



Ingredience

- NIKAL 100% rostlinný tuk
- NIKAL Univerzální polévka
- NIKAL Bylinné sypké koření
- NIKAL Houbové Pesto
- 400g staršího pečiva, usušeného a nakrájeného na kostičky
- 1 cibule
- 1 lžice másla
- 200ml polotučného mléka
- 200g tvrdého sýru
- 3 lžice mouky
- 3 vejce
- 4 lžice nízkotučného tvarohu
- 1 svazek pažitky
- sůl
- čerstvě namletý pepř
- 2 malé pórky
- 100g na kostičky nakrájené slaniny

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.

Sýrové noky s houbovým pestem na pórkovém lůžku



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 50 minut.

Příprava:

Do velké mísy dáme 400g usušeného a na kostičky nakrájeného pečiva. Oloupeme cibuli, přepůlíme a nakrájíme najemno. Poté ji orestujeme dozlatova na 1 lžici másla, přidáme 200 ml polotučného mléka, přivedeme k varu a poté touto směsí přelijeme kostičky pečiva. Dobře promícháme a necháme asi 20 minut odstát.

200g tvrdého sýra nakrájíme na kostičky, přidáme ke směsi s pečivem a zamícháme. Poté vsypeme 3 lžice mouky a důkladně zpracujeme. Poté postupně přidáváme 4 lžice tvarohu a 3 vejce, dokud neuhněteme kompaktní směs.

Svazek pažitky nakrájíme najemno a přidáme do směsi spolu s trochou soli a pepře. Poté ze směsi uděláme 12 stejně velkých kulatých noků.

2 pórky podélně rozkrojíme, omyjeme a nakrájíme na proužky. Poté je uvaříme ve vroucí vodě a scedíme.

Na pánvi orestujeme slaninu dokřupava a přidáme uvařený pórek. Směs zalijeme 100ml čistého vývaru z **NIKAL Univerzální polévky** a přivedeme k varu. Dochutíme špetkou **NIKAL Bylinného sypkého koření**.

2 lžice **NIKAL 100% rostlinného tuku** rozehtejeme na pánvi a pečeme na něm sýrové noky na středním plameni z každé strany asi 3 minuty.

Na talíře rozdělíme pórek se slaninou, položíme přes něj noky, pokapeme **NIKAL Houbovým pestem** (příprava dle návodu na obalu) a ihned podáváme.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 36,8 g tuk • 65,4 g sacharidy • 34 g bílkoviny
7,2 g vlákniny • Energetická hodnota 739 kcal