

Houbové šunkofleky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Houby 300 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Vejce 4 ks
- Cibule bílá 1 ks
- Kmín celý 1 špetka
- Mleté maso mix 200 g
- Fleky 1 balení
- Černý pepř drcený 0.5 lžička
- Mléko 100 ml
- Cibule červená 1 ks
- Olej 4 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Očištěné houby nakrájíme na kostky. Červenou cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Rozpálíme olej, na kterém osmahneme cibuli. Přidáme houby i mleté maso. Vše osolíme, poprášíme kmínem a 10 minut restujeme. Pak směs podlijeme vodou a za občasného míchání je dusíme houby doměkka.

Pokud se voda během dušení odpaří, přidáme trochu horké vody. Směs podle chuti přisolíme.

Těstoviny fleky uvaříme v osolené vodě se lžící oleje "na skus", propláchneme a scedíme.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Zapékací mísu vymastíme olejem a na dno poklademe cibuli. Na cibuli přijde třetina těstovin, polovina masových hub, opět třetina těstovin a zbytek hub. Poslední vrstvou bude zbytek těstovin.

Vejce rozkvedláme s mlékem, moukou, solí i pepřem a vaječnou směsí zalijeme připravené těstoviny. Houbové šunkofleky vložíme do předehřáté trouby a zapékáme přikryté přibližně 20 - 30 minut.

Mezitím si nastrouháme sýr na jemném struhadle. Ze šunkofleků sundáme víko, posypeme je sýrem a celým kmínem a ještě 5 minut zapékáme.

Houbové šunkofleky podáváme se sladkokyselými sterilovanými okurkami a kečupem podle chuti.