

Šunkafleky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny - fleky 600 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Uzené maso 0.5 kg
- Smetana ke šlehání 500 ml
- Vejce 4 ks
- Kyselé okurky 4 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

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 s smíchejte je s masem. Smetanu našlehejte s vejci, osolte ji a opepřete. Sádlem vymažte pekáček, vysypte ho strouhankou a přendejte do něj fleky s masem. Přelijte smetanu s vejci a pečte asi 35-45 minut do zlatova a křupava. Podávejte s kyselými okurkami.