Vaříme a pečeme s Nikalem

NIKAL Dobrou chuť!

Ingredience na česnekovou polévku:

- 400 ml teplé vody
- 60 g **NIKAL Česnekové polévky**
- 50 g vařené šunky nakrájené na kostky
- Sůl

Ingredience na krutony a sýrovou krustu:

- 2 plátky staršího chleba nakrájené na plátky
- 1 lžíce másla nebo rostlinného oleje
- 50 g strouhaného sýra gouda nebo jiného sýra
- **NIKAL Harmonie s chilli a paprikou**
- Sůl

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.

Česneková polévka s krutony, šunkou a zapečeným sýrem

Recept pro 2 osoby

Doba přípravy cca 30 minut.

Příprava:

Předehřejte troubu na horní ohřev na maximální teplotu. Chléb nakrájejte na kostičky o velikosti přibližně 1 cm, vložte je na pánev s trochou másla nebo rostlinného oleje a solí a opečte dozlatova. Poté krutony dejte stranou a nechte vychladnout.

Šunkové kostky vložte na pánev a krátce opečte s trochou másla nebo rostlinného oleje na středním plameni.

Do hrnce nalijte 400 ml vody a přidejte 2 lžíce **NIKAL Česnekové polévky,** poté přiveďte k varu.

Šunkové kostky vložte do polévkové misky a zalijte česnekovou polévkou. Do polévky přidejte krutony a opatrně na ně nasypte sýr. Polévkovou misku vložte na 2–4 minuty do trouby na nejvyšší rošt a sledujte, jak se sýr pomalu mění na sýrovou krustu. Pozor, horké! Misku vyjměte z trouby pomocí chňapek, položte ji na talířek a servírujte.

Kdo má rád trochu pikantnější chuť, může sýrovou krustu dochutit **NIKAL Harmonií s chilli a paprikou.**