Velikonoční nádivka III.

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Den staré housky, nakrájené na kostky, namočené v mléce 8 ks
- Máslo 1 lžíce
- Cibule, nakrájená nadrobno 1 ks
- Vejce, bílky oddělené od žloutků 6 ks
- Vařené uzené maso 400 g
- Nasekané mladé kopřivy, spařené 2 hrst
- Nasekaná petrželka 1 hrst
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sádlo na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Namočené housky zlehka vymačkejte a přimíchejte do nich na másle osmaženou cibulku, žloutky, na kostičky nakrájené uzené maso, kopřivy, petrželku, sůl a koření a dobře vše rukama promněte. Z bílků ušlehejte sníh a opatrně ho přimíchejte do nádivky. Dejte do formy vymazané sádlem a při 180°C pečte asi 35 minut.