

Zapečené fleky se šunkou, kukuřicí a eidamem

Jednoduché zapékané těstoviny v krémové mléčné omáčce se šunkou, kukuřicí a sýrem.

#HlavníJídlo #Zapékané #Snadné

Alergeny: lepek, mléko, hořčice (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 15 min · Vaření 25 min | Střední | 4 porce | ≈ 23,67 Kč/porce | 560 kcal/porce

Na porci: 28 g bílkovin | 68 g sacharidů | 19 g tuků

Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 30,16 Kč

~~124,86 Kč~~ **94,70 Kč** **-24 %**
za množství použité na 4 porce

Suroviny

	ARO Těstoviny fleky bezvaječné · 500.0 g Potřeba: 250 g	12,90 Kč Nejnižší cena
	Krásno Šunka Duo nejvyšší jakosti krájená (92% masa) · 100.0… Potřeba: 100 g	19,90 Kč Nejnižší cena
	ARO Kukuřice · 170.0 g Potřeba: 1 balení	18,90 Kč Nejnižší cena
	Matylda BIO Eidam plátky (30%) · 100.0 g Potřeba: 100 g	30,90 Kč Dobrá cena
	Olma Dobré Mléko Selské (3,9%) · 1.0 l Potřeba: 400 ml	27,90 Kč Nejnižší cena
	Madeta Jihočeské máslo (82%) · 250.0 g Potřeba: 30 g	59,90 Kč Dobrá cena
	ARO Hořčice plnotučná · 200.0 g Potřeba: 1 lžička	7,90 Kč Nejnižší cena

Co ještě přidat



Solsanka Mořská sůl s jodem a fluorem · 1.0 kg
Potřeba: podle chuti
26,90 Kč
Dobrá cena



Vitana MAXI Pepř černý mletý · 50.0 g
Potřeba: podle chuti
54,90 Kč

Postup

1. Fleky uvařte v osolené vodě podle návodu na obalu, sceďte a dejte do zapékací misky.
2. V hrnci rozpusťte máslo, vmíchejte hořčici a zalijte mlékem. Za stálého míchání krátce povařte a osolte a opepřete.
3. Šunku nakrájejte na kostičky a přidejte k těstovinám spolu s okapanou kukuřicí.
4. Zalijte omáčkou a promíchejte. Navrch pokladťe plátky eidamu.
5. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C asi 20 minut, dokud sýr nezezlátne.

Tip: Pro křupavější vrstvu posypejte před pečením navrch trochu strouhanky nebo strouhaného sýra.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.