

Vánoční houbová nádivka

Nádivku pečete jen na velikonoce? Škoda, toto polo-zapomenuté jídlo si můžete připravit na mnoho způsobů. Vyzkoušejte jej v zimní variantě s houbami, česnekem a hřejivými bylinkami.

Suroviny

- 5 housek
- 30-50 g sušených hub
- 2 lžíce másla
- 2 cibule
- 3 stroužky česneku
- ½ lžičky kmínu
- Sůl a čerstvě mletý pepř
- 3 vejce
- 200-300 ml mléka
- 80 g rozpuštěného másla
- Lžíce majoránky
- Hrst hladkolisté petržele

1



Housky nakrájejte na kostky a odložte je zatím stranou. Můžete použít i jiné, starší pečivo.

2



Sušené houby spařte vroucí vodou. Mražené houby nechte nejdříve chvíli mimo mrazničku povolit, a pak je můžete rovnou nakrájet.

3



Nakrájejte je na menší kousky. Vodu, v níž se máčely, uchovejte na případné další použití.

4



Cibuli nakrájejte na kostičky a opečte ji na másle. Česnek buď prolisujte nebo nakrájejte na plátky.

5



Po chvíli přidejte spařené houby a na plátky nakrájený česnek. Houbovou směs osolte, přidejte mletý pepř a kmín a nechejte ji vychladnout.

6



Ve velké míse rozšlehejte vejce, přidejte mléko a rozpuštěné máslo. Když použijete mixér, bude směs nadýchaná. Stačí ale i obyčejná metlička.

7



Vaječnou směsí zalijte nakrájené kostky pečiva. Čím je pečivo starší, tím delší dobu jej nechte nasáknout touto tekutinou.

8



Přidejte houby a nakonec také majoránku s nasekanou petrželí. Směs promíchejte.

9



Celou směs vložte do vymazané formy. Forma na biskupský chlebíček je nejvhodnější, můžete ale použít i menší formičky, třeba na muffiny.

10



Pečte v předehřáté troubě na 170°C asi 30 minut. Nádivka je hotová, když její povrch zezlátne.

5



Houbovou nádivku podávejte nakrájenou na plátky, buď se salátem jako lehkou večeří, nebo jako přílohu k masu.

Tip

Pro milovníky masa přidejte do nádivky na kousky nakrájené uzené maso.