

Velikonoční nádivka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- slanina anglická 100 g
- petrželka 2 lžíce
- vejce 4 ks
- pepř 1 lžička
- sůl 1 lžíce
- mléko 500 ml
- šunka 100 g
- rohlíky 10 ks
- muškátový oříšek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky (starší) nakrájíme na kostičky a zalijeme mlékem, necháme vsáknout. Nakrájíme šunku, slaninu a petrželku. K rohlíkům přidáme šunku, slaninu, žloutky, petrželku, okořeníme a důkladně promícháme. Zlehka vmícháme sníh z bílků a hmotu dáme do pekáčku. Pečeme v troubě asi 1/2 hod. dozlatova.