

Šunkofleky se zelím



2 PORCE



60 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Cibule	60
Česnek	8
Eidam 30%	20
Hrášek mražený	80
Mléko čerstvé polotučné (1,5 % tuku)	50
Olej řepkový	6
Těstoviny (v suchém stavu)	100
Uzená kýta	100
Vejce celé (syrové)	110
Zelí bílé hlávkové	240
Žampiony	120
Sůl	3
Dochucovadla: pepř, kmín	

Postup přípravy

Cibuli nakrájíme nadrobno, čerstvé zelí také pokrájíme na menší kousky. Společně orestujeme na troše oleje, po chvíli přidáme i pokrájené žampiony a nakrájené uzené. Ochutíme pepřem a drceným kmínem, přidáme prolisovaný česnek a hrášek. Chvilí restujeme a poté přidáme i předem uvařené fleky. Promícháme a dáme do zapékací misky. Pečeme při 180 stupních cca 10 minut, potom zalijeme vajíčkem rozšlehaným s trochou mléka a zapékáme, dokud vejce neztuhne. Dle chuti těsně před koncem pečení posypeme strouhaným sýrem.