

Klasická rychlovka - šunkofleky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- uzené moravské 250 g
- těstoviny 1 ks
- vejce 4 ks
- Olej 1 lžíce
- Petrželová nať 1 lžíce
- mléko 200 ml
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka
- máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dle návodu uvaříme fleky, slijeme a prolijeme vodou a odkapané vložíme do zapékací mísy. Uzené maso nakrájíme na malé kostičky, přidáme lžici oleje a přidáme ke flekům. Poté nakrájíme nadrobno kudrnatou petrželku, v množství podle chuti a fantazie.

Přidáme rozkvedlaná vejčička s mlékem, osolíme, opepříme, pořádně promícháme s fleky a masem. Makonec přidáme máslo. Vše pečeme v troubě na 200°C zhruba hodinu. Šunkofleky jsou hotové, když se nahoře vytvoří lehce zlatavá kůrčička. Pak již záleží na fantazii, jak porce na talíři dozdobíme. Hodí se rajčata, salát apod.