



## Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL BIO Italské koření
- NIKAL Bylinné sypké koření
- 4 listová těsta, á 75g
- 150 g ovčího sýra
- 200 g brokolice
- 1 vejce
- 300 g cherry rajčat
- ½ svazku 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](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Slané dortíčky z listového těsta s ovčím sýrem a marinovanými rajčaty



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 40 minut

### Příprava:

troubu předehřejem na 200°C. 4 vyválená listová těsta rozkrájíme na 8 stejně velkých čtverců a položíme je na plech s pečicím papírem.

Těsto posypeme **NIKAL Bylinným kořením** a rozdrobíme na něj 150g ovčího sýra. 200g brokolice vaříme ve vroucí vodě asi 5 minut, ihned zchladíme ve studené vodě, scedíme a necháme okapat. Vejce rozšleháme v misce a smícháme s okapanou brokolicí. Tu pak rozdělíme na ovčí sýr a okořeníme trochou **NIKAL Bylinného sypkého koření**. Plech dáme do předehřáté trouby a pečeme 12-14 minut do zlatova.

Mezitím přepůlíme 300g cherry rajčátek a bazalkové lístky oddělíme od stonku. Obojí dáme do misky a marinujeme dvěma lžicemi **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra** a trochou **NIKAL BIO Italským kořením**.

Upečené dortíčky vytáhneme z trouby a necháme trochu zchladnout. Servírujeme na talířích posypané namarinovanými rajčaty s bazalkou.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 20,2 g tuk • 11,9 g sacharidy • 13,3 g bílkoviny  
1,6 g vlákniny • Energetická hodnota 256 kcal