

Nádivka

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Všechny druhy masa uvaříme doměkka a nakrájíme na kostičky. Rohlíky nakrájíme také na kostičky, zalijeme je 8 vejci rozšlehanými se šesti decilitry vývaru z masa se solí a kořením a necháme chvíli prosáknout, přitom je dvakrát lehce promícháme. Maso, rohlíky, usekanou petrželku nebo kopřivy a 4 lžíce oleje lehce promícháme a směs urovnáme do vymaštěného, strouhankou vysypaného pekáče. Pečeme ve středně vyhřáté troubě

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Petrželová nať** - 8 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 200 g
- **Kuřecí maso** - 200 g
- **Muškatový květ** - 2 g
- **Sváteční uzené** - 160 g
- **Rohlík tukový 43 g** - 344 g
- **Kukuřičná strouhanka 200 g** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 5 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Vejce** - 280 g

