

# Nadivaná holoubata



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 2

79 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/nadivana-holoubata>

## Příprava

Všechno podle oka, ingredience jsou pouze orientační. Já prostě dávám vše s mírou podle množství holoubat. Vše smícháme a naplníme holoubata. Recept je dělán pouze orientačně a záleží na velikosti holubů i pečiva. Pokud jsme si nachystali nádivky více, nevadí, necháme ji volně na plechu s holoubaty. Holoubata omyjeme a nasolíme. Pečou se na přírodní způsob, ale kdo má rád koření, může si je posypat grilovacím, opepřit, přidat česnek apod. Poté vložíme nadivaná holoubata do zapékací misky do předehřáté trouby na 200 °C a pečeme cca 50 minut.



### Tip k receptu

Já pečou holoubata jen na chuť, takže na pekáči lze vidět i kuře. Nic nezkazíte tím, když si kuře dopečete stejně. Najíte se z toho rozhodně více :- )

## Ingredience

- ✓ 2 holoubata
- ✓ 2 rohlíky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 dcl mléka
- ✓ petržel
- ✓ 1 cibule
- ✓ tuk
- ✓ sůl
- ✓ pepř

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

