

Bůčková nádivka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 6

7130 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **313 g** bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Vepřový bůček nakrájíme namalé kostičky a dáme do misky. Přisypeme mouku, žloutky a utřený česnek. Vše pořádně promícháme. Osolíme a opeříme. Přidáme nasekanou petrželku nebo pažitku a nakonec tuhý sníh z bílků. Dobře promícháme. Pekáč vymažeme sádlem, vysypeme strouhankou a vložíme nádivku. Poté upečeme dozlatova.

Ingredience

- 1,5 kg bůčku
- 3 lžíce hladké mouky
- 3 lžíce strouhanky
- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře
- 4 stroužky česneku
- 8 vajec
- troška petrželky nebo pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Pomocné recepty

