

Velikonoční nádivkové jednohubky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Rohlíky 10 ks
- Vejce 7 ks
- Polotučné mléko 200 ml
- Pepř, sůl 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sádlo 3 lžíce
- Uzené maso 300 g
- Petržel 5 lžíce
- Pažitka 1 lžíce
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rohlíky dejte do velké mísy, vejce našlehejte v mléce, přidejte sůl, pepř a muškátový oříšek a vše nalijte na rohlíky. Lehce promíchejte a nechte rohlíky nasát veškerou tekutinu. Sádlo rozpalte v pánvi, přidejte kostičky masa a na sádle je opečte dozlatova. Dejte stranou zchladnout. Pak maso, petrželku i pažitku vmíchejte k rohlíkům. Ochutnejte a podle chuti dosolte. Nakonec do těsta vmíchejte kypřicí prášek. Muffinovou formu vymažte sádlem, každý důlek naplňte nádivkou a pečte dozlatova. V troubě vyhřáté na 180 °C to trvá asi 25–35 minut