

# Tradiční šunkofleky aneb co dům dal



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**3208** kalorií , **16 g** cukrů , **125 g** tuků , **142 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tradicni-sunkofleky-aneb-co-dum-dal>

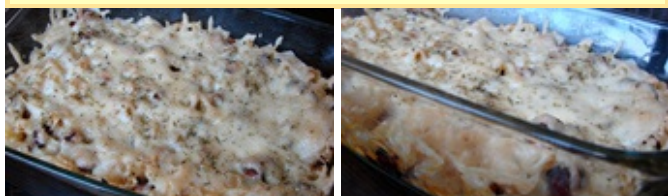
## Příprava

Těstoviny dáme do osolené vroucí vody a vaříme 15-20 minut do měkka. Mezitím si na trošce oleje necháme zezlátnout nadrobno nakrájenou cibulku a k ní přidáme na kousíčky nakrájené klobásky nebo jinou uzeninu, která nám zrovna doma nadbývá. Vše restujeme a opékáme a ke konci přidáme pro lepší chuť trošku sladké papriky. Vše smícháme s uvařenými těstovinami. Směs vložíme do zapékací misky a zalijeme rozšlehanými vejci s vegetou. Nahoru pak najemno nastroháme sýr, na který ještě nasypeme trochu oregana. Pečeme 45-50 minut v předehřáté troubě na 150 °C. Můžeme podávat teplé nebo i studené.



### Tip k receptu

Pro lepší chuť šunkofleků můžeme, místo klobásek či párků, přidat uvařené maso z uzeného kolena nebo vařenou krkovicí. Pokrmu to určitě dodá šmrnc.



## Ingredience

- ✓ 500 g vaječných těstovin (nejlépe kolínka)
- ✓ 5 vajec
- ✓ sůl
- ✓ 4 ostravské klobásy nebo jiné uzeniny
- ✓ 1 lžice Vegety
- ✓ 200 g Eidamu
- ✓ 1 lžička sladké papriky
- ✓ 1 lžice oregana
- ✓ 3 lžice oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Chudý student, Hlavní chod