



## Ingredience

- NIKAL Olivový olej Extra
- NIKAL BIO Mexické koření
- NIKAL Rajská omáčka a polévka
- NIKAL Chilli sin Carne
- 800 g brambor
- 1 malá cibule
- 1 stroužek česneku
- ½ limetky
- 1 středně pálivá chilli paprička
- 1 rajče, cca 100 g
- 5 nasekaných natí petržele
- sůl

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.

## Chilli sin Carne s ohnivými pečenými bramborami a salsou



recept pro 4 osoby



příprava trvá cca 50 minut

### Příprava:

Troubu předehřejeme na 200 °C.

Pro přípravu bramborových čtvrtek omyjeme a usušíme 800 g brambor a nakrájíme je podélně na čtvrtky. Vložíme je do mísy a promícháme s 2 PL **NIKAL Olivového oleje Extra** a 1 PL **NIKAL BIO Mexického koření**. Brambory rozprostřeme na plech vyložený pečícím papírem (neměly by se navzájem vůbec dotýkat). Pečeme dozlatova přibližně 30 - 40 minut.

Mezitím si připravíme salsu. 30 g **NIKAL Rajské omáčky a polévky** vmícháme do 1/4 litru teplé vody, krátce povaříme a necháme vychladnout. 1 malou cibule nakrájíme na jemné kostičky, 1 stroužek česneku najemno nasekáme, z 1/2 limetky vymačkáme šťávu a 1 středně pálivou papričku podélně rozpůlíme, očistíme od semínek a najemno nasekáme. 1 rajče (cca. 100 g) nakrájíme na malé kostky. Všechny přísady vmícháme do rajské omáčky a osolíme. Dle chuti posypeme petrželkou.

225 g **NIKAL Chilli sin Carne** vmícháme do 1 litru studené vody a cca. 5 minut vaříme.

Chilli servírujeme s pečenými bramborami a salsou. Kdo má rád pálivé, může dle libosti ještě dokořenit NIKAL BIO Mexickým kořením.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 6,7 g tuk • 57,4 g sacharidy • 15 g bílkoviny  
16,9 g vlákniny • Energetická hodnota 384 kcal