

# Fleky s uzeným masem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**2489** kalorií , **12 g** cukrů , **135 g** tuků , **83 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/fleky-s-uzenym-masem>

## Příprava

Uzené maso povaříme, poté ho nakrájíme na kostičky. Fleky si připravíme tak, že na vál nasypeme mouku, přidáme špetku soli a vytvoříme důlek, do kterého vyklepneme tři vejce. Vypracujeme těsto. Necháme ho 20 minut odpočinout. Poté těsto rozdělíme na třetiny a vyválíme je na pláty. Necháme 30 minut schnout. Poté nakrájíme na čtverce, které vaříme v osolené vodě 8 minut. Pekáč vymažeme máslem. Na spodek dáme vrstvu těstovin, na to vrstvu masa a takto střídáme do spotřebování surovin – horní část tvoří těstoviny, které poklademe máslem. Zbylá vejce prošleháme s mlékem a pepřem a tuto směs nalijeme na fleky. Pečeme 30 minut na 180 °C.



## Ingredience

- 400 g uzeného masa
- 300 g polohrubé mouky
- 100 g másla
- 200 ml polotučného mléka
- 1 lžička soli
- 7 g pepře
- 8 ks vajec

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod