

ŠUNKOFLEKY



Šunkofleky sú jedným z tých pokrmov, ktoré nemusia oslňovať modernými hackmi či gastronomickou akrobaciou, ale zato sa hlboko zakorenili v srdciach milovníkov domácej kuchyne v strednej Európe. Tento pokrm, známy aj pod nemeckým názvom Schinkenfleckerl, má svoje korene v tradičnej rakúskej a českej kuchyni a bežne sa pripravoval v domácnostiach aj hostincoch už v 18. storočí.

Názov fleckerl označuje malé kúsky cestovín – tradične štvorčky – fličky, ktoré sa v minulosti vyrábali aj ručne z rezancového cesta. Spojenie týchto fličkov so šunkou či údeným mäsom, cibuľou a občas i smotanou či syrom a zeleninou vytvára sýty, jednoduchý a hlavne chutný pokrm, ktorý uspokojí hlad aj bez zbytočných komplikácií.

BUDETE POTREBOVAŤ:

hrst' na kocky nakrájaného
údeného mäsa
(my sme použili bravčové
stehno BILLA Premium)
hrst' nakrájanej slaniny
200 g fličkov
hrst' na kocky nakrájanej
červenej papriky
jednu nadrobno
nakrájanú červenú cibuľu
hrst' nakrájanej
jarnej cibuľky
hrst' nasekanej
petržlenovej vňate
100 ml šľahačkovej
smotany
100 ml mlieka
2 vajcia
hrst' nastrúhaného
cheddaru BILLA Premium
lyžičku mletej rasce
soľ a čerstvo mleté čierne
korenie

A TAKTO NA TO:

1. Na panvici orestujte údené mäso so slaninou, pridajte cibuľu a červenú papriku, pridajte rascu a krátko opečte, kým mäso nie je zlatisté a zelenina zmäkne. Medzitým uvarte fličky v osolenej vode podľa návodu na obale a scedte.
2. Vo veľkej mise zmiešajte fličky s opečenou zmesou mäsa, slaniny, cibule a papriky. Pridajte šľahačkovú smotanu, mlieko, nastrúhaný syr, soľ a čierne korenie a dobre premiešajte, aby sa všetko spojilo.
3. Zmes preložte do vymasteného pekáča, posypte zvyšným syrom a dajte piecť do rúry vyhriatej na 180 °C približne 20–25 minút, kým povrch nie je dozlatista zapečený.

