Nádivka s liškami a estragonem

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: **4**

2224 kalorií , **0 g** cukrů , **169 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/nadivka-s-liskami-a-estragonem

Příprava

Rohlíky nakrájené na kostičky navlhčíme mlékem a odložíme stranou. Na pánvičce si rozškvaříme slaninu nakrájenou na malé kostičky, přidáme lišky, malé necháme celé a větší přepůlíme. Chvilku podusíme, zastříkneme vínem, přidáme špetku sušeného česneku, sekanou petrželku a nasekaný estragon a pánev vypneme. Necháme vychladnout. Máslo utřeme se žloutky a solí, přidáme vychladlou směs a namočené lehce vymačkané rohlíky. Z bílků ušleháme tuhý sníh a opatrně vmícháme do nádivky. Pekáček si vymastíme máslem, rovnoměrně do něj rozetřeme nádivku a v troubě při 180°C pečeme asi 25 minut, až povrch zezlátne. Podáváme se zeleninovou přílohou.

Tip k receptu

Nádivka chutná stejně dobře i studená.

Ingredience

- 5 rohlíků
- šálek mléka
- 250 g anglické slaniny
- 250 g lišek
- sůl
- pepř
- petrželka
- pár snítek estragonu
- 2 lžíce bílého vína
- 60 g másla + kousek na vymazání pekáčku
- 3 vejce
- špetka česneku - sušené kořenící směsi

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Houby, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod