



Ingredience

- NIKAL Přírodní Olivový olej Extra
- NIKAL Salátové koření
- NIKAL Houbová krémová polévka
- 4 misky asi 8 cm průměr (silikon nebo kov na vyklopení)
- 2 silnější krajíce chleba
- 250 ml mléka
- ½ TL lžičky lanýžového oleje
- 1 lžičce jemně nasekané petrželky
- 2 plátky želatiny, namočené ve studené vodě
- 200 ml šlehačky
- mletý pepř
- 1 lžičce vinného octa
- 200 g čerstvých hub, nejlépe lišky
- 200 g natrhaného salátu
- sůl
- kakaový prášek na zdobení

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.

Houbová tiramisa



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 40 minut. / + 1 hodina na schlazení

Příprava:

Vykrojte 4 kolečka z tmavého krajíce chleba a položte je na talířky jako podklad pro tiramisu.

Do hrnce dejte 250 ml mléka a ohřejte. Přimíchejte 60 g NIKAL Houbové polévky a **povařte**. Odstavte z vařiče a přidejte lanýžový olej, petrželku a 2 plátky želatiny. Nalijte do místy a při lehkém občasném míchání nechte zchladit.

Šlehačku vyšleháme do pěny a lehce vmícháme do houbové směsi v míse. Lehce okořeníme pepřem a nalijeme do misek. Necháme asi hodinu v ledničce.

Mezitím připravíme do misky dresink. 2 lžičce NIKAL Olivového oleje Extra, 1 lžičce vinného octa, 2 lžičce vody a trochu NIKAL Salátového koření.

Očistíme čerstvé houby a natrháme např. ledový salát.

Těsně před servírováním zahřejeme v pánvi NIKAL Olivový olej extra a nakrájené houby opražíme. Posolíme a opeříme. Na talíř nazdobíme dokola houby a salát, lehce pokapeme dresinkem. Tiramisu vyklopíme z misky na chleba uprostřed talíře a lehce ozdobíme kakaovým práškem.

TIP: Nemáte-li speciální misky vystačíte si i s malým hrnkem který vyložíte fólií.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 26,7 g tuk • 27,6 g sacharidy • 8,7 g bílkoviny • 5,8 g vlákniny • Energetická hodnota 382 kcal