



Ingredience

- NIKAL Vydatná bramborová polévka
- NIKAL 100% rostlinný tuk
- 300g čerstvých hříbků
- 1 cibule
- 1 lžice másla
- 1 lžička najemno nasekané majoránky
- sůl
- čerstvě namletý pepř
- 900ml polotučného mléka
- 150g čerstvého sýra
- trochu majoránky na přízdobu

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.

Bramborová polévka s hříbký a čerstvým sýrem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 25 minut.

Příprava:

300g hříbků nakrájíme na tenké plátky, oloupeme cibuli a taktéž nakrájíme na tenké proužky.

Na pánvi rozejdeme 2 lžice **NIKAL 100% rostlinného tuku** na středním plameni, přidáme proužky cibule a osmažíme je dozlatova.

Ve velkém hrnci rozpustíme lžici másla a přidáme 200g hříbků. Opečeme je, přidáme lžici najemno nasekané majoránky a krátce podusíme. Osolíme, opepříme a přidáme 900ml mléka a necháme zahřát.

Poté vmícháme 60g **NIKAL Vydatné bramborové polévky** a přivede k varu. Poté přidáme 150 čerstvého sýra, dobře rozmícháme a polévku odstavíme.

Zbylé hříbky osmažíme na lžici **NIKAL 100% rostlinného tuku** a trochu je osolíme a opepříme.

Polévku plníme do hlubokých talířů a dozdobíme hříbky a majoránkou.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 29,3 g tuk • 18,6 g sacharidy • 17 g bílkoviny • 5,9 g vlákniny • Energetická hodnota 403 kcal