

Velikonoční nádivka

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Pavel Žaloudek - březen 2001

Suroviny

400 g vařené uzené krkovice

200 g pečeného nebo grilovaného drůbežího masa (i s kůží)

500 ml mléka

3 vejce

150 g strouhanky

hrst mladých sekaných kopřiv (nebo petrželky či pažitky, a nebo kombinace všeho)

2 lžičky sušeného yzopu (můžeme vynechat)

sůl a pepř

tuk na vymazání zapékací nádoby

Příloha:

špenát z kopřiv, vařený brambor obalený v pažitce nebo i bez přílohy

Postup

Maso umeleme a smícháme v míse s rozšlehanými vejci, mlékem, kopřivami, solí a pepřem. Důkladně promícháme a zahustíme strouhankou. Těsto necháme poněkud řidší, později ještě zhoustne. Necháme v chladu chvíli uležet a potom směs vyklopíme. Je-li směs příliš řídká, přidáme strouhanku a pak ji urovnáme do vymazané zapékací nádoby. Pečeme ve středně vyhřáté troubě 35 - 45 minut. Podáváme se špenátem (třeba i z mladých kopřiv) nebo zeleným salátem.