

Nákyp á la nádivka se šunkou a rukolou.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Rohlíky 12 ks
- Vejce 6 ks
- Mléko 200 ml
- Krutí šunka 300 g
- Pažitka nebo petrželka 1 hrst
- Rukola 1 hrst
- Eidam 100 g
- Houby 200 g
- Máslo 2 lžíce
- Sůl a pepř 1 špetka
- Muškátový květ na špičku nože 1 špetka
- Máslo na vymazání 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rohlíky nakrájíme na kostičky, vypeme do větší mísy a zalijeme vývarem. Žloutky oddělíme od bílků a vyklopíme je do misky s mlékem. Kostičky nasáklé vývarem promícháme a vymačkáme zbytek tekutiny. Pokrájíme krutí šunku, pažitku(nebo petrželku), rukolu, sýr a houby na kostičky.

Pak přidáme mléko, v němž jsme rozpustili máslo, osolíme, opeříme a ochutíme muškátovým květem. Vše důkladně promícháme a nakonec přidáme sníh z bílků a zapracujeme ho do směsi.

Připravený nákyt nalijeme do pekáčku vymazaného máslem. Pečeme v troubě při 180 °C asi 35 minut.