

# Velikonoční nádivka se sušenými rajčaty



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1150** kalorií , **14 g** cukrů , **31 g** tuků , **50 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/velikonocni-nadivka-se-susenymi-rajcaty>

## Příprava

Den staré rohlíky nakrájíme na kostičky a zalijeme mlékem. Necháme nasáknout. Pak rozmačkáme rukama a přidáme vařené uzené maso nakrájené na drobno, 4 žloutky, pokrájenou jarní cibulku, petrželku, pažitku a sušená rajčata. Okořeníme solí, pepřem, muškátovým oříškem, sušeným medvědí česnekem a majoránkou. Ze 4 bílků ušleháme tuhý sníh a opatrně vmícháme do směsi. Formu na biskupský chlebíček vymažeme sádlem, vysypeme strouhankou a naplníme směsí. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů 25 - 30 minut.

### Tip k receptu

Podávat můžeme samotné se zeleninovým salátem nebo jako přílohu k masu.

## Ingredience

- 5 rohlíků
- 1/4 l polotučného mléka
- 400 g uzeného masa
- 4 vejce
- 2 ks jarní cibulky
- 1 hrst petrželové natě
- 1 lžíce pažitky
- 10 ks sušených rajčat
- sůl, pepř
- 1 špetka muškátového ořechu
- 1 lžíce sušeného medvědího česneku
- 1 lžička majoránky
- 1 lžíce sádla
- 1 lžíce strouhanky

## Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročná, Rodina, Předkrm

