



## Ingredience

- NIKAL Vydatná bramborová polévka
- NIKAL Přírodní Olivový olej Extra
- 2 stroužky česneku
- 1 lžice drceného nebo nasekaného oregana
- 1 l nízkotučného mléka
- 60 g černých oliv, bez pecek
- 60 g sušených rajčat
- 4 tousty
- 60 g strouhaného parmezánu

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.

## Italská bramborová polévka



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

### Příprava:

Troubu předehřejeme na 200°C.

2 stroužky česneku oloupeme a nasekáme najemno. Do hrnce dáme lžiči **NIKAL Olivového oleje Extra** zahřejeme a česnek orestujeme. Přidáme oregano a 1 litr mléka. Zahřejeme a přidáme 60 g **NIKAL Vydatné bramborové polévky**. Promícháme a krátce povaříme.

Smícháme nakrájené na kostičky olivy a sušená rajčata.

Tousty dáme na plech posypeme parmezánem a necháme zapéct v troubě.

Zbýlý parmezán dáme do polévky, promícháme a servírujeme na hlubokém talíři. Směsí oliv a rajčat posypeme polévku. Pokapeme **NIKAL Olivovým olejem Extra**.

Servírujeme se zapečenými tousty.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 24,1 g tuk • 27,9 g sacharidy • 16,9 g bílkoviny  
Energetická hodnota 398 kcal