



Ingredience

- NIKAL Univerzální polévka
- NIKAL BIO Tmavá omáčka
- NIKAL 100% rostlinný tuk
- NIKAL Balzamikový ocet
- 200 g špeclí
- filet srnčí svíčkové o hmotnosti 700 g
- 2 lžičky hnědého cukru
- 100 ml červeného vína
- 250 ml vody
- 30 g hořké čokolády
- 80 g ostružin, mražené
- 2 malé kedlubny, à ca. 200 g
- 80 ml smetany
- sůl
- pepř, čerstvě namletý
- 2 lžičce najemno naseké petržele
- 1 lžičce másla

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.

Srnčí medailonky s kedlubnou a ostružinovou omáčkou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 45 minut.

Příprava:

Srnčí svíčkovou nakrájíme na 8 medailonek. Na pánvi necháme zkaramelizovat 2 lžičce hnědého cukru, přidáme 1 lžičku **NIKAL Balzamikového octu** a 100 ml červeného vína. Povaříme dokud se neudělá sirupová konzistence a přidáme 250 vody. Vmícháme 30 g **NIKAL Tmavé omáčky** a přidáme 30 g najemno nasekané hořké čokolády. Hotovou omáčku odebereme z plamene a přidáme ostružiny.

Oloupeme 2 malé kedlubny a nakrájíme na zhruba 1 cm silné kostky. Kedlubnu vaříme ve slané vodě dokud nezměkne.

Připravíme si 100 ml vývaru z **NIKAL Univerzální polévky** a přidáme 80 ml smetany. Povaříme dokud se jedna třetina neodpaří.

Ve slané vodě uvaříme špeclé, přecedíme a necháme okapat. Na pánvi rozežřejeme 1 lžičku **NIKAL 100% rostlinného tuku** a medailonky z každé strany opečeme 2 - 3 minuty. Hotové medailonky vyjmeme z pánve, osolíme a opepříme. Zabalíme je do alobalu a necháme odpočinout 3 minuty.

Kostky kedlubny dáme do smetané omáčky a přidáme 2 lžičce jemně nasekané petržele. Rozehřejeme ostružinovou omáčku a přidáme 1 lžičku másla a dobře promícháme. Kedlubnové kostky nandáme na talíř, přidáme srnčí medailonky a ozdobíme ostružinovou omáčkou. Servírujeme se špeclími.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 18,4 g tuk • 47,7 g sacharidy • 47,2 g bílkoviny • 8,6 g vlákniny • Energetická hodnota 565 kcal