

Šunkofleky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny 500 g
- šunka 300 g
- máslo 1 lžíce
- gouda 100 g
- eidam 100 g
- vejce 4 ks
- mléko 250 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme těstoviny podle návodu a scedíme je. Nakrájíme šunku na kostičky a pak ji osmahneme na másle.

Důkladně rozmícháme vejce s mlékem, solí a pepřem.

V zapékací míse smícháme těstoviny, šunku a vaječnou směs a posypeme strouhaným sýry.

Zakryté poklicí zapékáme cca 35 minut na 200 °C. Posledních 5 minut odkryjeme, aby se vytvořila kůrka