

Jak udělat nádivku?



Velikonoční nádivka neboli „hlavička“

(peče se v pekáčku jako samostatné jídlo)

600 g vařeného uzeného, vepřového a telecího stejným dílem, 4 bílé housky či rohlíky, 150 ml mléka, 6 vajec, hrst zelené petrželky, 2 lžíce sekaných mladých kopřiv, sůl, pepř, trochu mletého muškátového oříšku, 80 g sádla či másla

Všechno maso uvaříme a nasekáme. Pečivo nakrájíme na kostičky a promícháme s mlékem a vejci, posekanou zelenou petrželkou a kopřivami. Osolíme, opepříme a přidáme muškátový oříšek. Na plechu nebo ve větším pekáčku si rozpustíme sádlo či máslo (rozetřeme jej po dně i po stěnách) a pak do pekáčku rozprostřeme připravenou nádivku. Troubu předehřejte na 200 °C a nádivku v ní upečeme dozlatova. Velikonoční nádivku podáváme podle chuti teplou nebo studenou.

Kuře s nádivkou

1 větší kuře, 5 tvrdších rohlíků, 4 vejce rozšleháme s necelou osminou litru mléka, cibule, 200 g debrecínky nebo dobrého uzeného, česnek, pažitka, petrželka, mladé kopřivy

Kuře vykostíme a naplníme nádivkou, kterou připravíme následovně: Tvrdší rohlíky nakrájíme na kostičky. Rozšleháme vejce s mlékem. Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme uzeninu, vmícháme utřený česnek, posekanou pažitku a petrželku. Rozšleháme vejce s mlékem a zalijeme jimi rohlíky nakrájené

na kostičky. Do nasáklé hmoty přidáme ostatní přísady a ještě dochutíme. Nádivka nesmí být tuhá, podle potřeby ji ředíme mlékem. Kuře naplníme, zašijeme a dáme do pekáčku na plátky slaniny a cibuli. Upečeme v troubě a podáváme s bramborem.

Nadíváný kůzlečí hřbet

1 vykostěný kůzlečí hřbet, 1 vepřová síťka na pečení masa, olivový olej na osmahnutí

Na nádivku: 400 g vepřového mletého masa, 100 g vnitřností z kůzlete, 100 g pórku, 1 žemle (kostičky), 100 g másla, 2 vejce, 1 svazek kopru (posekaného), sůl, pepř

Na omáčku: kosti z kůzlečního hřbetu (rozseknuté), 500 g kořenové zeleniny, 1/2 l masového vývaru, 1 lžíce rajského protlaku, 1 lžíce pelyňku černobýlu (drhnutého) – můžeme vynechat

Jako první vložíme vepřovou síťku na maso na 15 minut do studené vody. Během této doby si připravíme nádivku. Jemně nakrájený pórek spolu s vnitřnostmi nakrájenými na malé kousky lehce podusíme na másle, potom necháme trochu vychladnout a zapracujeme do mletého vepřového masa spolu se 2 vejci a kostičkami žemle do vláčné nádivky. Osolíme, opeříme a přichutíme koprem. Potom rozprostřeme na pracovní plochu dobře vymačkanou vepřovou síťku, vložíme do ní vykostěný hřbet, do kterého jsme dali nádivku, a vytvoříme velkou ruládu zabalenou do sítky. Místo sítky můžeme maso ovázat kuchyňskou nití. Ve velkém pekáči rozehřejeme olivový olej, opečeme nadívané kůzlečí důkladně ze všech stran a dáme v pekáči do trouby přehřáté na 180°C. Nadívané kůzlečí pečeme 25 – 30 minut. Občas potíráme rozehřátým máslem. Během pečení rulády si připravíme omáčku. Kosti spolu s kořenovou zeleninou dobře osmahneme, potom zalijeme horkým masovým vývarem. Přidáme rajský protlak, snítky kopru a pelyněk. Na prudkém ohni svaříme omáčku asi na 1/2 l. Jakmile zhoustne, prolisujeme ji sítím a odstavíme do tepla. Kůzlečí ruládu nakrájíme na plátky, pokapeme trochou omáčky a obložíme čerstvým koprem. Zbylou omáčku podáváme odděleně. Jako přílohu podáváme brambory vařené v páře a mladé zelené fazolky.