

Velikonoční nádivka



Suroviny – na deset porcí	Množství
koření česnek 400 g	0,100 ks
cibule	0,200 kg
maso vepřová plec	0,60 kg
maso hovězí krk	0,20 kg
uzené maso	0,20 kg
mléko	0,800 l
mouka hladká	0,150 kg
olej	0,100 l
špenát, kopřivy	2 ks
strouhanka	0,200 kg
vejce	3,330 ks

- Vepřové a hovězí maso umeleme na masovém mlýnku, přidáme uzené maso na kostičky, špenát nebo kopřivy nasekáme a přidáme ostatní suroviny, dobře promícháme.
- Vymažeme srncí hřbet, naplníme nádivkou, potřeme bílkem a dáme péct.
- Podáváme teplé s vhodnou přílohou nebo po studenu se zeleninou.

Poznámky:

