



## Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL BIO Italské koření
- NIKAL Harmonie s pepřem
- 4 krůtí steaky, á 180g
- 2 malé cukety
- 12 žampionů
- 8 lístků bazalky
- 1 masité rajče
- 1 koule 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](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Marinované krůtí steaky s cuketovo-žampionovým špízem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá asi 25 minut

### Příprava:

Smícháme lžiči NIKAL BIO Italského koření se dvěma lžicemi NIKAL Přírodního olivového oleje Extra a v této směsi marinujeme 4 krůtí steaky.

2 malé cukety nakrájíme na asi 2 cm tlusté plátky a napícháme nastřídačku na 4 špízové jehly se žampiony. Lístky bazalky zbavíme stonků a rajče a mozzarellu nakrájíme na 8 plátků.

Steaky položíme na gril a grilujeme z každé strany asi 3 minuty. Na plátek rajčete položíme lístek bazalky a plátek mozzarely a grilujeme pomalu na okraji grilu asi 5 minut. Poté položíme na gril špízy a grilujeme z každé strany asi 5 minut.

Špízy potřeme NIKAL Přírodním olivovým olejem Extra a po grilování okořeníme NIKAL Harmonií s pepřem.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 18,3 g tuk • 2,8 g sacharidy • 52,2 g bílkoviny  
2,2 g vlákniny • Energetická hodnota 387 kcal