

nebeská nádivka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- petrželka 1 hrst
- máslo 120 g
- žloutek 3 ks
- zelenina mražená 120 g
- mléko 1.5 hrnek
- rohlíky 4 ks
- muškátový oříšek 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Asi hodinu před začátkem vaření nakrájíme rohlíky na kolečka a dáme je do mísy. Zalijeme je dostatečně polotučným mlékem. Necháme rohlíky mlékem dobře nasáknout. Mraženou zeleninu vyndáme z mrazáku a necháme rozmrazit. Mezitím rozmícháme máslo se třemi žloutky, osolíme a opepríme. Dobře zamícháme a potom přidáme okapané rohlíky. Znovu promícháme. Rozmraženou zeleninovou směs přidáme dovnitř nádivky a všechno dobře promísíme.

Nakonec do směsi nastrouháme trochu muškátového oříšku. Dobře zamícháme a dochutíme solí, pepřem a petrželovou natí. Hotovou nádivku vložíme do zapékací misky a v předehřáté troubě pečeme zhruba 30-35 minut.

