



Ingredience

- NIKAL Bylinné sypké koření
- NIKAL Olivový olej Extra
- NIKAL Univerzální polévkové koření
- NIKAL Rajská polévka a omáčka
- 600 g libového vepřového masa
- 3 papriky: zelenou, červenou a žlutou
- 200 g šalotky
- hrubě mletý černý pepř
- 2 cibule
- 4 kyselé okurky
- 3 - 4 lžičce rajského protlaku
- 2 lžičce ovocného octa
- 2 lžičce červené papriky
- 1-2 lžičce medu

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.

Šašlikové špízy s pikantní omáčkou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 45 minut.

Příprava:

600 g vepřového masa osušíme a nakrájíme na větší kostky. Papriky rozpůlíme, vyndáme jadřinec a nakrájíme na větší kousky. Stejně tak šalotku načtvrtíme a plátky oddělíme. Maso napichujeme na špejle střídavě s paprikou a cibulí. Posypeme **NIKAL Bylinným sypkým kořením** a hrubě mletým černým pepřem.

Na pánev dáme **NIKAL Olivový olej Extra** a zahřejeme. Špízy pomalu po všech stranách osmažíme.

Cibuli oloupeme, kyselé okurky necháme okapat a obojí nakrájíme na kostičky. Na pánvi vše orestujeme na **NIKAL Olivovém oleji Extra**. Přidáme rajský protlak, 500 ml vývaru z **NIKAL Univerzálního polévkového koření** a přivedeme k varu. Vše zahustíme **NIKAL Rajskou polévkou a omáčkou**.

Do omáčky přidáme 1-2 lžičce medu, 2 lžičce ovocného octa a 2 lžičce papriky. Omáčku promícháme a nalijeme na talíř. Na omáčku položíme špízy.

TIP: Pokud chcete z papriky oloupat slupku, spařte papriku vřelou vodou a poté ihned prudce zchlaďte studenou. Potom lze slupku lehce sloupnout.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 25 g tuk • 17 g sacharidy • 33 g bílkoviny
Energetická hodnota 455 kcal