



## Ingredience

- NIKAL Univerzální polévka
- NIKAL Bílá omáčka
- NIKAL Bylinné sypké koření
- 500 g kedlubny
- 2 litry vody
- 2 masové rajčata
- 250 ml mléka, 1,5% tuku
- 2 žloutky
- 100 g horského sýru Allgäu
- 1 svazek pažitky

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.

## Gratinovaná kedlubna



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 40 minut.

### Příprava:

Troubu předehřejeme na 180 ° C. Kedlubnu nakrájíme na zhruba 1,5 cm silné plátky.

Ve větším hrnci dáme vařit 2 litry vody, přidáme 1 lžičku **NIKAL Univerzální polévky**. Přidáme plátky kedlubny a vaříme dokud nezměknou.

2 masové rajčata také nakrájíme na 1,5 cm silné plátky. Do zapékací misky dáme plátky kedlubny a rajčete. Plátky střídavě skládáme. Dochutíme pomocí **NIKAL Bylinného sypkého koření**.

V 250 ml teplého mléka rozmícháme metlou na sníh 25g **NIKAL Bílé omáčky** a necháme krátce povařit. Omáčku necháme vychladnout. Přidáme 2 žloutky a zeleninu zalijeme omáčkou a posypeme 100g horským sýrem. Kedlubnu dáme do trouby na 15 až 20 minut.

Gratinovanou kedlubnu posypeme najemno nakrájenou pažitkou a můžeme podávat.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 12,1 g tuk • 7,7 g sacharidy • 12,8 g bílkoviny • 1,7 g vlákniny • Energetická hodnota 193 kcal