



Ingredience

- NIKAL Omega 3 stolní olej
- NIKAL Masové koření
- NIKAL Omáčky k pečení
- 650 g zadního hovězího masa
- 100 g hlívy ústříčné
- 2 stroužky česneku
- 2 červené papriky
- 1 velká kyselá okurka
- 100 g naložených cibulek
- 1 lžička citrónové šťávy
- 100 g kysané smetany
- těstoviny nebo rýže

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.

Hovězí nudličky s hlívou ústříčnou a cibulkami



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 40 minut.

Příprava:

Hovězí maso nakrájejte na tenčí nudličky. Hlívu očistěte a nakrájejte na větší kousky.

Oloupaný česnek velmi jemně nasekejte nebo nakrájejte na maličké kostičky. Očištěnou papriku nakrájejte na proužky. A taktéž kyselou okurku nakrájejte nejlépe na kostičky.

Na pánvi rozehejte lžící **NIKAL Omega 3 stolního oleje**, maso prudce orestujte. Vyjměte z pánve a okořeňte **NIKAL Masovým kořením**.

Na pánev přidejte opět lžící **NIKAL Omega 3 stolního oleje** a rozehejte. Přidejte česnek, papriku, okurku a naložené cibulky bez šťávy. Vše restujte 2-3 minuty. Vyndejte z pánve a vypečenou šťávu zalijte 500 ml vody. Přidejte 50 g **NIKAL Omáčky k pečení** a zamíchejte. Nechte povařit. Poté přidejte citrónovou šťávu a kysanou smetanu.

Do omáčky vložte maso a zeleninu a nechte krátce podusit.

Tip: Vhodnou přílohou jsou těstoviny nebo rýže.

Nutriční hodnoty na jednu porci: tuk: 21,7 g • sacharidy: 11,6 g
bílkoviny: 39,8 g • vlákniny: 3,4 g • Energetická hodnota: 392 kcal