



Ingredience

- NIKAL Vydatná bramborová polévka
- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- 2 stroužky česneku
- 1 lžice drceného nebo nasekaného oregana
- 1 l nízkotučného mléka
- 60 g černých oliv, bez pecek
- 60 g sušených rajčat
- 4 toasty
- 60 g strouhaného parmezánu

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.

Italská bramborová polévka



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

Příprava:

Troubu předehřejeme na 200°C.

2 stroužky česneku oloupeme a nasekáme najemno. Do hrnce dáme lžiči **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra**, zahřejeme a česnek orestujeme. Přidáme oregano a 1 litr mléka. Zahřejeme a přidáme 60 g **NIKAL Vydatné bramborové polévky**. Promícháme a krátce povaříme.

Smícháme olivy nakrájené na kostičky a sušená rajčata.

Toasty dáme na plech, posypeme parmezánem a necháme zapéct v troubě.

Zbylý parmezánu dáme do polévky, promícháme a servírujeme v hlubokém talíři. Směsí oliv a rajčat posypeme polévku. Pokapeme **NIKAL Přírodním olivovým olejem Extra**.

Servírujeme se zapečenými toasty.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 24,1 g tuk • 27,9 g sacharidy • 16,9 g bílkoviny
Energetická hodnota 398 kcal