



## Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Univerzální polévka
- NIKAL Salátové koření
- NIKAL 100% rostlinný tuk
- 1 kg malých brambor (varný typ A), předvařených
- 2 lžíce bílého vinného octa
- 300 g Mozzarely
- 1 červená cibule
- 200 g Cherry rajčat
- 1 svazek bazalky, nejmenno nasekané lístky
- 8 medailonků z vepřové panenky, á cca 80g
- sůl
- čerstvě namletý pepř

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.

## Medailonky z vepřové panenky s bramborovo-mozzarellovým salátem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 40 minut

### Příprava:

malých předvařených brambor varného typu A oloupeme, nakrájíme na plátky a dáme do misky. 250ml čistého vývaru z **NIKAL Univerzální polévky** uvaříme s trochou **NIKAL Salátového koření** a přelijeme jím brambory. Přidáme 2 lžíce bílého vinného octa a 2 lžíce **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra**, dobře zamícháme a necháme odstát.

Mezitím nakrájíme 300g Mozzarely na asi 2 cm velké kousky, oloupeme červenou cibuli, přepůlíme a nakrájíme na tenké plátky. Přepůlíme 200g cherry rajčat. Mozzarellu, cibuli, cherry rajčata a trochu bazalky přidáme k bramborám a zamícháme. Dochutíme solí a pepřem podle chuti.

Na pánvi rozejdeme lžici **NIKAL 100% rostlinného tuku** Medailonky z vepřové panenky osolíme, opepříme a pečeme na středním plameni z každé strany asi 4 minuty.

Na talíře si připravíme nejdříve salát a poté na něj rozdělíme medailonky.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 33 g tuk • 40,1 g sacharidy • 55,7 g bílkoviny  
7,3 g vlákniny • Energetická hodnota 689 kcal