



Ingredience

- NIKAL Harmonie s chilli a paprikou
- NIKAL Olej na smažení a fritování
- NIKAL Přírodní Olivový olej Extra
- NIKAL Rajská polévka a omáčka
- NIKAL Bylinné sypké koření
- kuřecích stehen asi 90g
- 2 středně velké pórky

Pálivá kuřecí stehýnka s grilovaným pórkem a rajčatovým dresinkem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 40 minut.

Příprava:

1 lžiči **NIKAL Harmonie s chilli a paprikou** smícháme v misce se lžičí medu a 2 lžičkami **NIKAL Oleje na smažení a fritování**. Promícháme a marinujeme kuřecí stehna.

Z pórku odstraníme tvrdší venkovní listy a čistá pórek nakrájíme na asi 5 cm dlouhé kousky. Pórek vložíme asi na 3 minuty do vroucí slané vody. Necháme okapat a propláchneme studenou vodou.

Dresink: 2 lžičice **NIKAL Rajské omáčky a polévky**, 1 dcl vody a 4 lžičice **NIKAL Olivového oleje EXTRA** smícháme v misce a ochutíme s **NIKAL Bylinným sypkým kořením**.

Marinovaná kuřecí stehna dáme na gril a grilujeme asi 12 minut ze všech stran. Ke konci přidáme na gril pórek a grilujeme z každé strany asi 3 minuty.

Grilovaný pórek servírujeme na talíř s dresinkem a hotovými kuřecími stehýnky.

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
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 42,5 g tuk • 7,7 g sacharidy • 38,5 g bílkoviny
2,7 g vlákniny • Energetická hodnota 566 kcal