

Holub nadívaný

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- holoubátka 4 ks
- slanina 4 plátek
- játra z holoubat 1 miska
- máslo 2 lžíce
- vejce 1 ks
- mléko 0.5 hrnek
- žemle 3 ks
- muškátový květ 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žemle nakrájené na kostičky spaříme horkým mlékem. Máslo utřeme se žloutkem, solí, květem a na nudličky nakrájenými játry. Vše smícháme s máčenou žemlí a z bílku ušlehaným sněhem. Z vykuchaných a očištěných holoubat vyjmeme volátko, aby se nepoškodila kůže. Naplníme je nádivkou, zašijeme, zabalíme do plátek slaniny a dáme péct.