



Ingredience

- NIKAL Vydatná bramborová polévka
- NIKAL Omega 3 stolní olej
- NIKAL Olej na smažení a fritování
- 1 malá cibule
- 1 stroužek česneku
- 100 ml suchého bílého vína
- 1 litr mléka
- 2 lžíce smetany
- sůl
- mletý černý pepř
- čerstvě strouhaný muškátový oříšek
- 4 plátky libové uzené slaniny
- ½ svazku petrželky

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 česnekem a slaninou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 25 minut.

Příprava:

cibuli oloupeme, rozpůlíme a nakrájíme na proužky. Stroužek česneku oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Do hrnce dáme lžiči **NIKAL Omega 3 stolního oleje** a v hrnci orestujeme nakrájenou cibuli. Přidáme česnek a zalijeme 100 ml suchého bílého vína. Poté přilijeme mléko a ohřejeme.

Nyní předehřejeme troubu na 250°C. Do polévky přidáme 60g **NIKAL Bramborové polévky**, zamícháme a vaříme asi 15 minut. Lehce přimícháme 2 lžíce smetany a ručním mixérem rozmixujeme polévku do krému. Okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Pečící plech potřeme lehce **NIKAL Olejem na smažení a fritování**, položíme plátky slaniny a dáme do trouby na 3 minuty až je slanina křupavá.

Petrželku očistíme a nasekáme najemno. Polévku servírujeme v polévkových miskách, ozdobíme plátky křupavé smetany a petrželkou.

TIP: Místo slaniny můžete přidat krutony.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 29,0 g tuk • 50,3 g sacharidy • 18,0 g bílkoviny
1,4 g vlákniny • Energetická hodnota 478 kcal