

Šunkafleky s kysaným zelím



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2916 kalorií , 15 g cukrů , 104 g tuků , 129 g bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/sunkafleky-s-kysanym-zelim>

Příprava

Těstoviny dáme uvařit do osolené vody. Nakrájíme si na kostičky cibuli a slaninu a orestujeme na trošce oleje. Těstoviny scedíme a přidáme k nim slaninu, hořčici, zelí a dochutíme pepřem a solí. Vše důkladně zamícháme a dáme péct do pekáče. Zapékáme, dokud těstoviny nezezlátnou.



Tip k receptu

Můžeme podávat s kyselou okurkou.



Ingredience

- ✓ 500 g těstovin
- ✓ 200 g anglické slaniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ 150 g kyselého zelí
- ✓ 3 slepičí vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod