



Ingredience

- NIKAL Olivový olej
- NIKAL Salátové koření
- NIKAL Houbové pesto
- 1 lžice měkkého másla
- 2 lžice strouhanky
- 2 Timiánové větvičky
- 4 kusy kozího sýru, vyzrálý, à 70 g (Crottin de Chavignol)
- 1 lžice bílého vinného octu
- 200 g listového salátu

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.

Gratinovaný kozí sýr s houbovým pestem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 25 minut.

Příprava:

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. 1 lžičci NIKAL Houbového pesta, 1 lžičci měkkého másla a 2 lžice strouhanky zamícháme v misce.

Do formiček dáme 4 kusy kozího sýru (a 70g) a zalijeme pestem. Necháme zapéct 6 minut. Mezitím si uděláme Vinaigrette dresing z 1 lžice bílého vinného octu, 2 lžice vody, 2 lžice NIKAL Olivového oleje a duchutíme pomocí NIKAL Salátového koření.

Gratinovaný kozí sýr vyndáme z trouby. 200g listového salátu pomícháme s vinaigrettem a servírujeme s horkým sýrem.

Tip: Můžete použít sýr feta pokud Vám nevyhovuje chuť kozího sýru.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 26,7 g tuk • 1,1 g sacharidy • 14,1 g bílkoviny
1,4 g vlákniny • Energetická hodnota 300 kcal