



Ingredience

- **NIKAL Olej na smažení a fritování**
- **NIKAL Houbová polévka**
- 200 g čerstvých nebo mražených hub, nejlépe směs hřibů, žampionů a jiných
- 1 lžice másla
- 250 g špeclí nebo nočků
- sůl
- mletý pepř
- 1 litr mléka
- 1 svazeček pažitky, jemně nakrájené
- 2 lžice smetany

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.

Houbová polévka s nočky



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 25 minut.

Příprava:

Očistěte houby a nakrájejte na poloviny nebo čtvrtiny v závislosti na velikosti. Na pánvi rozežhete 1 lžice **NIKAL Oleje na smažení a fritování** a houby lehce osmažíte.

Přidejte 1 lžici másla a nechte roztát. Přisypte 250 g hotových uvařených špeclí nebo nočků a opět lehce osmažte. Osolte a opepřete dle chuti.

V hrnci ohřejete 1 litr mléka a přimícháte 80 g **NIKAL Houbové polévky**. Přivedete k varu a na mírném ohni povaríte asi 5 minut.

Směs hub a nočků rozdělte na talíře a zalite krémovou polévkou. Posypte pažitkou a doprostřed dejte lžičku smetany.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 13,9 g tuk • 67,2 g sacharidy • 21,5 g bílkoviny
5,0 g vlákniny • Energetická hodnota 479 kcal