



## Ingredience

- NIKAL BIO Bylinkové koření
- NIKAL Přírodní Olivový olej Extra
- NIKAL Rajská omáčka a polévka
- 24 středně velkých žampionů
- 120 g tvrdého sýra
- 12 plátek anglické slaniny
- 2 snítky rozmarýnu

## Žampiony plněné sýrem ve slaninovém kabátku



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 25 minut.

### Příprava:

Nejprve ze žampionů vyndáme nožky. Tvrdý sýr nakrájíme na kostičky a hlavičky žampionů naplníme kostičkami sýru. Okořeníme **NIKAL BIO Bylinkovým kořením**. Dvě hlavičky přiložíme otvorem k sobě a obtočíme plátkem slaniny. Na špejli napíchneme 3 svázané balíčky žampionů ve slaninovém kabátu. **Na pánev dáme rozehrát 2 lžíce** NIKAL Olivového oleje Extra, přidáme snítky rozmarýnu a žampionové špízy osmažíme po všech stranách.

Do hrnce dáme 200 ml vody a zahřejeme. Přidáme 30 g **NIKAL Rajské omáčky**, promícháme a krátce povaříme.

Omáčku nalijeme na talíř položíme do ní špízy.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 33,2 g tuk • 2,7 g sacharidy • 14,9 g bílkoviny  
Energetická hodnota 364 kcal

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.