



Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Polévka a univerzální koření
- NIKAL Bylinkové pesto
- 1200 g tvrdších malých brambor
- 200 g cherry rajčat
- 10 vypeckovaných černých oliv
- 3 artyčoky z plechovky
- 1 svazek rukoly
- 2 polévkové lžičce bílého vinného octa

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.

Italský bramborový salát s rajčaty, artyčkami a olivami



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 45 minut.

Příprava:

1200 g malých tvrdších brambor uvaříme ve slané vodě, scedíme a necháme zchladnout.

Mezitím přepůlíme 200 g cherry rajčat a 10 černých vypeckovaných oliv, rozčtvrtíme 3 artyčoky a omyjeme svazek rukoly. Vychladlé brambory oloupeme, nakrájíme na 0,5 cm tlusté plátky a vložíme do mísy.

200 ml čistého vývaru z **NIKAL Polévky a univerzálního koření** přivedeme k varu a přelijeme jím brambory. Přidáme 2 polévkové lžičce bílého vinného octa, 3 lžičce **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra** a 2 lžičce **NIKAL Bylinkového pesta** dobře promícháme a necháme chvíli uležet. Krátce před servírováním přimícháme přepůlená rajčata, olivy a artyčoky.

Nakonec opatrně promícháme s rukolou.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 18,8 g tuk • 47,8 g sacharidy • 10,4 g bílkoviny
16,5 g vlákniny • Energetická hodnota 416 kcal