Rychlý oběd

**Šunkofleky**

Suroviny na 4 porce:

těstoviny 400g,

uzené maso 300g,

mléko 100 ml.,

vejce 5ks,

olej 4 kapky,

sůl a pepř dle chuti

Postup:

Těstoviny uvaříme ve slané vodě s kapkami oleje. Slijeme, krátce propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Vařené uzené maso nakrájíme na kostičky. Troubu předehřejeme na 220 °C. Do zapékací mísy dáme okapané těstoviny, promícháme s kostkami masa a dáme na 15 min. do trouby. Mezitím rozšleháme vejce v mléce, sůl a pepř. Vaječnou směsí zalijeme šunkofleky a dopečeme při 180 °C. do zlatova. Podáváme s kyselou okurkou, červenou řepou, oblíbeným salátem. Přeji Vám Dobrou chutˇ!                            Jakub Motejl.