

Babiččina velikonoční nádivka

Kategorie: Studená jídla

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg uzeného masa - krkovice

strouhanka

vývar z masa

rozsekané kopřivy

sůl

majoránka

sádlo

hrubá mouka

2 stroužky česneku

20 vajec

Postup

Uvařené uzené maso nakrájíme na drobné kostičky. Do pěny rozmixujeme 20 vajec s hrstí majoránky. Přidáme 3 hrsti strouhanky, 3 naběračky vlažného vývaru z masa, 2 stroužky česneku, hrst nasekaných kopřiv a nakrájené maso. Dle chuti osolíme, popřípadě ještě zahustíme strouhankou. Směs vylijeme na sádlem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech. Pečeme pozvolna asi hodinu a půl v troubě.