Nádivka jemná s kuřecími prsíčky a pažitkou

Ingredience

Pro 4 osoby

- 450 g kuřecích prsíček
- olej — 1 lžíce
- 6 rohlíků
- mléko — 250 ml
- vejce — 4
- 2 lžíce nahrubo sekaných kopřiv
- muškátový květ
- pažitka

Postup

Prsíčka naklepeme, osolíme a na rozehřátém oleji opečeme. Po vychladnutí nakrájíme na kousky. Rohlíky nakrájíme na kostičky a přelijeme mlékem. Přebytečné mléko vymačkáme, přidáme kousky masa, kopřivy, koření a rozšlehaná vejce. Směs promícháme a dáme do vymazané zapékací misky. Pečeme v mírně předehřáté troubě asi 35 minut. Podáváme teplou i studenou, ozdobenou pažitkou. Místo kuřecích prsíček můžeme použít i vařená drůbeží játra.

Zdroj: cilka.eu