



Ingredience

- NIKAL Masové koření
- NIKAL Omega 3 stolní olej
- NIKAL Myslivecká omáčka
- 650 g vepřové filé
- 80 g mozzarely
- 8 velkých šalvějových lístků
- 4 plátky parma šunky
- 8 marinovaných sušených rajčat
- 1 cibule, středně velká
- 1 lžíce másla
- 300 g špetzle (těstoviny)
- sůl
- čerstvě strouhaný muškátový oříšek
- 2 lžíce 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.

Filetové závitky a NIKAL Mysliveckou omáčkou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

Příprava:

Troubu předehřejeme na 180°C. Maso nakrájíme na 8 stejně silných plátků. Stejně tak nakrájíme na 8 plátků i mozzarellu. Maso jemně naklepeme a okořeníme **NIKAL Masovým kořením**. Na maso položíme plátek šalvěje, dále půlku plátku parmské šunky, plátek mozzarely a sušená rajčata. Maso s náplní srolujeme do závitku a spojíme pomocí párátko nebo nitě.

Střední cibuli oloupeme a nakrájíme na tenké proužky. Na pánvi rozežřejeme lžici **NIKAL Omega 3 stolního oleje**, závitky orestujeme ze všech stran a dáme do pečicí misky nebo na pekáč. Pečeme v troubě 10 minut. Do pánve přidáme ještě jednu lžici **NIKAL Omega 3 stolního oleje** a přidáme cibuli. Osmažíme dozlatova.

V hrnci ohřejeme 250 ml vody a přidáme 30g **NIKAL Myslivecké omáčky**. Přivedeme k varu necháme povařit při nižší teplotě. Po odstavení přidáme smetanu a jemně vmícháme.

Mezitím na čisté pánvi rozežřejeme lžici másla a přidáme 300g uvařených studených špetzlí nebo těstovin a lehce orestujeme až jsou teplé. Přidáme sůl a muškátový oříšek.

Na talíř dáme porci špetzlí nebo těstovin, přidáme maso vyndané z trouby, zalijeme omáčkou a posypeme orestovanou cibulkou.

Nutriční hodnoty na jednu porci: tuk: 25,8 g • sacharidy: 21,3 g
bílkoviny: 48,9 g • vlákniny: 1,8 g • Energetická hodnota: 515 kcal