

Maminčina velikonoční nádivka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- uzená krkovička 6 kg
- strouhanka 80 g
- vejce 10 ks
- česnek 2 stroužek
- masový vývar 0.25 ks
- mladé kopřivy 2 lžíce
- majoránky 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso uvaříme doměkka a nakrájíme na drobné kostičky
2. Vejce vyšleháme do pěny s majoránkou
3. Přidáme strouhanku, vlažný vývar z masa, rozetřený česnek, nadrobno nasekané kopřivy a nakrájené maso
4. Podle chuti osolíme, popřípadě ještě zahustíme strouhankou a promícháme
5. Směs nalijeme na sádlem vymazaný, hrubou moukou vysypaný pekáček a pečeme zvolna v troubě (180 °C) asi 1,5 hodiny dozlatova.

Poznámka:

dle chuti solíme