

Bylinková nádivka

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: piki



Suroviny

Porce: 4

- rohlík 5 ks
- mléko 100 ml
- cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- vejce 2 ks
- petrželová nať 1 snítka
- pažitka 1 svazek
- jarní cibulka s natí 2 ks
- bazalka 1 snítka
- oregano 1 snítka
- sůl, pepř a muškátový květ 1 špetka
- strouhanka - trochu 0 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rohlíky natrháme na kousky, pokropíme mlékem a necháme nasáknout.
2. V míse je pak smícháme s nakrájenou cibulí, česnekem a vejci. Přidáme nasekané bylinky, cibulku s natí, pepř, sůl a špetku muškátu. Vše promícháme. Z hmoty uděláme šištičky, které obalíme ve

strouhance a přidáme péct k masu půl hodiny před jeho dopečení