Šunkofleky z remosky

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Sádlo na vymazání 1 ks
- Fleky 400 g
- uzené maso 500 g
- Vejce 4 ks
- Vývar z uzeného masa 300 ml
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- **Na dochucení**
- Nastrouhaný tvrdý sýr 150 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Zapněte do zásuvky víko remosky, aby se nahřálo. Zapékací mísu remosky vymažte lžící sádla.

2. Těstoviny uvařte doměkka a slijte. Maso pokrájejte na centimetrové kostky a smíchejte s vařenými těstovinami. Vajíčka vyklepněte do misky a lehce našlehejte šlehačem. Rychle do nich vmíchejte 200 ml vychladlého vývaru z masa a sůl, případně malou špetku vegety na dochucení.

3. Do zapékací mísy přesypte těstoviny smíchané s masem. Zalijte je rozšlehanými ochucenými vejci a půl hodiny pečte. Poté přilijte zbývající vývar, vše zasypte strouhaným sýrem a ještě půl hodiny zapékejte. Pokud povrch příliš rychle hnědne, můžete šunkofleky zakrýt alobalem, případně vypnout remosku a šunkofleky dopékat jen zbytkovým teplem.