

Jarní nádivka s kopřivami s dipem z červené řepy



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min

Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

939 kalorií , 1 g cukrů , 32 g tuků , 47 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/jarni-nadivka-s-koprivami-s-dipem-z-cervene-repy>

Příprava

Rohlíky nakrájíme na kostičky a zvlhčíme mlékem. Přidáme misku nadrobno nakrájených kopřiv, které nejdříve očištíme a spaříme v horké vodě. Uzené maso nakrájené na kostičky orestujeme na rozpálené pánvi. Osolíme, opeříme a vše dobře promícháme. Vše vložíme do vymaštěného pekáčku, přelijeme vyšlehanými vejci a vložíme do předem vyhřáté trouby na 170° a pečeme cca 15 minut dozlatova. Dip z červené řepy připravíme z očištěné a nadrobno nakrájené červené řepy, kterou uvaříme a poté rozmixujeme a propasírujeme. Osolíme a opeříme dle chuti.



Ingredience

- ✓ 5 rohlíků
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ kopřivy dle chuti
- ✓ 250 g uzeného masa
- ✓ 1 červená řepa
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ 5 vajec

Kategorie

Obyčejný den, Jaro, Zelenina, Předkrm