

Velikonoční nádivka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vařené uzené 350 g
- Rohlíky 6 ks
- Mléko 250 ml
- Najemno nasekaná naťová petržel 2 lžíce
- Muškátový květ mletý 2 špetka
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Vejce 4 ks
- Tuk na zapékací mísu 150 g
- Strouhanka na zapékací mísu 1 miska

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte na menší kostky a dejte do mísy. Housky rozkrájejte na kostičky, dejte do jiné mísy a přelijte mlékem. Po chvíli housky vymačkejte a přendejte do mísy k masu. Přisypejte petrželku, muškátový květ a sůl.

Oddělte žloutky od bílků. Žloutky rozšlehejte, přilijte k ostatním surovinám a promíchejte. Z bílků se špetkou soli vyšlehejte tuhý sníh, který lehce zapracujte do směsi. Zapékací misku vymažte tukem a vysypejte strouhankou. Nádivku dejte do zapékací misky, povrch uhladte stěrkou. V troubě vyhřáté na 180°C pečte asi 30 až 40 minut, až je povrch nádivky zlatavý.