



Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Omáčka k pečení
- 800 g zadního hovězího
- 100 g hnědých žampionů
- sůl
- černý mletý pepř
- 400 ml vody
- 1 lžice hořčice
- 1 lžice rajského protlaku
- 100 ml šlehačky na vaření
- 8 malých kyselých okurek
- 100 g nakládaných cibulek
- 500 g čerstvých špeclí
- 1 lžice másla

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 Stroganoff se špeclemi



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 35 minut.

Postup:

Hovězí maso nakrájíme na nudličky asi 4 cm dlouhé a 1 cm silné. Žampiony nakrájíme na větší kousky. V velké pánvi rozehřejeme **NIKAL Přírodní olivový olej Extra**, přidáme hovězí nudličky a zprudka opečeme. Maso vyndáme z pánve a poté osolíme a opečíme.

Do výpeku přilijeme 400 ml vody, ohřejeme a přimícháme 40 g **NIKAL Omáčky k pečení**. Krátce povaříme. Přidáme hořčici, rajčatový protlak, šlehačku a znovu krátce povaříme. DO omáčky vložíme žampiony a asi 5 minut povaříme.

Kyselé okurky nakrájíme podélně na čtvrtky a vložíme do omáčky spolu s cibulkami a opečeným masem. Zamícháme a necháme odstát. Špecle orestujeme na másle.

TIP: Můžete zkusit jako vegetariánské jídlo, když na místo masa použijete tofu.

Hodnoty na jednu porci: Tuk: 21,3 g • Cukry: 88,3 g
Bílkoviny: 59,1 g • Vlákniny: 7,5 g • Energetická hodnota: 791 kcal