

Zapečené ředkve s nádivkou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

624 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-redkve-s-nadivkou>

Příprava

Rohlíky nakrájíme na kostičky, dáme do misky a zalijeme mlékem. Ředkve omyjeme, očistíme a v rendlíku s osolenou vodou rychle přivedeme k varu, stlumíme a vaříme asi 15 minut. Scedíme a zchladíme studenou vodou. Příčně rozpůlíme a vydlabeme. Okraj musí zůstat asi 1 cm. Vydlabanou hmotu nakrájíme na kostičky, nasypeme do misky. Jarní cibulku nakrájíme na kolečka a česnek na jemno. Uzené maso nakrájíme na malé kostičky a přidáme do misky. Přidáme petržel. Vše v misce promícháme se žlutky a rohlíky. Troubu rozejdeme na 180°C. Zapékací mísu vymažeme máslem. Bílky mírně osolíme, ušleháme sníh a lehce ho vmícháme k rohlíkům. Ředkve rozložíme do mísy a naplníme nádivkou. Zbylou nádivku rozprostřeme kolem ředkví a pečeme asi 40 minut.

Ingredience

- 4 rohlíky
- 200 ml mléka
- 4 střední černé nebo bílé ředkve
- 1 svazek jarní cibulky
- 2 stroužky česneku
- 200 g uzeného masa
- 1-2 lžičky nasekané petržele
- 2 vejce
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Labužník, Štíhlá slečna, Hlavní chod

Tip k receptu

Jako příloha se výborně hodí vařený brambor, nebo rozpečená bageta



