



Šunkofleky

Ingredience:

Na 4 porce budeme potřebovat:

2 lžíce sádla (plus jednu na vymazání formy)

200 g Řezníkovy šunky Schneider Selection

250 g fleků

1 velkou cibuli

1 lžící sekané listové petržele

200 ml mléka

4 vejce

100 g strouhané goudy

Postup:

Na sádle zpěníme nejemno nasekanou cibuli a přidáme na kostičky nakrájenou šunku. Opečeme dohromady, osolíme a opepříme.

Těstoviny uvaříme do $\frac{3}{4}$ tvrdosti v lehce osolené vodě a scedíme.

Vejce smícháme s mlékem, osolíme a opepříme.

Těstoviny smícháme s cibulí, šunkou, nasekanou petrželí a polovinou sýra. Vložíme do vymazaného pekáče nebo zapékací misky a pečeme podle velikosti formy 5-15 minut na 180 stupňů. Potom přilijeme mléko s vejci a nahoru dáme zbytek sýra.

Pečeme, dokud nebudou vajíčka hotová a sýr nahoře dozlatova.

Tento recept pro vás připravil Ohmychef.cz.

