



Ingredience

- NIKAL Omega-3 Stolní olej
- NIKAL Bylinné sypké koření
- NIKAL Salátové koření
- 600 g omytého a očištěného polníčku
- 4 malé brambory
- 4 PL bílého vinného octa
- 1 PL hořčice
- 2 hotové pláty těsta na pizzu
- 8 plátků anglické slaniny
- 2 malé cibule
- 200 g zakysané 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.

Polníčkový salát s bramborovým dresinkem a mini pizza koláčky



recept pro 4 osoby



příprava trvá cca 35 minut

Příprava:

Troubu předehřejeme na 200°C.

Pro přípravu bramborového dresinku oloupeme 4 brambory a dáme je vařit. Když jsou brambory měkké, tak je scedíme a proženeme lisem na brambory či najemno rozšťoucháme. Dále vmícháme 3 PL **NIKAL Omega-3 Stolního oleje**, 1 PL hořčice a dobře promícháme. Dochutíme **NIKAL Salátovým kořením**.

Malou kulatou formičkou vykrojíme z těsta placičky a potřeme je zakysanou smetanou. 8 plátků anglické slaniny a 2 malé cibule nakrájíme na proužky a následně je nanese na potřené placičky. Dochutíme **NIKAL Bylinným sypkým kořením**. Mini pizza koláčky dáme na plech a zhruba 3 - 4 minuty pečeme. Polníčkový salát marinujeme bramborovým dresinkem. Dáme na talíř a podáváme s mini pizza koláčky.

TIP: Namísto těsta na pizzu můžete použít tence nakrájené plátky bagety.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 15,1 g tuk • 38,2 g sacharidy • 13,5 g bílkoviny
5,3 g vlákniny • Energetická hodnota 345 kcal