



Ingredience

- NIKAL 100% rostlinný tuk
- NIKAL Univerzální polévka
- 1 kg malých brambor na vaření
- 1 větší jarní cibuli
- 2 lžička cukru
- 6 lžic vinného bílého octa
- 1 lžice ostřejší hořčice
- sůl
- mletý pepř
- 8 šneků z klobásy (vinná klobása nebo klobása na smažení), à 80 g
- 2 lžice nasekané 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
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Grilované klobásy s bramborovým salátem s karamelizovanou cibulkou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 45 minut.

Příprava:

Brambory vaříme v osolené vodě asi 15-20 minut, scedíme a necháme vychladnout. Poté oloupeme a nakrájíme na silnější plátky do misky.

Cibuli oloupeme, rozpůlíme a nakrájíme na proužky. Na pánvi rozeřejeme 2 lžice **NIKAL 100% rostlinného tuku**, přidáme cibulku a orestujeme dozlatova. Přidáme 1 lžičku cukru a necháme cukr na cibuli zkaramelizovat. Cibuli přidáme do nakrájených brambor.

V hrnci přivedeme k varu 200 ml vývaru z **NIKAL Univerzální polévky**, přidáme vinný ocet, 1 lžičku cukru, 2 lžice **NIKAL 100% rostlinného tuku**, lžici hořčice a vše promícháme. Vývarem přelijeme brambory a jemně promícháme. Osolíme, opepříme a necháme zchladnout.

Na talíř servírujeme bramborový salát vlažný a grilované klobásy stočené do šneka. Salát posypeme nakrájenou pažitkou.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 56,2 g tuk • 3,1 g sacharidy • 32,7 g bílkoviny
1,3 g vlákniny • Energetická hodnota 644 kcal