

Francouzské šunkofleky

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 středně progresivní brambory
250 g fleků
300 g uzeného masa nebo uzeniny
5 vajec
0,25 l smetany
1 hrnek zmrazené zeleninové směsi
1 menší cibule
1 hrst nasekané kudrny
drcený barevný pepř
domácí vegeta
200 g tvrdého sýra
hrudka sádla



Postup

Nevíme-li, zda udělat k večeři šunkofleky nebo francouzské brambory – nebo pokud víme, že v noci dostaneme zase na něco chuť, ale ještě nevíme na co – nebo prostě že jenom tak nevíme co roupama... Brambory uvařené ve slupce odslupkujeme a nakrájíme na kolečka. Fleky uvaříme do poloměkka, 2 vajíčka dotvrda, uzené nakrájíme na malé kousky a cibuli na půlkolečka.

Do poloviny sádlem vymazaného pekáčku navrstvíme střídavě kolečka brambor, měsíčky cibule, kolečka vajec, kousky uzeného, sem tam zapudrujeme pepřem, vegetou a zmrazenou zeleninou. Uvařené a scezené fleky promícháme s kousky uzeného, zbylou zeleninou a 0,75 nasekané kudrnaté nati, lehce dopepříme a dovegetíme. Touto směsí vyplníme druhou polovinu pekáče, bramborovou půlku posypeme zbylou kudrnekou a vše zalijeme smetanou s rozkvedlanými 3 vejci, vegetou a pepřem (pozor, už jsme trochu solilopepřili). Při plnění pekáče se snažíme dodržovat demarkační linii mezi bramborami a šunkofleky, aby později nedocházelo mezi strážníky ke sporům, kde končí Země krále Miroslava a kde začíná Půlnoční království. Pekáč vložíme do řádně rozpálené pece a čekáme, až se nám začnou na povrchu tvořit rozverně křupičky (moje pec to zvládne za 20 minut na plný tah). Pak vše posypeme strouhaným sýrem a necháme ve vypnuté peci ještě zatavit.

Jíme všichni přímo z pekáče, bereme si co hrdlo ráčí a hlídáme, jestli se nám někdo necourá přes hranice. Naopak, nenápadně vyřoubáváme sousedům křupičky, protože ty jsou nejlepší a v tuzemsku jich máme nedostatek.

Doporučená příloha:
Flaška kyselých okurek.