

Flíčky u uzené rolky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- uzená rolka 400 g
- těstovin 250 g
- eidam 100 g
- pórek 60 g
- hrášek z mrkvi 210 ml
- kukuřice 210 ml
- vejce 4 ks
- paprika 1 ks
- mléko 1.5 dl

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Uvaříme těstoviny v mírně osolené vodě
2. Uzenou rolku povaříme cca 30 minut
3. Nakrájíme na kolečka pórek, na kousky papriku
4. V mléce rozkvedláme vejce a mírně dochutíme (osolíme) vegetou
5. Elektrickou pánev (remosku) potřeme olejem a vysypeme dobře propláchnutými těstovinami
6. Dále postupně přisypeme hrášek s mrkvi, kukuřici, pokrájený pórek a papriku, strouhaný sýr, vše dobře promícháme
7. Dochutíme grilovacím kořením, vývarem v prášku, červenou sušenou paprikou, pepřem a vegetou

8. Promícháme a zalijeme mlékem s rozkvedlanými vejci
9. Přikryté poklicí zapékáme co nejpomaleji (na jedničku na regulaci termostatu) cca 35 minut.