



Velikonoční nádivka s uzeným masem

Ingredience

vařené uzené maso: **200 g**
rohlíky: **3 ks**
mléko: **100 ml**
vejce: **3 ks**
mladé kopřivy - hrst: **3 ks**
červená cibule: **1 ks**
sádlo na vymazání plechu
pepř
sůl
majoránka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Rohlíky nakrájíme na drobné kostky a namočíme do mléka na 15 minut, poté vymačkáme. Smícháme na kostičky nakrájené uzené maso, cibuli, rohlíky, rozšlehaná vejčička a kopřivy, osolíme, opeříme a ochutíme majoránkou. Nádivku přemístíme do zapékací misky vymazané

sádlem a pečeme na 180 °C do zlatohněda...

Velikonoční nádivka s uzeným masem - recept

Rohlíky nakrájíme na drobné kostky a namočíme do mléka na 15 minut, poté vymačkáme. Smícháme na kostičky nakrájené uzené maso, cibuli, rohlíky, rozšlehaná vajíčka a kopřivy, osolíme, opepříme a ochutíme majoránkou. Nádivku přemístíme do zapékací misky vymazané sádlem a pečeme na 180 °C do zlatohněda (asi 35 minut).

NÁŠ TIP:

Skvělou velikonoční nádivku můžete doplnit nápaditou velikonoční [vajíčkovou pomazánkou](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí