Kopřivová nádivka s Jihočeskou nivou nejen na Velikonoce



30 minut náročnost ●●○○

Nádivka nejen na Velikonoce? Vyzkoušejte ji s Jihočeskou nivou.

Ingredience:

- 3 hrsti kopřiv
- 400 g uzeného masa – vařené
- 8 ks starších rohlíků
- 300 ml mléka nebo vývaru z uzeného masa,
- 100 g uzené slaniny (špek)
- 100 g Jihočeské nivy
- 6 ks vajec
- 2 ks cibule
- 5 stroužků česneku dle chuti
- sůl
- pepř mletý
- máslo
- strouhanka

Návod na přípravu:

Z kopřiv otrháme pouze listy a spaříme je horkou vodou. Špek nakrájíme nadrobno a dáme vypéct na pánvičku. Když pustí olej přidáme cibulku a osmažíme. Do větší mísy dáme na kostičky pokrájené starší rohlíky, které pokropíme mlékem nebo vývarem z uzeného masa a necháme je nasáknout. K rohlíkům přidáme nastrouhaný česnek, zchladlou smaženou cibulku se špekem i výpekem, na kostičky pokrájené uzené maso, nastrouhanou Jihočeskou nivu, spařené nasekané kopřivy, žloutky, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Nakonec vmícháme i tuhý sníh z bílků, směs nandáme do pekáčku vymazaného máslem a vysypaného strouhankou. Pečeme v předehřáté troubě dozlatova na 180 stupňů.

Nádivku podáváme teplou s bramborovou kaší nebo bramborem, nebo jí necháme zchladnout a podáváme se zeleninovou oblohou jako rychlé studené pohoštění.