

## VELIKONOČNÍ NÁDIVKA

- 1 celozrnná vecka nebo 5 dalačanků
- 2 hrnky uvařených krup
- 3 hrsti celozrnné pšeničné mouky
- 1 až 2 hrnky zeleninového vývaru, vody nebo sójového mléka (na namočení vecky)
- 1 velká miska kopřiv nebo 3 velké póřky
- 1 balíček uzeného tofu
- 1 hlava seitanu
- 5 dkg mandlí
- 1 lžička kurkumy (žluté přírodní barvivo)
- 1 kukuřičné mouky (mišutky – kukuřičná instantní kaše)
- 1 lžička zázvoru
- ½ lžičky muškátu
- 1 lžíce sušené celerové natě
- 2–3 lžíce sójové omáčky
- 3 lžíce oleje

Vařené studené kroupy smícháme s celozrnnou moukou a necháme přes noc nebo alespoň několik hodin kvasit. Veku nakrájíme na kostičky a pokropíme zvolenou tekutinou. Mandle nasypeme do vroucí vody, scedíme, oloupeme, nasekáme na drobné kousky a opražíme. Kopřivy nebo póřky nakrájíme na jemné nudličky. Tofu nastroháme a seitan nakrájíme na drobné kousky. V míse smícháme zkvašené kroupy, namočenou vecku, seitan, tofu, mandle, 2 lžíce oleje, kopřivy, koření a sójovou omáčku. Správnou hustotu těsta zjistíme tak, že ho hrst nabereme do dlaně – mělo by být poddajné a držet pohromadě. Jestliže je řídké a neváže se, vmícháme potřebné množství mišutky. Je-li naopak husté, přilijeme tekutinu. Takto připravené těsto navrstvíme do olejem vymazaného pekáče a pečeme v troubě cca 30 až 45 minut. Po upečení necháme nádivku trochu zchladnout, lépe se nám bude krájet. Lze ji podávat i studenou.