Velikonoční nádivka

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

10 ks	rohlík
300 ml	mléko
2 ks	vejce
400 g	uzené libové maso
2 až 4 hrsti	čerstvé mladé kopřivy
	sůl
	pepř
	sádlo (na vymazání pekáče)
2 lžíce	sádlo (do nádivky)
trochu	strouhaný muškátový oříšek
1 ks	kypřicí prášek do pečiva

Postup přípravy

Ve vlažném mléce rozšlehejte vejce s pepřem a muškátovým oříškem. Rohlíky nakrájíme na kostičky a zalijeme je mlékem. Necháme je zhruba 10 minut nasát. Ke vzniklé směsi přidáme na kostičky nakrájené uzené maso a posekané čerstvé kopřivy. Důkladně promícháme, dochutíme solí, pepřem a přidáme lžíci sádla. Přisypeme prášek do pečiva a opět důkladně promícháme. Pekáček si vymažeme sádlem a vložíme do něj hotovou směs na nádivku. Vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme na 200 stupňů zhruba půl hodiny.

Náš tip: Místo uzeného masa můžete přidat například kuřecí, králičí nebo jehněčí maso.