Tradiční šunkofleky aneb co dům dal

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **6**

3208 kalorií , **16 g** cukrů , **125 g** tuků , **142 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/tradicni-sunkofleky-aneb-co-dum-dal

Příprava

Těstoviny dáme do osolené vroucí vody a vaříme 15-20 minut do měkka. Mezitím si na trošce oleje necháme zezlátnout nadrobno nakrájenou cibulku a k ní přidáme na kousíčky nakrájené klobásky nebo jinou uzeninu, která nám zrovna doma nadbývá. Vše restujeme a opékáme a ke konci přidáme pro lepší chuť trošku sladké papriky. Vše smícháme s uvařenými těstovinami. Směs vložíme do zapékací mísy a zalijeme rozšlehanými vejci s vegetou. Nahoru pak najemno nastrouháme sýr, na který ještě nasypeneme trochu oregana. Pečeme 45-50 minut v předehřáté troubě na 150 °C. Můžeme podávat teplé nebo i studené.

Tip k receptu

Pro lepší chuť šunkofleků můžeme, místo klobásek či párků, přidat uvařené maso z uzeného kolena nebo vařenou krkovici. Pokrmu to určitě dodá šmrnc.

Ingredience

- 500 g vaječných těstovin (nejlépe kolínka)
- 5 vajec
- sůl
- 4 ostravské klobásy nebo jiné uzeniny
- 1 lžíce Vegety
- 200 g Eidamu
- 1 lžička sladké papriky
- 1 lžíce oregana
- 3 lžíce oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Chudý student, Hlavní chod