Vaříme a pečeme s Nikalem

NIKAL Dobrou chuť !

Filet z lososa s kedlubnou a bylinkami

Recept pro 4 osoby.

Příprava trvá přibližně 30 minut

Ingredience

- **NIKAL Polévka a univerzální koření**
- **NIKAL Bylinné sypké koření**
- 800 g kedlubny
- 2 lžičky másla
- 4 filety lososa, každý po 160 g, připravené k vaření
- Sůl
- Pepř, čerstvě mletý
- 1 lžíce kerblíku nakrájeného nadrobno
- 1 lžíce pažitky, nasekané nadrobno
- Čerstvé bylinky a plátky citronu na ozdobu

Příprava:

Troubu předehřejeme na 160°C, oloupeme 800 g kedlubny a nakrájíme na kostky široké asi 1 cm.

Do zapékací mísy nalijeme 100 ml **NIKAL Polévka univerzální koření** a přidáme 1 PL nakrájeného másla. 4 filety lososa osolíme, opepříme a přidáme do zapékací mísy. Pečeme asi 12 minut v troubě.

Mezitím si v hrnci rozpustíme 1 lžíci másla a podusíme kedlubnu nakrájenou na kostičky. Přilijeme 80 ml vody, dochutíme **Bylinném sypkém kořením NIKAL** a přikryté dusíme asi 10 minut.

Přidáme 1 lžíci nadrobno nakrájeného kerblíku a pažitky.

Filety lososa vyndáme z trouby a servírujeme. Kostky kedlubny rozložíme na filety. Ozdobíme čerstvými bylinkami a kolečky citronu.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 19 g tuk • 5,1 g sacharidy • 31,1 g bílkoviny 3,9 g vlákniny • Energetická hodnota 321 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
E-Mail	nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.