



## Ingredience

- NIKAL Pesto bylinkové
- NIKAL přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Harmonie s pepřem
- 1 stroužek česneku
- 400 g hovězí svíčkové ze střední části
- 4 malé cukety
- 4 polévkové lžíce balsamica bianco

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.

## Carpaccio v kabátku z pesta se salátem z grilované cukety



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 40 minut plus 24 hodin marinování a 3-4 hodiny mražení

### Příprava:

NIKAL bylinkové Pesto zamícháme se dvěma lžicemi vody a dvěma lžicemi NIKAL přírodního olivového oleje Extra. Stroužek česneku oloupeme, nadrtíme a přidáme do směsi. Vše zamícháme. 1 polévkovou lžici hotového pestra dáme na stranu, budeme jej potřebovat později pro cuketový salát.

400g hovězí svíčkové potřeme v tlusté vrstvě zbytkem pesta, pevně zabalíme do průhledné fólie a marinujeme v lednici minimálně 24 hodin. Takto získá hovězí svíčková optimální chuť pesta. Takto namarinovanou svíčkovou nakonec vložíme na 3-4 hodiny do mrazáku - poté ji lze nakrájet na velmi tenké plátky. Cukety nakrájíme podélně na tenké plátky. Plátky grilujeme buďto na elektrickém grilu nebo v troubě na 200°C krátce na nejvyšší příděle dokud lehce nezžehne.

Na salátový dresing použijeme Pesto, které jsme si předtím odložili na stranu a zamícháme jej se zbytkem NIKAL přírodního olivového oleje Extra a balsamicem bianco. Dresingem polijeme grilované cukety a dobře rozetřeme. Lehce zmraženou hovězí svíčkovou nakrájíme ostrým nožem na tenké plátky a pokládáme na talíř. Přidáme salát z grilovaných cuket a lehce opepříme NIKAL Harmonií s pepřem a pokapeme salátovým dresingem. Takto můžeme servírovat.

**Tip:** tento pokrm se dá připravit také ve variaci s NIKAL houbovým Pestem nebo NIKAL rajčatovým Pestem.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 26,2 g tuk • 7,1 g sacharidy • 26,7 g bílkoviny  
2,9 g vlákniny • Energetická hodnota 377 kcal