

# Šunkofleky tak trochu po italsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 5

- Těstoviny 500 g
- Uzené maso 200 g
- Dýně 1.2 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Vejce 5 ks
- Ricotta 200 g
- Piniová semínka 1 hrst
- Parmazán 100 g
- Strouhanka 4 lžíce
- Sůl 4 špetka
- Pepř 4 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka

**Doba přípravy:** 55 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 5

## Postup:

1 □Přehřejte troubu na 180 °C. Do velkého hrnce dejte vařit vodu. Do vroucí vody vložte uzené maso a po 10 minutách dýni, kterou jste předem zbavili semínek a nakrájeli na větší kousky (dýni občas zkontrolujte, protože se může rychle rozvařit). Vařte dalších 10 minut a poté maso a dýni vyjměte a do stejné vody dejte vařit těstoviny. Čerstvé nechte vařit 5–7 minut; pokud používáte sušené fleky, řiďte se návodem na obalu. Jakmile jsou těstoviny hotové, slijte je a properte ve

studené vodě. Přidejte lžíci olivového oleje.

2 □Ve větší míse šťouchadlem na brambory rozmačkejte vařenou dýni. Uzené maso nakrájejte na malé kostičky.

3 □Ricottu rozmíchejte s vejíčky a směs vlijte do rozmačkané dýně. Osolte a opepřete. Přidejte uzené maso a těstoviny a vše pořádně promíchejte. Dochuťte muškátovým oříškem.

4 □Aby piniová semínka měla výraznější chuť, opražte je nasucho na teflonové pánvi a přidejte do těstovin.

5 □Směs vlijte do vymazané zapékací mísy. Nechte zapéct 30 minut. Poté posypte strouhaným parmazánem smíchaným se strouhankou a pečte dalších 5 minut.