

Rýžové šunkofleky bez lepku

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rýžové nudle dáme do vroucí osolené vody s trochou rostlinného oleje. Cca 5 minut povaříme a nudle zcedíme. Důležité je dobře je v sítku propláchnout studenou vodou, aby se nám nelepily a byly celistvé. Pro zjemnění můžeme přidat ještě lžičku oleje a promíchat. Vymažeme si zapékací mísu a dovnitř naskládáme vždy patro nudlí a zasypeme na jemno nakrájenou šunkou. U středně velké mísy vyjdou suroviny na 3-4 patra. Poté zalijeme rozšlehanými vejci (4 ks) s pepřem a solí. Zapékáme zakryté v předehřáté troubě na 180°C po dobu 20-ti minut. Posypeme z vrchu sýrem a dopečeme ještě 5 minut, aby se sýr krásně roztekl a vytvořil kůrku.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Farmářská šunka - nejvyšší jakost 2 kg** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Rýžové nudle bezlepkové LUCKA 240 g - 3 mm** - 480 g

