# Nádivka velikonoční šunková s kopřivami

## Ingredience

### Pro 6 osob

- 300 g veky
- mléko — 200 ml
- máslo — 2 lžíce
- vejce — 3
- šunka — 150 g
- 100 g kopřiv
- 1 menší cibuli
- petrželka
- sůl, pepř
- česnek — 2 stroužek
- muškátový květ

## Postup

Veku nakrájíme na kostičky, pokapeme mlékem a necháme vsáknout. Oddělíme žloutky od bílků. Opereme kopřivy a spaříme je ve vroucí vodě, scedíme a necháme okapat. Šunku nakrájíme na nudličky, kopřivy posekáme a společně s najemno nakrájenou cibulí orestujeme na másle. Tuto směs přidáme spolu s nasekanou petrželkou, zbytkem mléka a žloutky ke zvlhčené vece. Promícháme, osolíme, okořeníme. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Zapékací misku vymažeme sádlem, vysypeme moukou, naplníme připravenou nádivkou a pečeme při mírné teplotě asi 35 – 40 minut. Nádivku podáváme teplou ozdobenou kousky zeleniny, popřípadě dílky vařeného vejce.

Zdroj: cilka.eu