

Velikonoční nádivka s uzeným masem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g vařené uzené krkovice

5 housek

250 ml mléka

2 lžíce sekané kudrnky

muškátový květ

sůl

4 vejce

olej

Postup

Uvařenou uzenou krkovicí nakrájíme na menší kousky. Housky rozkrájíme na kostičky a přelijeme mlékem. Po chvíli z nich vymačkáme tekutinu a přidáme k masu. Ochutíme petrželkou, muškátem a solí. Z vajec oddělíme bílky, žloutky rozšleháme a přilijeme k ostatním surovinám. Vše důkladně promícháme. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a lehce vmícháme do připravené směsi. Nádivku dáme do zapékací misky, vymazané olejem. Vložíme do trouby vyhřáté na 190 stupňů a pečeme asi 35 minut dozlatova.