

Velikonoční nádivka s kopřivami a špenátem

Chod	Hlavní chod
Příležitost	Velikonoce
Náročnost	Střední
Doba přípravy	90 min.
Počet osob	8 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

toastový chleba	280 g
plnotučné mléko	400 ml
sádlo	1 lžíce
uzená krkovic	400 g
šalotka	1 ks
čerstvých kopřiv	100 g
baby špenát	100 g
žloutků	6
bílků	6
majonéza	3 lžíce
sůl	1 lžička
muškátový oříšek	špetka
Pepř černý mletý	špetka
mandlí na plátky	100 g
Olej na restování a vymazání formy	

PŘÍPRAVA RECEPTU

Troubu rozejdeme na 200°C, toastový chléb nakrájíme na kostičky, vložíme na plech a pečeme cca 5 minut, poté jej přendáme do větší mísy a zalijeme mlékem

Uzenou krkovic nakrájíme na malé kostičky, orestujeme na sádle na pánvi, necháme vychladnout

Rozejdeme olej a orestujeme šalotku, kterou jsme pokrájeli nadrobno, přidáme kopřivy, špenát a necháme zavadnout, stáhneme z plamene a necháme vychladnout

Žloutky smícháme s majonézou, solí, muškátovým oříškem a pepřem, přidáme k toastovému chlebu i s opečenou krkovicí a špenátem a kopřivami

Bílky vyšleháme do tuhého sněhu, který opatrně zapracujeme ke směsi, formu nebo formičky na nádivku vymažeme olejem a naplníme nádivkou, pečeme 30 minut