

Nádivka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- rohlíky nakrájené na kostky 4 ks
- mléko 250 ml
- sůl 1 špetka
- máslo 2 lžíce
- žloutek 2 ks
- bílek 2 ks
- kopřivy 1 svazek
- majoránka 1 špetka
- pepř mletý 1 špetka
- uzenina 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rohlíky nakrájené na kostky navlhčíme mlékem, osolíme. Máslo vyšleháme se žloutky, přidáme spařené kopřivy, nakrájené najemno a smícháme. Z bílků vyšleháme sníh a přidáme k nádivce. Pečeme cca na 180. Můžeme přidat ještě nakrájenou uzeninu, majoránku a pepř.

Poznámka:

Lze plnit do kuřete nebo jako příloha ke špenátu.