



Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Rajská polévka a omáčka
- 300 g nevařených bílých fazolí, přes noc namočených
- 1 bobkový list
- 400 g očištěných malých tvrdých hříbků
- 2 velká masitá rajčata
- 4 lístky šalvěje
- 2 středně velké cibule
- 2 stoužky česneku
- 1 polévková lžice červeného vinného octa
- 1 špetka cukru
- Sůl
- Čerstvě namletý pepř
- Šalvějové lísky na ozdobu

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.

Toskánská polévka s hříbký



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 50 minut.

Příprava:

300 g nevařených bílých fazolí (přes noc namočených) opláchneme v cedníku teplou vodou a přidáme do 1 litru studené vody. Vaříme spolu s bobkovým listem asi 40 minut na mírném plameni. Fazole by poté neměly být úplně měkké.

400 g hříbků nakrájíme na plátky. 2 větší rajčata dáme krátce povařit, odstraníme slupku a nakrájíme na malé kostičky. 4 lístky šalvěje nakrájíme na tenké plátky. Cibuli nakrájíme na kostičky a česnek na tenké plátky.

Připravíme si větší hrnec a dáme na **olivovém oleji NIKAL** orestovat cibuli. Potom přidáme česnek a šalvěj a necháme krátce podusit.

Přidáme 1 litr vody a 100 g **NIKAL Rajské polévky & omáčky**. Krátce povaříme a přidáme nakrájené rajčata, 1 polévkovou lžici vinného octa, špetku cukru a necháme povařit 5 minut. Uvařené bílé fazole precedíme, necháme okapat a přidáme do polévky. Dle chuti dokořníme soli a pepřem.

Na pánvi orestujeme hříbky s **NIKAL olivovým olejem**.

Polévku podáváme s restovanými hříbký a můžeme ozdobit šalvějí.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 19,3 g tuk • 44,2 g sacharidy • 23,1 g bílkoviny • Energetická hodnota 453 kcal