



Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Houbové pesto
- NIKAL Bylinné sypké koření
- 800g malých brambor varného typu A
- 50g měkkého másla
- 1 žloutek
- 2,5 lžice strouhanky
- 8 medailonků z vepřové panenky, a cca. 80g
- sůl
- čerstvě namletý pepř
- 4 snítky rozmarýnu

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.

Medailonky z vepřové panenky v houbové krustě s pečenými bramborami



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 45 minut.

Příprava:

Troubu předehřejeme na 200°C. Omyjeme 800g malých brambor varného typu A a nakrájíme je na tenké měsíčky. Dáme je do velké zapékačské misky a namarinujeme je dvěma lžicemi **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra**. Ochutíme NIKAL Bylinným sypkým kořením a dáme na asi 20 minut do předehřáté trouby.

50g měkkého másla vymícháme v misce se žloutkem do pěny. Vmícháme 2 lžice **NIKAL Houbového pesta** a tolik strouhanky, kolik je potřeba, aby vznikla hladká hmota (2,5 lžice).

8 medailonků z vepřové panenky (a cca. 80 g) osolíme a opeříme čerstvě namletým pepřem. Na pánvi rozejdeme 1 lžici **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra**, rozmarýn a pečeme na něm medailonky z každé strany asi 2 minuty.

Brabory vyjmeme z trouby a posadíme na ně medailonky. Na každý medailonek dáme trochu houbové krusty a poté je pečeme dokřupava zeshora asi 4 minuty.

Vyjmeme z trouby a můžeme servírovat.

TIP: Místo **NIKAL Houbového pesta** můžete pro tento recept použít také NIKAL Bylinkové pesto a **NIKAL Rajčatové pesto**.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 21,3 g tuk • 35,9 g sacharidy • 42,6 g bílkoviny
5,9 g vlákniny • Energetická hodnota 515 kcal