

## *Fleky zapečené s houbami*



4 porce

### **INGREDIENCE:**

- 2 lžíce oleje
- 30 g másla
- 2 ks cibule
- 400 g čerstvých hub (žampiony, hlíva ústříčná, portabelo)
- sůl a pepř podle chuti
- mletý kmín podle chuti
- 5 g sladké mleté papriky
- 10 g hladkolisté petrželky
- 400 g fleků Zátka
- máslo na vymazání zapékačké misky
- 250 ml zakysané smetany
- 2 ks vejce
- 150 g tvrdého sýra gouda

### **POSTUP:**

Osolenou vodu přivedeme k varu, přidáme fleky, uvaříme doměkka a scedíme. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. V pánvi rozpálíme máslo s olejem, přidáme na plátky nakrájené houby, cibuli a orestujeme. Ochutíme solí a pepřem, kořením a restujeme doměkka.

Přidáme uvažené fleky, nakrájenou petrželku a vše dobře promícháme. Vše přendáme do máslem vymazané zapékačké misky a asi 10 minut pečeme v troubě předehřáté na 180 °C. Nakonec smícháme zakysanou smetanu s vejci, nalijeme na fleky, posypeme sýrem a zapečeme dozlatova.

