

# Velikonoční nádivka

Velikonoční nádivka patří na velikonoční stůl stejně jako beránek. I když se nazývá nádivka, málo kdo ji skutečně nadívá kuře a peče se hlavně zvlášť.

## Ingredience

- 10 starších rohlíků
- 6 vajec
- 400 g vařeného mletého masa
- 50 g másla
- sůl
- muškátový oříšek
- hrst sekaných bylinek – kopřivy, petržel, libeček
- mandle

## Postup

1. Nakrájíme rohlíky na kostičky a vložíme do vývaru z vařeného masa.
2. Oddělíme žloutky a bílky.
3. Smícháme máslo se žloutky, rohlíky, solí, muškátovým oříškem a bylinkami. Přidáme také nakrájené maso.
4. Ušleháme sníh a jemné vmícháme do směsi.
5. Vložíme na vymaštěný pekáč a posypeme nasekanými mandlemi.
6. Pečeme v troubě 30 minut při 180°C.