

# Flíčky s tvarohem a se slaninou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

**1926** kalorií , **0 g** cukrů , **47 g** tuků , **98 g** bílkovin

**Autor:** Mall

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/flicky-s-tvarohem-a-se-slaninou>

## Příprava

Slaninu vyškváříme. Z prosáté mouky, vajec a vody vypracujeme tuhé těsto, necháme 5 minut odpočinout, pak vyválíme na plát o síle asi 2 mm a necháme proschnout. Plát rozkrájíme na flíčky, ty vysypeme do vařící vody se lžící sádla, které jsme vyškvářili ze slaniny, zamícháme a vaříme pod pokličkou. Když všechny flíčky vyplavou, scedíme je a necháme okapat. Pak promícháme se lžící vyškvářeného sádla, 1 dl smetany a polovinou rozdrobeného tvarohu. Flíčky urovnáme na nahřátou mísu, posypeme tvarohem, přelijeme horkou smetanou a posypeme čerstvými škvarky.

## Ingredience

- ✓ 350 g hrubé mouky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 100 g slaniny
- ✓ 200 g tvarohu
- ✓ 2 dcl husté smetany
- ✓ sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Hlavní chod