

Nádivka s krutím masem a houbami

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

500 g	krutí prsa
	sůl
	pepř mletý
2 lžíce	olej na smažení
1 hrnek	sušené houby
7 ks	rohlík
7 ks	vejce
1/4 l	mléko
5 stroužek	česnek
	muškátový květ
2 lžíce	nasekané mladé kopřivy
100 g	máslo (na vymazání nádoby + na upečenou nádivku)
	čerstvá pažitka na ozdobu

Postup přípravy

Plátky krutího masa osolíme, opeříme a opečeme po obou stranách na rozpáleném oleji. Necháme vychladnout a poté pokrájíme na malé kostičky. Sušené houby zalijeme horkou vodou a necháme nasáknout a změkknout. Rohlíky mezitím nakrájíme na kostičky. Oddělíme vaječné žloutky od bílků, přičemž žloutky rozšleháme s mlékem a touto směsí zalijeme pokrájené rohlíky. Namočené pečivo osolíme, opeříme a přidáme prolisovaný česnek a muškátový květ. Vmícháme krutí maso, namočené pokrájené houby (bez vody) i posekané kopřivy. Ušleháme tuhý sníh z bílků a lehce ho vmícháme do připravené nádivky. Zapékací nádobu dobře vymažeme máslem a rovnoměrně do ní rozprostřeme nádivku. Vložíme do trouby předehřáté na 190°C a upečeme dozlatova. Po upečení a vyklopení ze zapékací misky poklademe plátky másla a ozdobíme čerstvou pažitkou. Nádivku podáváme teplou nebo studenou.