

Babiččiny domácí šunkofleky



Ingredience:

*350g vařeného
uzeného masa,
30g sádla nebo oleje,
3ks vajec,
1ks středně velké
cibule, 4dl mléka,
mletý pepř, tuk ne*

*vymazání pekáčku, strouhanku na vysypání pekáčku, voda, sůl,
300g hrubé mouky, 2ks vejce, 1dl vody, mouka na pomoučení, sůl*

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 do zlatova, odstavíme z tepla a přesypeme do mísy
4. Přidáme uvařené fleky, osolíme, opepříme, promícháme, přendáme do tukem vymazaného a strouhankou vysypaného pekáčku, vložíme do vyhřáté trouby na 170 °C a pečeme asi 20 minut, když začnou zlátnout, 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.