

Sváteční nádivka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- vejce 6 ks
- mléko 250 ml
- sůl a pepř 1 špetka
- strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- rohlík 8 ks
- kopřivy 2 hrst
- petrželka 1 hrst
- pažitka 1 svazek
- vařené uzené maso 300 g
- vařená vepřová plec 200 g
- vařené kuřecí maso 200 g
- máslo na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků. Žloutky rozšleháme s mlékem. Směs dochutíme solí a pepřem a muškátem. Rohlíky nakrájíme na kostky, vsypeme do mísy, zalijeme žloutky s mlékem a necháme nasáknout.

Kopřivy spaříme vroucí vodou, zbylé bylinky opláchneme. Vše nasekáme nadrobno a vmícháme do rohlíků.

Všechno maso nakrájíme na kostičky. Z bílků a špetky soli připravíme tuhý sníh. DO rohlíkové směsi vmícháme nakrájené maso, pak zlehka sníh.

Směs rozprostřeme do máslem vymazané formy a pečeme při 180 asi 30 minut.

Poznámka:

Podáváme samostatně nebo s bramborem.