Velikonoční nádivka s Jihočeským žervé, kopřivami a uzeným masem

60 minut náročnost ●●○○

Ingredience (3 porce)

- 1 balení Jihočeského žervé
- 1 poloviční balení toastového chleba
- 100 g uzeného boku nebo krkovice
- 2 hrsti spařených kopřiv
- 2 vejce
- 180 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 1 lžíce Jihočeského másla + na vymazání formy
- hrst nasekané pažitky
- sůl
- pepř
- špetka muškátového oříšku

Návod na přípravu:

Toastový chléb a uzené maso nakrájíme na malé kostičky a opečeme zvlášť na suché pánvi dozlatova. V míse smícháme čerstvé Jihočeské mléko, Jihočeské žervé, žloutky (bílky necháme stranou), sůl, pepř a muškátový oříšek. Do směsi přidáme toastový chléb, uzené maso, nasekanou pažitku a spařené kopřivy. V další míse vyšleháme bílky do tuhého sněhu, který opatrně vmícháme do nádivkové směsi. Hotovou směs vložíme do vymazané formy a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C přibližně 25–30 minut.