

Rychlá velikonoční nádivka

Velikonoční nádivku mám moc rád. Někdy ji upeču, i když nejsou Velikonoce, ale ne zase moc často, protože je to přece jenom symbol jara a ten by měl zůstat sváteční. Receptů na velikonoční nádivku jsem vyzkoušel spousty, ale nakonec jsem postup zjednodušoval a výsledek byl stále stejný, spíše ještě lepší. Také jsem poctivě do nádivky vždy dával čerstvé kopřivy, ale zjistil jsem, že vizuálně nejhezčí je čerstvý špenát. Co mě na tomto receptu nejvíce nebaví je krájení rohlíků.

Porce: 1 plech

Suroviny

- 10-12 rohlíků
- 400 g uzené krkovice
- 6-7 vajec celých
- 3 hrsti čerstvého listového špenátu
- mléko na namočení rohlíků
- muškátový oříšek
- sůl, pepř
- ¼ másla na vymazání plechu a na vrch nádivky

V tomto receptu jsem odboural procesy jako vaření uzeného, použití vývaru na rohlíky a výrobu sněhu z bílků. Používám tedy uzenou krkovicu, která je připravená k jídlu. Samozřejmě pokud chcete udělat nádivku, jak má být se třemi druhy masa, upravíte si množství uzené krkovice. Při použití sněhu do nádivky jsem také nikdy nezjistil rozdíl, proto používám vejce celá.

Postup

Rohlíky si nakrájíme na drobné kostičky a zalijeme mlékem. Dávám hodně mléka, aby každý kousek rohlíku byl nasáknut a z rohlíku se stala napůl taková kaše. Nemám totiž rád suchou nádivku, ve které jsou vidět celé suché kousky rohlíků. Přidáme celá vejce, na kostičky nakrájenou krkovicu, pokrájený špenát, mletý muškátový oříšek, sůl a mletý pepř. Řádně promícháme. Výsledná směs by měla mít konzistenci jako bramborový salát.

Dáme na vymazaný plech (jen máslem) a poklademe kousky másla. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi tak 30-40 minut do zlatova.

Tip: na Vysočině se velikonoční nádivce říká Velikonoční hlavička a maso se nedává přímo do těsta, ale mezi dvě vrstvy nádivky, kam lze dát na větší kousky např. pečené králíčí maso.