



## Ingredience

- NIKAL Olivový olej Extra
- NIKAL Bylinné sypké koření
- NIKAL Masové koření
- NIKAL Houbová krémová polévka
- 800 g malých brambor
- 2 snítky rozmarýnu
- 400 g čerstvých hub, očištěných
- 8 vepřových medailonků à 70 g
- 300 ml vody
- 100 ml šlehačky

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.

## Vepřové medailonky s houbovou omáčkou a s bramborami s rozmarýnem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 35 minut.

### Příprava:

Předehřejte troubu na 180 ° C. Umyjte 800 g malých brambor a podélně nakrájíme. Na plech dáme pečící papír a brambory na plech rozložíme. Rozmarýn otrháme ze stonku a posypeme jím brambory. Pokapeme 2 lžícemi **NIKAL Olivovým olejem Extra** a okořeníme **NIKAL Bylinným sypkým kořením**. Vložíme do trouby a pečeme asi 18 - 20 minut.

Mezitím nakrájíme 400 g čerstvých očištěných hub.

Ve velké pánvi zahřejte 1 lžici **NIKAL Olivového oleje Extra** a osmažíme 8 vepřových medailonů asi 3 minuty po obou stranách. Vyjměte z pánve a pečlivě posypte z obou stran **NIKAL Masovým kořením**. Do pánve dejte nakrájené houby, osmažte a opět z pánve vyndejte.

Do stejné pánve nalijte 300 ml vody a přimíchejte 40 g **NIKAL Houbové krémové polévky**. Krátce povařte. Přilijte 100 ml smetany, zamíchejte a vařte na mírném ohni asi 2 minuty. Přidejte medailonky a houby a nechte 2 minuty odpočinout.

Naservírujte medailonky na talíř, přidejte brambory a dostatek omáčky.

**TIP:** Použijte odrůdu brambor s tenkou vrstvou slupky. Nemusíte je před pečením loupat.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 17,9 g tuk • 29,4 g sacharidy • 38,9 g bílkoviny • 5,7 g vlákniny • Energetická hodnota 438 kcal