



Ingredience

- NIKAL Omega-3-stolní olej
- NIKAL Univerzální koření a polévka
- NIKAL Bílá omáčka
- NIKAL Bylinné sypké koření
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 100 ml bílého vína
- 100 ml šlehačky
- 100 ml mléka
- pažitka
- petržel
- bazalka
- čerstvý mletý pepř
- špetka muškátového oříšku a kajenského pepře
- octová voda na sázená vejce
- 8 vajec
- 1 rajče
- hrstka mandlové rýže
- bylinky na ozdobu

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.

Sázená vejce s bylinkovou omáčkou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 25 minut.

Příprava:

Na omáčku potřebujeme 1 cibuli a 2 stroužky česneku nakrájené na malé kostičky. 1 polévkovou lžící **NIKAL Omega 3 stolního oleje** rozejdeme v hrnci, přidáme kostičky česneku a cibule a necháme zesklovatět. Přidáme 100 ml bílého vína, 200ml vývaru z **NIKAL Univerzálního koření a polévky**, 100 ml šlehačky a 100 ml mléka a přivedeme k varu. Zahustíme **NIKAL Bílou omáčkou**.

Poloviční svazek pažitky, petržele a bazalky umyjeme a nasekáme najemno. Přidáme do omáčky společně s **NIKAL Bylinným sypkým kořením**, pepřem, špetkou muškátového oříšku a dochutíme pepřem. Octovou vodu na pánvi rozejdeme. Přidáme jednotlivě 8 vajec, které necháme lehce sklouznout do vody a opatrně vaříme.

1 rajče omyjeme a nakrájíme na osminy. Rozehřejeme 1 polévkovou lžící **NIKAL Omega 3 stolního oleje** a přidáme rajčata, která krátce orestujeme. Sázená vejce s omáčkou, opraženými rajčaty a mandlemi připravíme na talíř, větvičkami dozdobíme a podáváme.

TIP: Vejce dáme opatrně naběračkou do vařící vody s octem. Pošírované vejce se nazývají také „sázená vejce“.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 20,2 g tuk • 33,8 g sacharidy • 12,9 g bílkoviny
Energetická hodnota 404 kcal