Velikonoční nádivka s kopřivami a špenátem

Recepty

Hlavní chody

Velikonoce

90 min

8



3.0

2729

Budete potřebovat

toastový chleba	280 g
plnotučné mléko	400 ml
sádlo	1 lžíce
uzená krkovice	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 rozehřejeme 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 krkovici nakrájíme na malé kostičky, orestujeme na sádle na pánvi, necháme vychladnout
Rozehřejeme 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



Muškátový květ



Pepř černý mletý



Poctivá Majonéza 225 r