



Ingredience

- NIKAL Rajská polévka a omáčka
- NIKAL BIO Italské koření
- 600 g středně velkých brambor
- sůl
- 2 keříková rajčata
- 80 g tvrdého salámu v celku
- 6 tmavých oliv
- 200 g strouhané mozzarely

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.

Pizza brambory s mozzarellou a salámkem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 45 minut.

Příprava:

Troubu předehřejeme na 200°C. Brambory oloupeme a krátce povaříme ve slané vroucí vodě, slijeme a necháme odkapat v sítu a vychladnout.

Mezitím rajčata zbavíme jader a nakrájíme na malé kousky. Do hrnce dáme 120 ml vody a lžičku **NIKAL Rajské polévky a omáčky**, rozmícháme a krátce povaříme. DO omáčky dáme nakrájená rajčata a odstavíme z ohně.

Salám nakrájíme na malé kostičky, olivy vypeckujeme a nakrájíme na malé kousky. Brambory rozpůlíme a dáme na plech s pečícím papírem. Omáčku s rajčaty rozdělíme na brambory, a ty posypeme salámem a olivami. Posypeme **NIKAL BIO Italským kořením**.

Obložené brambory posypeme mozzarellou a v troubě pečeme asi 15 minut.

Servírujeme samotné nebo vhodné jako předkrm při grilování.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 21,9 g tuk • 24,3 g sacharidy • 17,3 g bílkoviny
4,5 g vlákniny • Energetická hodnota 368 kcal