



Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Rajčatové pesto
- 2 stroužky česneku
- 12 nakrájených kousků bagety
- 6 snítek tymiánu
- 12 syrových loupáných krevet
- 1 Bio citron, nakrájený na měsíčky

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.

Krevety s pestem na česnekové bagetě



Recept pro 4 osoby



Příprava trvá cca 20 minut

Příprava:

Troubu předehřejeme na 180°C. Oloupeme 2 stroužky česneku a nakrájíme je na velmi tenké plátky. Na pánvi rozežřejeme 2 lžičce **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra** a osmažíme plátky česneku.

12 koleček bagety vyložíme na plech s pečicím papírem, potřeme česnekem s olivovým olejem a obložíme snítkami tymiánu.

Na pánvi rozežřejeme lžičce **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra** a smažíme na něm 12 krevet z každé strany alespoň 2 minuty. Přidáme 2 lžičce **NIKAL Rajčatového pesta** (příprava dle návodu na etiketě) a velmi dobře promícháme.

Kousky česnekové bagety pečeme asi 3 minuty v předehřáté troubě. Poté je vyložíme krevetami, propíchneme párátkem a servírujeme na talířích nebo servírovacím tácu s měsíčky citrónu.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 14,1 g tuk • 14,7 g sacharidy • 59,7 g bílkoviny
4,3 g vlákniny • Energetická hodnota 649 kcal