

Kopřivová nádivka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- uzené maso 300 g
- rohlíky 5 ks
- vejce 5 ks
- mladé kopřivy 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rohlíky nakrájíme na kostičky, zvlhčíme je mlékem a necháme mléko nasáknout
2. Přidáme na kostičky nakrájené vařené uzené maso (nebo pomleté) a misku nadrobno nasekaných kopřiv (opranych, spařených)
3. Podle chuti osolíme, opepříme a dobře promícháme
4. Směs naplníme sádlem vymazaný pekáček, zalijeme vejci rozmíchanými s trochou mléka, dáme do vyhřáté trouby (170 °C) a pečeme dozlatova.