



Ingredience

- NIKAL Pesto bylinkové
- NIKAL přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Harmonie s pepřem
- 4 krajíce selského chleba
- 2 polévkové lžičce másla
- 16 plátků hovězího carpaccia nebo pršutu
- ¼ žluté papriky bez semínek
- 1 jarní cibulka
- pár lístků salátu

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.

Selský chléb s marinovaným carpacciem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 15 minut.

Příprava:

2 polévkové lžičce **NIKAL bylinkového Pesta** dáme do misky a vymícháme nejdříve s 1 polévkovou lžící vody a poté s 6 lžičkami **NIKAL přírodním olivovým olejem Extra**.

4 krajíce selského chleba potřeme máslem a rozčtvrtíme. 16 plátků hovězího carpaccia nebo pršutu namarinujeme směsí Pesta a po plátcích položíme na chléb.

¼ žluté papriky a jednu jarní cibulku nakrájíme na velmi tenké proužky a rozdělíme na chléb. Jako ozdobu přidáme lístek salátu a lehce opeříme **NIKAL Harmonií s pepřem**.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 43,7 g tuk • 30,3 g sacharidy • 16,6 g bílkoviny
5 g vlákniny • Energetická hodnota 582 kcal