

## Kulinářský kroužek

VELIKONOČNÍ NÁDIVKA. Nebo také velikonoční sekaná, sekanice, hlavička, atd. Je mnoho názvů i receptů, ale takto ji dělám já.

SUROVINY- 10 starších rohlíků, 5.vajec, asi 0,5l mléka, 0,5 kg na kostičky nakrájeného vařeného uzeného masa, nasekaná petrželová nat' a mladé kopřivy, osmažená cibule, sůl.

POSTUP - rohlíky nakrájíme na kostičky, zalijeme mlékem a necháme je rozmočit. Přidáme žloutky a ostatní suroviny /maso a cibulku necháme vychladnout / a na konec vmícháme sníh s bílků .Pečeme ve vymazaném a strouhankou vysypaném pekáči asi hodinu .Přejeme dobrou chut' a Veselé Velikonoce.