

# Nádivka s uzeným masem

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Já

## Suroviny

400 g vařené uzené krkovice

5 housek

250 ml mléka

2 lžíce sekané petrželky

sůl

muškátový květ

4 vejce

olej na vymazání zapékací misky



## Postup

Maso nakrájíme na menší kostky a vložíme do misky. Housky (nejlépe z předchozího dne) rozkrájíme na menší kostky, vložíme do jiné misky a zalijeme mlékem. Po chvíli z housek vymačkáme přebytečné mléko a přidáme k masu. Ochutíme nasekanou petrželkou, muškátovým květem, osolíme a vše dobře promícháme. Z vajec oddělíme bílky. Žloutky rozšleháme a přidáme do misky k ostatním surovinám a promícháme. K bílkům přidáme lžičku studené vody a ušleháme tuhý sníh. Po částech ho vmícháme do směsi. Směs v míse urovnáme, aby vytvořila rovnoměrnou vrstvu. Vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme 30-40 minut do zlatova. Podáváme teplou i studenou.