



Ingredience

- NIKAL Omega-3 stolní olej
- NIKAL Pórková krémová polévka
- NIKAL BIO »Africké koření«
- 1 malá cibule
- 4 malé pimento (malé červené papriky)
- 100 ml suchého vína
- 1 litr mléka
- 8 krevety, oloupané
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- chilli papričky

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.

Pórková polévka pimento s krevetami



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 15 minut.

Příprava:

1 malou cibuli oloupeme, rozpůlíme a nakrájíme na tenké proužky. 4 malé pimento červené papriky, rozpůlíme, vyndáme zrníčka a také nakrájíme na tenké proužky.

Cibuli a papriku lehce orestujeme na 1 lžici **NIKAL Omega 3 stolního oleje**. Zalijeme 100ml suchého bílého vína, 1 litrem mléka a zahřejeme. Přimícháme 4 lžice **NIKAL Pórkové krémové polévky** a povaříme.

Mezitím okořeníme krevety **NIKAL BIO Africkým kořením** a opečeme po obou stranách na **NIKAL Omega 3 stolním oleji**.

Polévku vaříme na mírném ohni asi 15 minut, rozmixujeme ponorným mixérem, přidáme dle chuti sůl a pepř. Servírujeme na polévkové talíře nebo misky, přidáme krevety a ozdobíme najemno nakrájenými chilli papričkami.

TIP: Pokud máte rádi ostřejší polévky, chilli papričky přidejte do polévky již při vaření.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 21,9 g tuk • 28,7 g sacharidy • 21,5 g bílkoviny
3,8 g vlákniny • Energetická hodnota 423 kcal