Å UNKOFLEKY OD FLORENTÃ•NKY - RECEPT

NedÄ›le, 27 zÃ¡Å™Ã- 2026

PÅ™estoÅ¾e jsou dnes povaÅ¾ovÃ¡ny za typickou Ä•eskou klasiku, samotnÃ½ princip zapÃ©kÃ¡nÃ- tÄ›stovin sahÃ¡ aÅ¾ do starovÄ›kÃ©ho Å˜Ã-ma a italskÃ© renesance. Dokonce byly uÅ¾ tehdy povaÅ¾ovÃ¡ny za svÃ¡teÄ•nÃ- pokrm. PostupnÄ› se pÅ™es nÄ›meckÃ© regiony dostaly do rakouskÃ© kuchynÄ› (kde dodnes existuje varianta Krautfleckerl se zelÃ-m) a nÃ¡slednÄ› do Ä•eskÃ½ch domÃ¡cnostÃ-. Slovo vzniklo zkomolenÃ-m ze zastaralÃ©ho rakousko-nÄ›meckÃ©ho vÃ½razu Schunkefleckenâ€œ (nebo Schunkenfleckerl).
Ano, jsou jednoduchÃ½m jÃ-dlem, kterÃ© si snadno pÅ™ipravÃ-te, a souÄasnÄ› tak oblÃ-benÃ©, neboÅ¥ nenÃ- sloÅ¾itÃ© a suroviny na nÄ›j mÃ¡te nejspÃ-Å¡ doma. TAK HURÃ• DO TOHO!!!

Å UNKOFLEKY CelkovÃ½ Ä•as: 1 hour, 30 minutes

MnoÅ¾stvÃ-: 4 porce

Suroviny

250 g flekÅ¯ (nevaÅ™enÃ½ch) 250 g vaÅ™enÃ©ho a obranÃ©ho uzenÃ©ho masa 4 vejce 1 kelÃ-mek (200 g) smetany ke Å¡le 1 kelÃ-mek (200 g) zakysanÃ© smetany 2 lÅ¾iÄ•ky soli 2 strouÅ¾ky Ä•esneku 5 snÃ-tek hladkolistÃ© petrÅ¾elky 15 g strouhan (vrchovatÃ¡ lÅ¾Ã-ce)

Na pÅ™Ã-pravu pekÃ¡Ä•ku

1 lÅ¾Ã-ce sÃ¡dla 2 lÅ¾Ã-ce strouhanky

Postup

Dejte vaÅ™it 2,5 litrÅ¯ vody. Jakmile zaÄ•nou vÅ™Ã-t, osolte lÅ¾iÄ•kou soli, pÅ™isypte fleky a podle nÃ¡vodu na obalu je uvaÅ™te Ãºplnä› domÄ›kka. SceÄ•te, proplÃ¡chnÄ›te studenou vodou a to tak, Å¾e dÅ¯kladnÄ›, a nechte je odpoÄ•Ã-vat.
Do dalÅ¡Ã-ho postupu je potÅ™ebujete vychladlÃ©, nanejvÃ½Å¡ vlaÅ¾nÃ©. OddÄ›lte Å¾loutky od bÃ-lkÅ¯. V mÃ-se metliÄ smÃ-chejte Å¾loutky, pÅ¯l lÅ¾iÄ•ky soli a zakysanou smetanu. Jakmile vznikne hladkÃ¡ smÄ›s, pÅ™ilijte smetanu a znovu promÃ-chejte. OchuÅ¥te rozetÅ™enÃ½m Ä•esnekem a nahrubo nasekanÃ½mi lÃ-stky petrÅ¾elky. Maso nakrÃ¡jejte na centimetrovÃ© kostky a spoleÄ•nÄ› se strouhankou, tÃ©mÄ›Å™ vÅ¡Ã-m zbytkem soli a tÄ›stovinami vmÃ-chejte ke smetanovÃ©mu zÃ¡kladu. Troubu zaÄ•nÄ›te pÅ™edehÅ™Ã-vat na 190 stupÅˆÅ¯ s horkovzduchem (nebo 210 bez nÄ›j). StÅ™ednÃ- pekÃ¡Ä•ek (na 4 porce Å¡unkoflekÅ¯) vymaÅ¾te sÃ¡dlem a vysypte strouhankou. BÃ-lky a zbÃ½vajÃ-cÃ- Å¡petku soli vyÅ¡lehejte na snÃ-h, kterÃ½ je sice tuhÃ½, ale ne suchÃ½ a drolivÃ½, prostÄ› nezapomeÅˆte pÅ™estat Å¡lehat vÄ•as. TÅ™etinu snÄ›hu vyklopte k tÄ›stovinovÃ© smÄ›si a velkou lÅ¾Ã-cÃ- velkÃ½mi tahy jemnÄ› promÃ-chejte ode dna, aby se vÅ¡e co nejlÃ©pe spojilo. Na dokonalost nehleÄ•te. Jakmile uÅ¾ nebudete vidÄ›t velkÃ© bÃ-lÃ© kusy snÄ›hu, pÅ™idejte i zbytek a pokraÄ•ujte dÃ¡l v mÃ-chÃ¡nÃ-. PÅ™estaÅˆte hned, jak smÄ›s zaÄ•ne vypadat stejnomÄ›rnÄ›. ÄŒÃ-m dÃ©le budete mÃ-chat, tÃ-m mÃ©nÄ› vzduchu ve snÄ›hu zbude, protoÅ¾e snÃ-h ztuÅ¾enÃ½ pouze solÃ- je dost nestabilnÃ-. SmÄ›s rozetÅ™ete do pekÃ¡Ä•ku a ten peÄ•livÄ› zakryjte alobe VloÅ¾te do nahÅ™Ã¡tÃ© trouby a peÄ•te 45 minut. Po uplynutÃ- Ä•asu sejmÄ›te z pekÃ¡Ä•ku alobal. Pokud mÃ¡te rÃ¡di Å¡unkofleky zapeÄ•enÃ© se sÃ½rem, teÄ• je ten sprÃ¡vnÃ½ Ä•as posypat jim povrch kouskem dobrÃ©ho strouhanÃ©ho sÃ½ra. ZapÃ©kejte jeÅ¡tÄ› 10-15 minut pÅ™i stejnÃ©m nastavenÃ- trouby, aÅ¾ povrch zezlÃ¡tne, jak to mÃ¡te rÃ¡di. PÅ™ed rozkrÃ¡jenÃ-m nechte 5 minut vychlÃ¡dat ve vypnutÃ©

pootevÅ™enÃ©
troubÄ› a pak jeÅ¡tÄ› 5 minut na lince. PodÃ¡vejte s kyselou okurkou nebo s okurkovÃ½m salÃ¡tem.
FLORENTÃ•NA

PÅ™eju vÃ¡m vÅ¡em bÃ¡jeÄ•nou chuÅ¥!