

Šunkofleky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny fleky 400 g
- uzené maso 300 g
- vejce 5 ks
- olej 4 kapka
- mléko 100 ml
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme ve slané vodě s několika kapkami oleje. Slijeme, krátce propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Vařené uzené maso nebo šunku nakrájíme asi na centimetrové kostičky. Troubu předehřejeme na 220 °C.

Do zapékačí misky dáme okapané těstoviny, promícháme s kostkami masa, napěchujeme a dáme na 15 minut do trouby.

Mezitím rozšleháme vejce v mléce, dostatečně osolíme a opepríme. Vaječnou směsí zalijeme částečně zapečené šunkofleky. Teplotu zmírníme na 180 °C a šunkofleky dopečeme.

Upečené šunkofleky chutnají výborně s kyselými okurkami. Můžeme je doplnit i čerstvým salátem. Podle chuti můžeme přidat do fleků i kukuřici nebo jinou zeleninu.