

Velikonoční nádivka

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g uzený vepřový bok bez kosti
500 g vepřová kýta bez kosti
500 g hovězí přední bez kosti
1 hrst lístků mladých kopřiv
1 hrst pažitky
1 hrst petrželové natě
1 svazeček mladé cibulky
3 bobkové listy
1 slepičí MAGGI bujón
1 MASOX
sůl
0,5 muškátový oříšek
1 lžička provensálské koření
mletý pepř
10 rohlíků
0,25 l mléka
3 naběračky vývaru z uzeného masa
10 vajíček
1 lžička VEGETKA
0,5 másla
1 hrstička strouhanky

Postup

Maso - každý druh zvlášť uvaříme do měkka (k uzenému přidáme 3 bobkové listy, k vepřovému jsem přidal kostku MAGGI bujónu, k hovězímu 1 kostku MASOXu a špetku soli), necháme vychladnout a nakrájíme na drobné kostičky, (vložíme do misky, ve které všechny ingredience nakonec dobře promícháme). Přidáme nadrobno nakrájené: kopřivy, pažitku, petrželovou nat' a nat' z mladé cibulky. Do směsi nastrouháme 0,5 muškátového oříšku, přidáme provensálské koření, mletý pepř. Rohlíky rozdrobíme do samostatné nádoby, zalijeme mlékem a vývarem z uzeného masa, lehce přisolíme a přidáme do směsi. Přidáme žloutky z 10-ti vajíček, bílky ušleháme a vmícháme do směsi. Pekáč vymastíme máslem, vysypeme strouhankou a vlijeme směs. Navrch poklademe plátky másla a dáme do vyhřáté trouby. Pečeme asi 75 minut.

Poznámka

Dá se konzumovat jen tak studené bez přílohy, nebo ohřáté s bramborovou kaší.

