

Bezmasá nádivka

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

V misce smícháme 7 prošlehaných vajec, smetanu a mléko. Osolíme, opepříme a přidáme strouhaný muškátový oříšek. Vajíčkovou směsí přelijeme na kostičky nakrájené rohlíky nebo housek (10 ks) a necháme 10 minut odležet. Bylinky nasekáme a přidáme k pečivu. Dobře promícháme. Na másle opečeme nastrouhanou mrkev a přidáme ji k základu stejně jako lískové ořechy a přecezený sýr cottage. Troubu předehřejeme na 180°C. Nádivku přendáme do pekáčku vyloženého pečicím papírem a pečeme 35 minut dozlatova.

Ingredience

- **Mrkev** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Směs ořechů** - 70 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 150 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 50 g
- **Jihočeský Cottage natur 5% 150 g** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Vejce** - 350 g
- **Měkké housky 180 g (2x90 g)** - 500 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 1 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

