

Domácí fleky s uzeným bůčkem



Obtížnost: □□□□□

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

6113 kalorií , **8 g** cukrů , **106 g** tuků , **271 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-fleky-s-uzenym-buckem>

Příprava

Opláchnutý bůček uvaříme doměkka, vykostíme a nakrájíme na kostičky. Mezitím si vyrobíme fleky. Na vál prosejeme mouku, vyklepneme do mouky 3 vejce, přilijeme olej a špetku soli. Promícháme vidličkou dokud se všechny suroviny nespojí. Poté těsto v rukou důkladně prohněteme. Hladké vláčné těsto necháme odpočinout pod navlhčenou utěrkou asi 20 minut. Poté jej rozválíme na pomoučeném vále na placku silnou asi 2,5 mm. Z vyváleného těsta nakrájíme fleky a uvaříme je v osolené vodě do poloměkka. Uvařené těstoviny scedíme a promastíme sádlem. Smícháme je s uzeným a půlkou eidamu, který jsme si najemno nastrouhali. Přidáme také muškátový květ, sůl a pepř. Zapékací mísu vymažeme sádlem a vysypeme strouhankou. Do připravené zapékací mísy vloží ochucené fleky s uzeným a 10 minut zapečeme. Mezitím si v misce rozšleháme vejce s mlékem, které osolíme špetkou soli. Po 10ti minutách zalijeme fleky rozšlehanými vejci a zepačeme dozlatova. Nakonec fleky ještě posypeme zbylým sýrem a dopékáme dozlatova.

Ingredience

- 800 g uzeného bůčku
- 300 g hladké mouky
- 8 vajec
- 30 ml rostlinného oleje
- 100 ml mléka
- 1 lžíce sádla
- 100 g eidamu
- strouhanka dle potřeby
- sůl a pepř dle chuti
- špetka muškátového květu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Chudý student, Hlavní chod

