

Velikonoční masová nádivka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Vlažná voda 200 ml
- Droždí 20 g
- Cukr 1 lžička
- Polohrubá mouka 350 g
- Sůl 1 lžička
- Pórek 0.5 ks
- Máslo 2 lžíce
- Uzené maso 200 g
- Mražený hrášek 100 g
- Petrželka, pažitka 0.5 svazek
- Tuk na vymazání formy 1 lžíce
- Strouhanka na vymazání formy 1 hrst

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z vody, droždí, cukru a trochy mouky zaděláme kvásek a necháme vzejít. Přidáme zbytek mouky, sůl a vypracujeme těsto, které necháme vykynout alespoň 1 hodinu na teplém místě. Zatím na másle opečeme nadrobno nakrájené kousky masa spolu s pórkem a hráškem.

Do vykynutého těsta zapracujeme směs s uzeným masem a nadrobno nasekané bylinky. Formu na bábovku či věnec vymažeme olejem, vysypeme strouhankou a vložíme těsto. Pečeme v předehřáté troubě při 170 °C asi 40 - 50 minut.