



Ingredience

- NIKAL Pesto bylinkové
- NIKAL 100 % rostlinný tuk
- NIKAL přírodní olivový olej Extra
- 200 g žampionů
- 1 malá cibule
- šťáva z citronu
- sůl
- pepř
- 2 polévkové lžíce pažitky nakrájené najemno
- 80 g sýru na Raclette
- 120 g zakysané smetany 20% tuku
- 4 rustikální chlebíčky

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.

Chlebíčky s houbami, pestem a sýrem na Raclette



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

Příprava:

Troubu předehřejeme na 180°C. 20 g NIKAL bylinkového pesta smícháme s 10ml vody a 30 ml NIKAL přírodním olivovým olejem Extra.

200 g žampionů očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Oloupeme 1 cibuli a nakrájíme najemno. 2 lžíce NIKAL 100 % rostlinného tuku rozpustíme na pánvi a orestujeme cibuli. Přidáme žampiony a dále restujeme asi 3 minuty. Přidáme trochu šťávy z citronu, sůl, pepř a 2 lžíce pažitky a zamícháme.

80g sýru na Raclett nastrouháme nahrubo.

120g zakysané smetany dáme do misky, osolíme a opeříme. 4 chlebíčky přepůlíme, dáme na plech a každou polovinu chlebíčku potřeme zakysanou smetanou. Přidáme směs se žampiony a posypeme sýrem na Raclett. Pečeme v troubě asi 10 minut.

Vytáhneme z trouby a dozdobíme trochou NIKAL bylinkovým pestem.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 29,7 g tuk • 37,1 g sacharidy • 13,5 g bílkoviny
4,9 g vlákniny • Energetická hodnota 472 kcal