

Slovenská nádivka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- prášek do pečiva 1 ks
- cibule 2 ks
- rohlíky 10 ks
- vejce 10 ks
- olej 1 ks
- maso vepřové-játra 600 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a játra nasekáme a zapražíme na oleji. Necháme vychladnout. Rohlíky nakrájíme na malé kousky a dáme do mísy. Na ně vylijeme vejíčka, vychlazená játra, sůl, prášek do pečiva a všechno společně promícháme. Směs dáme do mikrotenových sáčků, uzavřeme nití a vaříme 15 minut z každé strany. Pak necháme nádivku trochu vychladnout. Vyndáme ji ze sáčku, nakrájíme a podáváme.