

Houbové fleky šumavské

Josef Vladař

Ingredience

- 400 g flíčků
- 600 g čerstvých hub
- cibule — 200 g
- vejce — 8
- slanina anglická — 20 dkg
- mléko — 0,2 l
- 100 g sádla
- kmín
- Sůl, mletý bílý pepř

Postup

Ve slané vodě uvaříme flíčky a propláchneme je studenou vodou. Na sádle orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli a anglickou slaninu, přidáme nakrájené houby a také orestujeme. Nudle promícháme s houbami, osolíme, opepříme, přidáme mletý kmín a propasírovaný česnek a dáme do pekáče. Rozšleháme vejce v mléce, osolíme a natřikrát zalijeme zapékané flíčky. Pečeme 40 až 45 minut. Podáváme s kyselou okurkou nebo okurkovým salátem.