

Šunkafleky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Fleky 600 g
- Sůl, pepř - dle chuti 3 špetka
- Uzené maso 3.4 kg
- Sádlo + na vymazání pekáčku 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 500 ml
- Vejce 5 ks
- Strouhanka na vysypání pekáčku 2 hrst
- Kyselé okurky k podávání 1 sklenice

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Fleky dejte do vroucí osolené vody a uvařte je, aby krásně změkly. Mezitím nakrájejte uzené maso na kostičky a opečte je na lžíci sádla. Fleky scedte a smíchejte je s masem. Smetanu našlehejte s vejci, osolte ji, opepřete. Sádlem vymažte pekáček, vysypte ho strouhankou a přendejte do něj fleky s masem. Přelijte smetanou s vejci a pečte asi 35-45 minut do zlatova a křupava. Podávejte s kyselými okurkami.