



## Ingredience

- NIKAL Masové koření
- NIKAL 100 % rostlinný tuk
- NIKAL Myslivecká omáčka
- 650 g vepřové panenky
- 80 g mozzarely
- 8 velkých lístků šalvěje
- 4 plátků šunky nebo anglické slaniny
- 8 sušených naložených rajčat
- 1 středně velká cibule
- 1 lžice másla
- 300 g těstovin nebo špeclí
- sůl
- strouhaný muškátový oříšek
- 2 lžice smetany

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.

## Závitky s mysliveckou omáčkou



recept pro 4 osoby



příprava trvá cca 30 minut

### Příprava:

Troubu předehřejeme na 180°C. Vepřovou panenku nakrájíme na 8 stejně silných plátků. Mozzarellu nakrájíme také na 8 plátků. Plátky masa lehce naklepeme rukou nebo plochou paličkou a okořeníme **NIKAL Masovým kořením**. Na plátky dáme lístek šalvěje, šunku nebo slaninu, plátek mozzarely a jedno sušené nakládané rajče. Plátky zarolujeme a zajistíme párátkem.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenké nudličky. Na pánvi rozehřejeme 1 lžici **NIKAL 100 % rostlinného tuku** a závitky krátce po všech stranách osmažíme. Závitky pak vložíme do zapékací misky. Do pánve přidáme ještě 1 lžici **NIKAL 100 % rostlinného tuku** a osmažíme na střední teplotě cibulkové proužky dozlatova.

Do hrnce dáme 250 ml vody a zahřejeme. Přidáme 30 g **NIKAL Myslivecké omáčky** a promícháme metličkou na sníh. Krátce povaříme a necháme chvíli stát. Do omáčky přidáme 2 lžice smetany.

Maso dáme na 5 minut do trouby zapéct.

Mezitím dáme do čisté pánve lžici másla a necháme rozpustit. Do pánve vložíme uvařené těstoviny nebo špecle a prohřejeme je. Okořeníme solí a muškátovým oříškem.

Na talíř dáme závitků, nalijeme trochu omáčky a ozdobíme cibulkou. Přílohu servírujeme na malém talířku.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 25,8 g tuk • 21,3 g sacharidy • 48,9 g bílkoviny  
1,8 g vlákniny • Energetická hodnota 515 kcal