



Kopřivová nádivka s krkovicí

Ingredience:

300 g Selská uzená krkovice
2 hrsti mladé kopřivy (posekané)
20 g máslo
2 stroužky česneku
½ balení toastový chléb
4 ks vejce (oddělíme žloutky a bílky)
1 ks cibule
200 ml mléko
50 g sekané mandle
strouhanka na vysypání formy
Sůl
černý pepř (čerstvě namletý)

Postup:

Vybereme formu, ve které chceme nádivku péct. Vymastíme jí trochou másla a vysypeme strouhankou. Toastový chléb nakrájíme na kostičky a dáme vysušit přes noc na sporák. Cibulku a česnek nakrájíme na jemno a opečeme na másle, až cibulka zeskllovatí. Přidáme nakrájenou krkovicí a 5 minut opékáme. Mladé kopřivy nasekáme nožem na drobno. Z bílků vyšleháme sníh.

V míse smícháme toastový chléb s mlékem a pět minut necháme odstát. Dále přidáme žloutky, mandle, kopřivy, sůl, pepř, opečenou šunku s cibulkou a nakonec zlehka přemícháme sníh z bílků. Tuto směs nalijeme do formy a dáme péct do trouby na 160°C cca 30 minut. Nádivku můžeme podávat jako přílohu k jídlu nebo jíst samostatně třeba se salátem.

