

Nádivka

cca 700 g staršího pečiva nakrájeného na kostičky

10 - 12 vajec (oddělíme žloutky a bílky)

400 ml mléka

(300 g uzeného masa a 100 g opečené slaniny)

2 hrsti pokrájených zelených natí (petržel, pažitka) nebo podobní množství posekaných předem spařených kopřiv či špenátových listů

až hrst sušené majoránky

125 g přepuštěného másla

1 středně velká cibule orestovaná dozlatova

1 - 2 lžičky soli

1/2 lžičky mletého muškátového oříšku

pepř

Pečivo nakrájíme na kostičky a cca polovinu množství nasucho opečeme na pánvi nebo ještě lépe necháme upéct v troubě 15 minut při 150 °C. Pro masožravce orestujeme na pánvi nakrájenou slaninu a uzené, pro nemasožravce tj. vegetariány nahradíme uzeným tofu (nerestujeme), ale klidně postačí na části másla dozlatova osmažená cibulka. Po zchladnutí maso a cibulku smícháme s pečivem a zelenými bylinkami. Bílky se špetkou soli ušleháme do tuhého sněhu. Žloutky vyšleháme s mlékem, kořením a solí do pěny. Ve velké míse promícháme pečivovou směs s mléčněžloutkovou a nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh. Rovnoměrně rozetřeme na plech s pečícím papírem a pečeme v troubě na horní a spodní ohřev při 180 °C asi 40 minut.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---