

Kopřivová velikonoční nádivka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- rohlík 5 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- mléko 1 sklenice
- anglická slanina 100 g
- uzené vepřové maso 300 g
- sůl 1 ks
- kopřivy 1 miska
- vejce natvrdo 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kopřivy očistíme, natrháme a spaříme. Rohlíky nakrájíme na kostičky, zvlhčíme mlékem a necháme nasáknout. Maso nakrájíme na kostičky, slaninu na tenké plátky a vejce také na plátky.

Do rohlíků přidáme maso, kopřivy a podle chuti směs osolíme a opepříme. Zalijeme 4 rozkvedlanými vejci a promícháme. Chlebičkovou formu vyloženou pečicím papírem pokryjeme tenkými plátky anglické slaniny. Naplníme ji polovinou nádivky, poklademe kolečky vajec a zakryjeme zbylou nádivkou.

Kopřivovou velikonoční nádivku vložíme do trouby a pečeme ji zvolna asi 45 minut.

Upečenou kopřivovou nádivku podáváme s přílohou podle chuti. Kopřivová velikonoční nádivka je dobrá teplá i studená