



Ingredience

- NIKAL přírodní olivový olej Extra
- NIKAL BIO italské koření
- NIKAL Pesto bylinkové
- 6 krajců toastového chleba
- 300 g Ricotty
- 80 g čerstvě nastrouhaného parmezánu
- 2 žloutky
- 400 g Cherry rajčat
- 12 čerstvě utržených lístků bazalky

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.

Pečená Ricotta na rajčatovém salátu s pestem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 50 minut.

Příprava:

6 krajců toastového chleba zabavíme kůrky a nakrájíme na malé kostičky.

300g Ricotty dáme do misky a zamícháme s kostičkami toastového chleba a parmezánem. Přidáme 2 žloutky a ochutíme NIKAL BIO italským kořením. Směs necháme 30 minut uležet v chladu.

Mezitím překrojíme 400g cherry rajčat napůl a namarinujeme se třemi lžičkami NIKAL bylinkového Pesta (příprava dle návodu na etiketě). Ze směsi s Ricottou formujeme malé kuličky. 2 lžičky NIKAL přírodního olivového oleje Extra rozehejeme na pánvi, přidáme kuličky a lžičkou je lehce zmáčkne, abychom z nich vytvořili placičky. Z každé strany pečeme na středním plameni asi 3 minuty.

Na rajčatový salát s pestem položíme pečenou Ricottu, ozdobíme lístky bazalky a servírujeme.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 31,1 g tuk • 4,2 g sacharidy • 20,7 g bílkoviny
7,4 g vlákniny • Energetická hodnota 383 kcal