



## Ingredience

- NIKAL Polévka a univerzální koření
- NIKAL Masové koření
- NIKAL Bylinné sypké koření
- NIKAL Harmonie s paprikou a chilli
- 3 vejce
- 200 ml šlehačky
- 400 ml mléka
- 200 g strouhaného ementálu
- 1 lžičce nasekané petrželky
- mletý pepř dle potřeby

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.

## Těstovinový nákup od Haničky



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

### Příprava:

Ve vodě uvaříme 500 g makaronů, scedíme, propláchneme studenou vodou a okořeníme **NIKAL Univerzálním polévkovým kořením**.

Do mísy dáme 3 vejce, šlehačku, mléko, strouhaný ementál, nasekanou petrželku, 3 lžičky **NIKAL Masového koření**, 3 lžičky **NIKAL Bylinné sypké koření** a pepř. Promícháme a vytvoříme smetanovou zálivku.

2/3 zálivky promícháme s těstovinami a dáme do zapékací formy. Zbytek zálivky nalijeme na těstoviny ve formě a již nemícháme.

Pečeme v troubě při 200°C asi 30-40 minut, až je sýr v zálivce dozlatova.

**TIP:** Pokud máte rádi ostřejší jídla, můžete přidat **NIKAL Harmonie s paprikou a chilli**.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 38,2 g tuk • 91,6 g sacharidy • 40,7 g bílkoviny • Energetická hodnota 877 kcal