

Šunkofleky podle tetky Marcely

Obtížnost: □□□□□

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

2335 kalorií , **13 g** cukrů , **63 g** tuků , **80 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/sunkofleky-podle-tetky-marcely>

Příprava

Flíčky uvaříme v mírně osolené vodě dle návodu na obalu, scedíme a necháme okapat. Poté je ochutíme muškátovým květem a opeříme. Promícháme s uzeným masem, které jsme si nakrájeli na malé kostičky, přidáme 3 lžíce olivového oleje, mléko, urovnáme do olejem vymazaného a strouhankou vysypaného pekáče a v předehřáté troubě necháme zapéct. Když jsou flíčky skoro hotové, zalijeme je rozšlehanými vejci s mlékem a dopečeme dozlatova.

Ingredience

- 400 g těstovin (flíčků)
- 500 g uzeného vařeného masa
- 4 vejce
- 2 dcl mléka
- 1 lžička muškátového květu
- špetka pepře
- špetka soli
- 5 lžic olivového oleje
- 5 lžic strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod