



## Ingredience

- NIKAL Přírodní olovový olej Extra
- NIKAL Bylinkové pesto
- 120 g studeného másla
- 150 g mouky, polohrubá
- 2 středně velká vejce, typ M
- sůl
- 600 g bílého chřestu
- cukr
- mouka na vyválení těsta
- papír na pečení
- sušený hrášek (na zatížení těsta ve formě)
- 1 žloutek, typ M
- 60 g zakysané smetany
- 60 g parmezánu
- ½ BIO citronu (šťáva + kůra)
- 50 g orestovaných piniových oříšků
- fólie

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.

## Slaný dort s chřestem, parmezánem a bylinkovým pestem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 90 minut.

### Příprava:

120 g studeného másla nakrájíme na kostičky, přidáme 150g mouky, 1 vejce, špetku soli a uhněteme těsto. Zabalíme do fólie a uschováme do lednice. Troubu předehřejeme na 180°C.

600 g bílého chřestu oloupeme a odstraníme zdřevnatělé konce. Chřest vaříme ve slané vodě se špetkou cukru 5 minut, scedíme a necháme okapat. Uvařený chřest poté přepůlíme.

Těsto vyválíme na pomoučené pracovní ploše a vyložíme jím hranatou pečicí formu (cca. 30x12 cm). Ustříhneme pečicí papír a položíme přes těsto. Formu doplníme sušeným hráškem na zatížení a pečeme v předehřáté troubě 20 minut. Poté formu vyjmeme z trouby a odstraníme hrášek a pečicí papír.

1 vejce a 1 žloutek, 60 g zakysané smetany, 60g parmezánu, citronovou kůru a šťávu smícháme dohromady. Přepůlený chřest vložíme do formy a přelijeme jím směs s vejci. Takto vložíme do trouby a pečeme dalších 40 minut.

Mezitím 20 g NIKAL Bylinkového pesta smícháme s 10ml vody a 30ml NIKAL Přírodního olivového oleje Extra

Slaný dort vytáhneme z trouby a necháme chvíli zchladnout. Posypeme 50 g orestovaných piniových oříšků, pokapeme pestem, nakrájíme a servírujeme.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 54,7 g tuk • 31,4 g sacharidy • 20,4 g bílkoviny  
4,6 g vlákniny • Energetická hodnota 693 kcal