

Fleky zapečené se žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Fleky 500 g
- Anglická slanina 200 g
- Cibule 1 ks
- Žampiony 300 g
- Máslo 125 g
- Eidam 100 g
- Šlehačka 1 kelímek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu nakrájíme na kostičky a dozlatova opečeme na rozpáleném oleji. Cibuli nadrobno nasekáme, žampiony očistíme a nakrájíme na malé kousky.

Ke slanině přidáme cibuli i žampiony, orestujeme, osolíme a posypeme kmínem.

Uvaříme fleky, které poté promícháme s orestovanou směsí a vsypeme do pekáče vymazaného máslem. Pečeme při 170 °C dorůžova. Před podáváním posypeme strouhaným sýrem a zalijeme smetanou pro jemnější chuť.

