



## Ingredience

- NIKAL Bylinné sypké koření
- NIKAL Univerzální polévkové koření
- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- 4 mladé mrkvičky
- 2 lžice jemně nasekané petrželky
- 150 g ricotty
- 50 g strouhaného parmezánu
- 1 lžice čerstvé citronové šťávy
- ½ lžičky nastrouhané citronové kůry
- 150 g mraženého nebo čerstvého hrášku

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.

## Široké nudle s mrkví, hráškem a ricottou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 25 minut.

### Příprava:

400 g širokých nudlí uvaříme dle návodu na balení, slijeme a necháme odkapat.

Mezitím oškrábeme 4 malé mrkvičky a škrabkou nakrájíme na jemné proužky.

Do mísy přidáme 2 lžice sekané petrželky, 150 g ricotty a 50 g strouhaného parmezánu a pečlivě promícháme. Ochutíme citronovou šťávou, nastrouhanou kůrou z citronu a **NIKAL Bylinným sypkým kořením**.

Do velké pánve nebo do hrnce nalijeme 100 ml vývaru z **NIKAL Univerzálního polévkového koření** a 3 lžice **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra** a přivedeme k varu. Přidáme nakrájenou mrkev a hrášek a vaříme asi 5 minut. Sundáme z ohně a přidáme uvažené široké nudle. Lehce promícháme.

Ochucené nudle s hráškem servírujeme na talíř a přidáme směs s ricottou.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 22,7 g tuk • 76,3 g sacharidy • 25,2 g bílkoviny  
12,8 g vlákniny • Energetická hodnota 626 kcal