Nadívaná holoubata

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **2**

79 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: https://srecepty.cz/nadivana-holoubata

Příprava

Všecho podle oka, ingredience jsou pouze orientační. Já prostě dávám vše s mírou podle množství holoubat. Vše smícháme a naplníme holoubata. Recept je dělán pouze orientačně a záleží na velikosti holubů i pečiva. Pokud jsme si nachystali nádivky více, nevadí, necháme ji volně na plechu s holoubaty. Holoubata omyjeme a nasolíme. Pečou se na přírodní způsob, ale kdo má rád koření, může si je posypat grilovacím, opepřit, přidat česnek apod. Poté vložíme nadívaná holoubata do zapékací mísy do předehřáté trouby na 200 °C a pečeme cca 50 minut.

Tip k receptu

Já peču holoubata jen na chuť, takže na pekáči lze vidět i kuře. Nic nezkazíte tím, když si kuře dopečete stejně. Najíte se z toho rozhodně více :-)

Ingredience

- 2 holoubata
- 2 rohlíky
- 1 vejce
- 1 dcl mléka
- petržel
- 1 cibule
- tuk
- sůl
- pepř

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Hlavní chod