



Ingredience

- NIKAL Bramborová polévka
- NIKAL Masové koření
- NIKAL 100% rostlinný tuk
- NIKAL Myslivecká omáčka
- 500 g mletého masa (vepřové + hovězí)
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 lžice hořčice
- 1 vejce
- 1 čajová lžička sušené petrželové natě

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.

Masové karbanátky s Nikalem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

Příprava:

Do mísy dáme 500g mletého masa, 1 malou cibuli nasekanou na kostičky, 1 rozmačkaný česnek, 1 lžici hořčice, 1 vejce, 1 lžičku rozemnuté petrželové natě, 3 lžice **NIKAL Bramborové polévky** a ½ lžičky **NIKAL Masového koření** a vše dohromady smícháme.

Vytvoříme malé karbanátky (popřípadě lehce obalíme ve strouhance) a osmažíme na **NIKAL 100% rostlinném tuku**.

Tip: K těmto skvělým karbanátkům se nejvíce hodí vařené brambory. Zkuste podávat s **NIKAL Mysliveckou omáčkou** a jemně podušenou zeleninou nebo brokolicí.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 24,2 g tuk • 5,5 g sacharidy • 26,0 g bílkoviny
Energetická hodnota 342 kcal