

Velikonoční nádivka v muffinových formičkách

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 gramů vařeného uzeného masa i s vývarem

trochu vlažného mléka

1 lžička hladké mouky

5 housek nebo rohlíků

1 kostka droždí

200 gramů dětské krupičky

5 stroužků česneku

10 vajec

1 špetka mletého pepře

1 miska směsi bylinek (pažitka, petrželka, openec) nebo mladých kopřiv
sůl

Postup

Z droždí a vlažného mléka posypaného lžičkou mouky necháme vzejít kvásek. Vejce rozmícháme s krupičkou a studeným vývarem z masa, přidáme utřený česnek se solí a pepř. Vmícháme kvásek, drobně nakrájené bylinky a lehce vmícháme pečivo nakrájené na kostičky a nakrájené uzené maso.

Naplníme vymaštěné muffinové formičky a upečeme v troubě dozlatova.

Podáváme s bramborovou kaší a salátem.

Nádivka je výborná i jako studená večeře.