



## Ingredience

- NIKAL Univerzální polévka
- NIKAL Bylinkové koření
- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Pesto bylinkové
- 1 středně velká cibule
- 400 g kedlubny
- 20 g másla
- 1 špetka cukru
- 500 ml odtučněného mléka
- 200 ml vody
- 200 ml šlehačky
- 2 polévkové lžíce orestovaných piniových oříšků

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](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Kedlubnová polévka s bylinkovým pestem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

### Příprava:

Cibuli oloupeme, přepůlíme a nakrájíme na malé kostičky. 400g kedlubny očistíme, oloupeme a nakrájíme na asi 1 cm velké kostičky. 20g másla rozpustíme v hrnci a necháme v něm zesklovatět cibuli.

Přidáme kostičky kedlubny a dusíme 2-3 minuty, okořeníme **NIKAL Bylinkovým kořením** a přidáme špetku cukru. Zalijeme 100ml vývarem z **NIKAL Univerzální polévky** a přivedeme k varu.

Přidáme 500ml odtučněného mléka a 200ml vody a necháme asi 20 minut vařit. Pak přidáme 200ml smetany a krátce povaříme.

Kedlubnovou polévku rozmixujeme tyčovým mixérem. K dochucení můžeme použít **NIKAL Bylinkové koření**. **NIKAL Pesto bylinkové** připravíme dle příloženého návodu (20g **NIKAL Pesta bylinkového**, 4 polévkové lžíce **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra**).

Kedlubnovou polévku plníme do hlubokých talířů, pokapeme **NIKAL Pestem bylinkovým** a posypeme dvěma lžícemi orestovaných piniových oříšků.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 38,8 g tuk • 12,6 g sacharidy • 10 g bílkoviny  
2,4 g vlákniny • Energetická hodnota 432 kcal