Vaříme a pečeme s Nikalem

NIKAL Dobrou chuť!

Ingredience

- 1 stonek hladkolisté petržele
- 50 g žampionů
- 1/2 červené papriky
- 1 lžíce oleje
- **NIKAL Kuřecí polévka**
- 70 g smažené zavářky (Backerbsen)
- 2 lžíce strouhaného sýra, např. ementál

Příprava:
NIKAL Kuřecí polévka

• 1 polévkovou lžíci (cca 20 g) rozmíchejte v 1 litru horké vody, dobře promíchejte a čirá kuřecí polévka je připravena.

• Na jeden talíř použijte 1 čajovou lžičku (cca 5 g) prášku NIKAL Kuřecí polévky – Čirá polévka & univerzální koření.

Všechny produkty **NIKAL** si můžete pohodlně objednat z tepla Vašeho domova přes internet 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.

Kuřecí polévka se smaženou zavářkou

Recept pro 2 osoby

Příprava trvá cca 10 minut.

Příprava:

Petržel omyjeme, osušíme a otrháme lístky ze stonku. Lístky jemně nasekáme. Žampiony očistíme, rozpůlíme a nakrájíme na plátky. Papriku omyjeme, zbavíme semínek a nakrájíme na malé kostičky.

Na pánvi rozehřejeme olej a přidáme nakrájené žampiony a papriku. Krátce orestujeme.

Mezitím v hrnci přivedeme k varu 500 ml vody a postupně do ní vmícháme **NIKAL Kuřecí polévku.** Na mírném ohni vaříme přibližně 5 minut a občas zamícháme.

Hotovou **NIKAL Kuřecí polévku** nalijeme do dvou talířů. Posypeme strouhaným sýrem a nasekanou petrželí a ihned podáváme.

Tipp: Místo sýra můžete polévku ozdobit opečenými plátky slaniny.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 11,5 g tuk • 8,5 g sacharidy • 6,5 g bílkoviny • Energetická hodnota 166 kcal