

# Šunkofleky

4–6 porcí

## SUROVINY:

- 2 stroužky česneku
- 4 vejce
- 100 ml smetany, min. 31%
- 200 ml mléka
- 250 g vařeného uzeného masa (krkovice)
- 400 –500 g sušených fleků (viz recept na str. 164)
- 1 lžíce nakrájené plocholisté petržele
- sůl
- 1 kávová lžička pepře
- sádlo na vymazání pekáče
- strouhanka na vysypání pekáče

Šunkofleky by měly mít zlatavou kůrku, ale nesmí být moc tvrdé.

Místo krkovice můžete použít i uzené vepřové maso ze žeber.

Šunkofleky budou lepší, když je nebudete připravovat ze studených těstovin, ale dáte je zapéct ještě teplé.

K šunkoflekům skvěle chutnají nakládané okurky.

## POSTUP:

Troubu rozejdeme na 160 °C. Pekáč vymažeme sádlem a vysypeme strouhankou.

Česnek oloupeme a prolisujeme. Vejce rozmícháme v misce se smetanou a mlékem. Uzené maso nakrájíme na kostky o hraně 0,5 cm. Fleky uvaříme v osolené vodě do poloměkka a slijeme je.

Fleky smícháme v míse s uzeným masem, nakrájenou petrželí, česnekem, 1 lžičkou soli a pepřem. Zalijeme vejci se smetanou a mlékem a vše důkladně promícháme.

Směs vložíme do pekáče a pečeme v rozejduté troubě půl hodiny. Poté necháme ve vypnuté troubě 15 minut dojít.

