



## Ingredience

- NIKAL Masové koření
- NIKAL Olej na smažení a fritování
- NIKAL Omáčka k pečení
- 4 filety z kuřecích prsou bez kůže, každá přibližně 150 g
- 300 g hříbků, očištěných, připravených k vaření
- trochu citronové šťávy
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- 200 g kaštanů, oloupaných a vařených
- 1 polévková lžíce petrželky, čerstvě nasekaná
- 1 polévková lžíce másla
- 200 g Gnocchi, hotový výrobek
- 4 čajové lžičky brusinek

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření  
Lesná 102  
67102 Šumná

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.

## Kuřecí řízek s hříbky a kaštany



recept pro 4 osoby



příprava trvá cca 50 minut

### Příprava:

Rozkrojte 4 filety z kuřecích prsou napříč, přikraďte potravinářskou fólií a lehce naklepejte.

Připravte 300 g hříbků, rozpúlené nebo nakrájené na plátky podle velikosti. Na pánvi zahřejte 1 lžíci **NIKAL Olej na smažení a fritování** a osmažte hříbky. Dochutěte několika kapkami citronové šťávy, solí a pepřem.

Do pánve nalijte 500 ml vody, zahřejte ji a vmíchejte 50 g **NIKAL Omáčky k pečení**. Přiveďte k varu, přidejte 200 g loupaných a vařených kaštanů a vařte asi 5 minut. Přidejte 1 lžíci hladké, čerstvě nasekané petrželky a promíchejte.

Na velké pánvi zahřejte 2 polévkové lžíce **NIKAL Oleje na smažení a fritování**. Řízky ochutěte **NIKAL Masovým kořením** a prudce ho opečte na pánvi po dobu 3 minut z každé strany. Maso vyjměte z pánve, přidejte do omáčky a udržujte jej teplé. Vložte 1 lžíci másla do pánve a rozpustěte.

200 g Gnocchi uvaříme ve vroucí osolené vodě, scedíme a necháme odkapat. Vložte Gnocchi do pánve s máslem a lehce orestujte.

Na talíř dejte řízek s houbovou a kaštanovou omáčkou. Přidejte 1 čajovou lžičku brusinek a podávejte s Gnocchi.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 54,4 g tuk • 19,2 g sacharidy • 44,7 g bílkoviny • 12,3 g vlákniny • Energetická hodnota 572 kcal