

Slovenská nádivka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

2362 kalorií , **7 g** cukrů , **179 g** tuků , **169 g** bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Klobásu uvaríme domäkka a nakrájame na kolieska. Žemle namočíme do studenej vody a necháme rozmočiť, slaninu nakrájame na malé kocky. Vajcia rozbijeme, v miske rozšľaháme a pridáme k riadne vyžmýkaným žemliam. Pridáme nakrájanú klobásu, slaninu, sódu bikarbónu, soľ, korenie, petržlenovú vňať a uvarené, vychladené vajcia nakrájané na kocky. Všetko dôkladne premiešame a rozdelíme do 2 hlbších plechov vymastených tukom. Pečieme v rúre asi 45 minút.

Ingredience

- 9 housek
- 18 vajec + 4 uvařené natvrdo
- 2 lžíce petrželky
- 3/4 lžičky Sody bikarbóny
- 3 domácích klobásy
- 150 g slaniny
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

