

Velikonoční masová nádivka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

2863 kalorií , **2 g** cukrů , **119 g** tuků , **122 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

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

Příprava

Do hrnce nalijeme přibližně 1 litr vody, přidáme na polovinu rozkrojenou oloupanou cibuli, na plátky nakrájený oloupaný česnek, očištěné vepřové maso a pomalu vše přivedeme k varu. Po 15 minutách vaření přidáme bůček (krkovici) a králičí (kuřecí) maso. Společně vše zvolna vaříme do měkka (asi 30 minut). Měkké maso vyjmeme.

Mezitím nakrájíme na kostky rohlíky (housky). Vychladlé maso nakrájíme na drobné kostičky a dáme do mísy. Přidáme nakrájené rohlíky (housky), vejce rozšlehaná v mléce, koření, bylinky a sůl. Podle potřeby přilijeme vychladlý vývar z masa. Směs promícháme a necháme 5 minut odstát.

Pekáček vymažeme sádlem, vysypeme strouhankou a naplníme nádivkou. Dáme do trouby a pečeme při 150 °C asi 30-40 minut.

Ingredience

- 200 g uzené krkovice nebo bůčku
- 150 g králičí kýty nebo drůbežího masa
- 150 g vepřového plecka
- 100 ml mléka
- 1 cibule
- 5 vajec
- 5 rohlíků nebo housek
- 4 stroužky česneku
- 2 lžíce nasekané petrželové nati
- špetka muškátového květu
- hrst mladých kopřiv
- mletý pepř
- sůl
- strouhanka na vysypání pekáčku
- sádlo na vymazání pekáčku

Kategorie

Velikonoce, Slovenská, Jaro, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Pomocné recepty

