

Domáci šunkofleky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 5 ks
- Slovenský točený salám 400 g
- Těstoviny fleky 400 g
- Mléko 80 ml
- Olej 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 0.5 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Fleky uvaříme ve slané vodě s lžící oleje, aby se nelepily. Slijeme, krátce propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Slovenský točený salám asi na centimetrové kostičky. Troubu předehřejeme na 180 °C.

V misce rozkvedláme 5 vajec, mléko a špetku soli a pepře.

Připravíme si zapékací mísu do které dáme okapané fleky, nakrájený točený salám a přilijeme vaječnou směs a vše pořádně promícháme.

Dáme péct do trouby přibližně na 40 minut.

Výbornou přílohou k šunkoflekům je kyselá okurka nebo zelný salát.