



Ingredience

- NIKAL bylinné sypké koření
- NIKAL přírodní olivový olej Extra
- NIKAL BIO italské koření
- 400 g ovčího sýra
- 120 g cherry rajčat
- 2 stroužky česneku
- 1 cibule
- 100 g černých oliv
- 4 snítky bazalky
- 12 krajců chleba Ciabatta

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.

Grilovaný ovčí sýr s olivami a rajčaty



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut

Příprava:

400 g ovčího sýra nakrájíme na 4 stejně tlusté plátky. 120g cherry rajčat přepůlíme. 2 stroužky česneku oloupeme a najemno nasekáme. Oloupeme cibuli a nakrájíme na jemné kostičky. 100g černých oliv přepůlíme a oddělíme od pecek.

Z alobalu ustříhneme 4 čtverce 20 x 20 cm. Potřeme je trochou NIKAL přírodního olivového oleje Extra. Na každý kousek alobalu položíme kousek ovčího sýra a okořeníme jej NIKAL BIO italským kořením.

Cherry rajčata, nasekaný česnek, cibuli, přepůlené olivy a tři lžice NIKAL přírodního olivového oleje Extra smícháme v misce, okořeníme NIKAL bylinným sypkým kořením a rozdělíme na ovčí sýr.

Na každý kus položíme ještě snítku bazalky a zabalíme do alobalu. Grilujeme asi 10 minut na grilu. Krajíce Ciabatty pokapeme trochou NIKAL přírodního olivového oleje Extra. Grilujeme z každé strany asi 2 minuty.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 39,5 g tuk • 27 g sacharidy • 21,5 g bílkoviny
12,6 g vlákniny • Energetická hodnota 550 kcal