



Ingredience

- NIKAL BIO Bylinkové koření
- NIKAL Přírodní Olivový olej Extra
- NIKAL Rajská omáčka a polévka
- 24 středně velkých žampionů
- 120 g tvrdého sýra
- 12 plátek anglické slaniny
- 2 snítky rozmarýnu

Žampiony plněné sýrem ve slaninovém kabátku



Recept pro 4 osoby



Příprava trvá cca 25 minut

Příprava:

Nejprve ze žampionů vyndáme nožky. Tvrdý sýr nakrájíme na kostičky a hlavičky žampionů naplníme kostičkami sýru. Okořeníme **NIKAL BIO Bylinkovým kořením**. Dvě hlavičky přiložíme otvorem k sobě a obtočíme plátkem slaniny. Na špejli napíchneme 3 svázané balíčky žampionů ve slaninovém kabátu. Na pánvi dáme rozehtát 2 lžičky **NIKAL Olivového oleje Extra**, přidáme snítky rozmarýnu a žampionové špízy osmažíme po všech stranách.

Do hrnce dáme 200 ml vody a zahřejeme. Přidáme 30 g **NIKAL Rajské omáčky**, promícháme a krátce povaříme.

Omáčku nalijeme na talíř a naservírujeme na ni špízy.

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.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 33,2 g tuk • 2,7 g sacharidy • 14,9 g bílkoviny
Energetická hodnota 364 kcal