

Zapečené fleky se smetanou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

2214 kalorií , **16 g** cukrů , **40 g** tuků , **84 g** bílkovin

Autor: misulinecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-fleky-se-smetanou>

Příprava

Nejprve si dáme uvařit fleky, které scedíme a necháme zchladnout. Mezitím si nakrájíme salám na kostičky. Žloutky oddělíme od bílků. Do mísy si dáme žloutky a vyšleháme s rozehřátým a trochu zchladlým máslem. Směs nalijeme do vychladlých fleků a zamícháme. Z bílků si ušleháme sníh, který také zamícháme do fleků. Nakonec si vyšleháme smetanu a rovněž ji zamícháme do fleků. Vše vysypeme do vymazané zapékací mísy a dáme péci do trouby předehřáté na 180 - 200° C, na hodinku až hodinu a půl. Nejprve pečeme s pokličkou, až těsně před koncem můžeme pokličku sundat a nechat fleky na povrchu opéci. Kdo nemá rád opečené, tak pokličku sundávat nemusí. Zapečené fleky se smetanou podáváme například s okurkou nebo okurkovým salátem.

Ingredience

- ✓ 500 g těstovin (fleky)
- ✓ 500 g točeného salámu (nebo jiný měkký salám)
- ✓ 4 vejce
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 lžíce másla

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

