

Flaki po rzymsku

Lista zakupów

Składniki

- 500 g oczyszczonych, pokrojonych, gotowanych wstępnie flaków wołowych
- 120 g cebuli
- 2 duże ząbki czosnku
- 120 g marchwi
- 2 gałązki selera naciowego
- 1 puszka pomidorów krojonych w zalewie (400 g)
- 100 ml wina białego
- 30 g oliwy z oliwek
- 1 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu
- 2 liście laurowe
- 4 ziela angielskie
- 3-4 goździki
- 1 łyżeczka słodkiej papryki mielonej
- szczypta ostrej papryki mielonej
- kilka listków świeżej mięty
- 60 g tartego sera pecorino do posypania