

Luxusní nádivka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

123 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: lencac

Odkaz: <https://srecepty.cz/luxusni-nadivka>

Příprava

Rohlíky nakrájíme a namočíme do vepřového bujónu. Na kostičky nakrájíme také maso a přidáme do mísy. Dále přidáme žloutky, posekané kopřivy, majonézu a utřený česnek. Důkladně promícháme. Z bílků ušleháme sníh a také ho zlehka vmícháme. Po té nádivku přendáme na vymaštěný a strouhankou vysypaný vyšší plech, zlehka stěrkou stlačíme a zarovnáme. Pečeme pomalu do zlatova.

Ingredience

- 10 rohlíků
- 10 vajec
- 1 hrst mladých kopřiv
- 500 g vepřové plece
- 500 g vařeného uzeného masa
- 50 g majonézy
- 700 ml vepřového bujónu
- 5-10 stroužků česneku

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Pomocné recepty