką** i polewamy **masłem z zasmażoną tartą bułeczką**

. Do przyprawiania

podajemy tarty parmezan, majeranek i imbir.

Władysław Łoś - przepis z sieci