



Ingredience

- NIKAL Pesto rajčatové
- NIKAL Přírodní olivový olej extra
- NIKAL Olivový olej Extra
- NIKAL Houbová krémová polévka
- 1 malá cibule
- 300 g hnědých žampionů
- 1 litr mléka
- 100 g salámu chorizo
- sůl
- mletý pepř
- strouhaný muškátový oříšek
- 1 malá bageta
- ½ svazečku oregana

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.

Houbová polévka s chorizem a pečenou bagetkou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 25 minut.

Příprava:

Cibuli oloupeme, rozpůlíme a nakrájíme na malé kostičky. Žampiony očistíme a nakrájíme na větší kousky.

V misce dobře rozmícháme 1 lžičku NIKAL Pesta rajčatového, 1 lžičku vody a 3 lžičky NIKAL Olivový olej Extra.

Do hrnce dáme lžičku NIKAL Olivový olej Extra a nakrájenou cibulku a nakrájené žampiony a lehce podusíme. Potom přidáme litr mléka a 4 lžičky NIKAL Houbové krémové polévky, zamícháme, přivedeme k varu a na mírném ohni povaříme asi 10 minut.

100g krájeného salámu chorizo nakrájíme na čtvrtky a přidáme do polévky. Povaříme asi 5 minut. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Bagetu nakrájíme na malé chlebíčky, potřeme směsí z pesta a na pánvi osmažíme dozlatova.

Polévku servírujeme v miskách, ozdobíme oreganem a jíme s opečenou bagetou.

TIP: Podle sezóny můžeme použít i jiné houby.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 36,1 g tuk • 32,7 g sacharidy • 17,8 g bílkoviny
4,2 g vlákniny • Energetická hodnota 529 kcal