

Babiččiny šunkofleky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vařené uzené maso 350 g
- sádlo 30 g
- vejce 3 ks
- cibule 1 ks
- mléko 4 dl
- **Na těsto**
- hladká mouka 300 g
- vejce 2 ks
- voda 1 dl

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V míse smícháme hrubou mouku, vejce, vodu, sůl a když se těsto začne spojovat, přeložíme ho na vál a ručně hněteme, dokud není vláčné, rozdělíme ho na 3 části a zbytek zabalíme do fólie, aby neoschnulo
2. Těsto postupně vyválíme na pomoučeném vále na velmi tenký plát, položíme ho na čistou utěrku, necháme oschnout, potom nakrájíme na širší nudle a dáme vařit do osolené vroucí vody doměkka (asi 10 minut), scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme odkapat
3. Vařené uzené maso nakrájíme na kostky, oloupanou cibuli na jemné kostičky a obojí orestujeme na rozehřátém tuku, když se začne cibulka barvit dozlatova, odstavíme z tepla a přesypeme do mísy
4. Přidáme uvařené fleky, osolíme, opepríme, promícháme, přendáme do tukem vymazaného a strouhankou vysypaného pekáčku, vložíme do vyhřáté trouby na 170 °C a pečeme asi 20 minut, když začnou zlátnou, zalijeme je rozšlehanými vejci v mléce se špetkou soli a dopečeme

5. Upečené fleky vyndáme z trouby, necháme 10 minut odpočinout, pak je ostrým nožem nakrájíme na porce, rozdělíme na talíře a doplníme kyselými okurkami.