



## Ingredience

- NIKAL Bylinkové Pesto
- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL 100% rostlinný tuk
- NIKAL BIO Italské koření
- těstoviny Fusilli
- 100 g mini mozzarely
- 100 g cherry rajčat
- 3 polévkové lžíce balsamica bianco
- lístky čerstvé bazalky
- 600 g velmi tenkých kuřecích řízků

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.

## Minutkové kuřecí řízky s těstovinovým salátem a mozzarellou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 40 minut.

### Příprava:

200 g těstovin Fusilli uvaříme dle návodu. Scedíme a necháme vychladnout.

100 g mini mozzarely překrojíme napůl. 100 g cherry rajčat podle velikosti buďto rozpůlíme nebo rozčtvrtíme. Těstoviny dáme s cherry rajčaty a mozzarellou do mísy.

2 polévkové lžíce **NIKAL Bylinkového Pesta** smícháme s 10 ml vody a 40 ml **NIKAL Přírodním olivovým olejem Extra**.

3 polévkové lžíce balsamica bianco a pesto přidáme do mísy s těstovinami a vše dobře promícháme. Necháme chvíli uležet a poté přidáme lístky bazalky.

2 polévkové lžíce **NIKAL 100 % rostlinného tuku** rozehrějeme na pánvi a přidáme 600 g kuřecích řízků, které pečeme z každé strany asi 2 minuty. Okořeníme **NIKAL BIO Italským kořením**.

Řízky servírujeme s těstovinovým salátem.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 23,7 g tuk • 35,2 g sacharidy • 47,5 g bílkoviny  
5,2 g vlákniny • Energetická hodnota 551 kcal