

Šunkofleky s kyjovankou

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

400 g	těstoviny (např. fleky)
5 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
300 g	libové uzené maso nebo kvalitní šunka
3 stroužek	česnek
1 sklenice	pikantní zeleninový salát kyjovanka
5 ks	vejce
1 dl	mléko
	sůl
	pepř mletý
špetka	nastrouhaný muškátový oříšek
	sádlo na vymazání
	tvrdý sýr na posypání (nemusí být)



Postup přípravy

Nejprve si dáme do osolené vroucí vody vařit těstoviny (nemusíme je zcela dovařit, protože se budou ještě dále upravovat - aby tedy nebyly nakonec příliš měkké). V průběhu vaření těstovin si rozejdeme na pánvi olivový olej a osmahneme na něm nejprve pokrájenou cibuli, po chvíli přidáme i na kostičky pokrájené uzené maso a na závěr i nasekaný česnek. Vše pár minut mícháme a smažíme. Uvařené těstoviny slijeme, přidáme k nim pokrájenou zeleninu kyjovanku (včetně nálevu) a opečenou cibuli s česnekem a uzeným masem. Přilijeme také rozmíchaná vejce s mlékem a ochutíme solí, mletým pepřem a trochou strouhaného muškátového oříšku. Takto připravené šunkofleky dáme do remosky (popř. na pekáč nebo do zapékací misky), kterou jsme předtím vymazali trochou sádla. V remosce pečeme asi hodinu (v troubě pak při 220 °Celsia zhruba 45 minut) dozlatova. V závěru pečení můžeme podle chuti ještě posypat trochou nastrouhaného tvrdého sýra.