



## Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Rajská polévka a omáčka
- NIKAL Bylinné sypké koření
- polévkové nudle
- 300g krůtího prsa
- 1 malá cibule
- 1 stroužek česneku
- 250g tvrdých brambor
- sůl
- 4 vejce
- 60g zelených oliv, nakrájených na kolečka
- 1 červená cibule
- 10 lístků bazalky
- 500ml vody

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](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Těstovinová omeleta s krůtou a rajčatovou omáčkou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 40 minut.

### Příprava:

Troubu předehřejeme na 160°C. Krůtí maso nakrájíme na malé kostičky.

Oloupeme cibuli, stroužek česneku a 250g brambor. Cibuli a česnek nakrájíme najemno a brambory na asi 1 cm velké kostičky. Brambory vaříme ve slané vodě asi 3 minuty.

V zapékací pánvi rozehřejeme lžici NIKAL Přírodního olivového oleje Extra, přidáme cibuli, kostičky brambor a orestujeme. Poté přidáme krůtí maso a česnek. Restujeme další tři minuty. Dochutíme špetkou NIKAL Bylinného sypkého koření.

Do mísy rozklepneme 4 vejce a vyšleháme je. Polovinou vajec vylejeme na pánev. Přidáme olivy a 200g uvařených plátkových nudlí a poté přilijeme zbytek vajec. Pečeme na středním plameni, dokud se vejce na okrajích nezačnou připékat. Poté dáme pánev do předehřáté trouby a pečeme dalších 8 - 10 minut, dokud se povrch omelety nezbarví dohněda.

Mezitím oloupeme červenou cibuli a nakrájíme ji na tenké proužky. V hrnci rozehřejeme lžici NIKAL Přírodního olivového oleje Extra a osmažíme na něm proužky cibule. Přidáme 500ml vody a necháme prohřát. Poté vmícháme 60g NIKAL Rajské polévky a omáčky a přivedeme v varu. Poté vmícháme na proužky nakrájené lístečky bazalky.

Hotovou omeletu servírujeme s rajčatovou omáčkou.

**TIP:** Poptejte se u svého dodavatele drůbeže, jestli je krůta krmená kukuřicí - její maso je jemnější a měkčí.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 20,2 g tuk • 48,1 g sacharidy • 34,8 g bílkoviny • 5 g vlákniny • Energetická hodnota 528 kcal