



## Ingredience

- NIKAL Bramborová polévka
- NIKAL Masové koření
- NIKAL 100% rostlinný tuk
- NIKAL Myslivecká omáčka
- 500 g mletého masa (vepřové + hovězí)
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 lžičce hořčice
- 1 vejce
- 1 čajová lžička sušené petrželové natě

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.

## Masové karbanátky s Nikalem



Recept pro 4 osoby



Příprava trvá cca 30 minut.

### Příprava:

Do mísy dáme 500g mletého masa, 1 malou cibuli nasekanou na kostičky, 1 rozmačkaný česnek, 1 lžičce hořčice, 1 vejce, 1 lžičku rozemnuté petrželové natě, 3 lžičce NIKAL Bramborové polévky a ½ lžičky NIKAL Masového koření a vše dohromady smícháme.

Vytvoříme malé karbanátky (popřípadě lehce obalíme ve strouhance) a osmažíme na NIKAL 100% rostlinném tuku.

**Tip:** K těmto skvělým karbanátkům se nejvíce hodí vařené brambory. Zkuste podávat s NIKAL Mysliveckou omáčkou a jemně podušenou zeleninou nebo brokolicí.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** tuk: 24,2 g • sacharidy: 5,5 g  
bílkoviny: 26 g • Energetická hodnota: 342 kcal