# Recept na tradiční velikonoční nádivku nebo také hlavičku, jak říkají přátelé z Moravy

https://varimesmarcelou.cz/ostatni/recept-na-tradicni-velikonocni-nadivku-nebo-take-hlavicku-jak-rikaji-pratele-z-moravy.html

Nádivka se u nás pekla vždy na bílou sobotu a podávala se jako hlavní chod. Maminka měla ráda nádivku poněkud tučnější. Byla výborná, ale já raději volím maso libové.

Možná se ptáte, proč se velikonoční nádivce také říká hlavička. Teprve nedávno jsem našla odpověď.

Dříve se o velikonocích peklo zejména jehněcí nebo kůzlečí maso. Jak vím od babičky, z poraženého zvířátka se muselo zužitkovat úplně všechno. Upečená hlava-hlavička jehněte nebo kůzlete se obrala a maso skončilo v nádivce.

## Rozpočet na 5-6 porcí velikonoční nádivky

- Pekáč o velikosti 30cm*23cm*5cm - chcete-li mít velikonoční nádivku vyšší, použijte pekáč menších rozměrů
- 6 rohlíků
- 6 vajec
- 200g vepřové plece
- 350g uzené krkovice bez kosti
- 2 čajové lžičky soli
- 1 čajová lžička mletého černého pepře
- 2 čajové lžičky majoránky
- 1 čajová lžička grilovacího koření
- 2 hrsti bylinek (kondrhel – popenec, pažitka, petržel, dobromysl a také kopřivy)
- 250 ml vývaru (1/4 litru)
- Sádlo na vymazání pekáče
- Strouhanka na vysypání pekáče

## Na přípravu vývaru budete potřebovat

- 2 mrkve
- 1 řapík celeru
- 2 menší cibulky
- 2 stroužky česneku
- 1 bobkový list
- 4 kuličky nového koření
- 4 kuličky černého pepře
- 1 čajovou lžičku kmínu
- 3 litry vody
- Masové ořezy z králíka a kosti z králíka

Chcete-li mít nádivky více, snadno si přepočítáte poměr vajec, rohlíků, masa, koření i přidaného vývaru.

# Postup přípravy

Do tlakového hrnce (doba vaření masa se tím zkrátí na polovinu) vložíme výše uvedenou zeleninu překrájenou na hrubé kousky, koření, zbytky z králíka, vepřovou plec a uzenou krkovici a vše zalijeme studenou vodou. Hrnec uzavřeme a vaříme 1 hodinu.

Mezi tím si nakrájíme rohlíky na kostičky a necháme je oschnout v troubě na plechu (můžeme je rovněž nakrájet i den předem a nechat oschnout na vzduchu).

Následně si vymažeme pekáč sádlem a vysypeme strouhankou.

Do větší mísy přesypeme oschlé rohlíkové kostičky, přidáme koření.

Vejce rozklepneme a oddělíme bílky od žloutků. Žloutky putují do mísy s kostičkami rohlíků. Bílky přesuneme do skleněné mísy, ve které z nich ušleháme sníh.

**Aby sníh dobře držel, před šleháním do misky s bílky přidáme asi ½ kávové lžičky soli.**

Nyní zapneme troubu na 200 °C.

Uvařené maso nakrájíme na malé kostičky a přidáme je do mísy k rohlíkům. Obsah mísy pokropíme 250 ml vývaru z masa. Měchačkou promícháme a nyní do směsi rohlíků a masa přidáme nasekané bylinky a ušlehaný sníh. Vše zlehka a opatrně, směrem ode dna, propojíme. Syrovou nádivku vyklopíme do vymazaného a strouhankou vysypaného pekáče.

**Povrch neudusáme ani neuhladíme. Měl by vypadat jako česká krajina.**

Pekáč vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a nezakryté pečeme 30 minut. Po 30 minutách teplotu snížíme na 160 °C a dopékáme 25 minut.

Je-li nádivka upečená, zkontrolujeme vpichem špejlí na několika místech nádivky (zejména u středu pekáče).

**Po vpichu musí zůstat špejle suchá.**

Ze zbylého vývaru rodině přichystáme chutnou polévku. Vývar přecedíme a přivedeme k varu. Zavařit polévku můžeme rozšlehanými vajíčky, rýží nebo jako já, vlastnoručně připravenými a zamraženými masovo-játrovými knedlíčky.