

Velikonoční nádivka neboli Hlavička



Obtížnost: □□□□□

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

1140 kalorií , **2 g** cukrů , **35 g** tuků , **76 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/velikonocni-nadivka-neboli-hlavicka>

Příprava

Maso nakrájíme na prkénku na malé kostičky. Nemeleme jej! Játra naškrábeme a lehce opečeme na pánvi. Rohlíky či housky namočíme do mléka, přidáme vymačkané do mísy k masu, přidáme i játra. Z bílků uděláme sníh a spolu se žloutky lehce vmícháme do těsta. Sníh není zas tak důležitý, jen to trochu více nakypří. Česnek utřeme se solí či vylišujeme, přidáme spolu s kořením a dobře a zlehka promícháme. Pokud se dočkáme kopřiv, nasekáme je, či pokrájíme najemno a přidáme. Pokud ne, postačí zelená kadeřavá petrželka, té ale menší množství. Pečeme v silně vymaštěném pekáčku asi 1/2 až 3/4 hodiny, asi na 180-200°C.

Tip k receptu

Tradiční velikonoční jídlo, které se dá jíst jak teplé, tak za studena.



Ingredience

- 40 dkg uzeného vepřového masa
- 15 dkg syrových jater
- 4-5 ks vajec
- 4-5 ks rohlíků či housek
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky majoránky
- 6 stroužků česneku
- troška nastrohaného muškátového ořechu
- 4-5 lžic nasekané mladé kopřivy
- 1 hrneček mléka - spíš dle potřeby
- troška mletého pepře
- špetka mletého nového koření

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Pomocné recepty