



Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL BIO Bylinkové koření
- NIKAL Houbová krémová polévka
- 600g makaronů
- 400g čerstvých hřibů
- sůl
- čerstvě namletý pepř
- čerstvě nastrohaný muškátový oříšek
- 120g Chorizo (španělského salámu)
- 1 červená cibule
- 1 stroužek česneku
- 200g mozzarely

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.

Zapečené makarony s hřibky, chorizem a mozzarellou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 40 minut.

Příprava:

Troubu předehřejeme na 180°C. Ve vroucí vodě uvaříme 600g makaronů na skus, scedíme a necháme okapat.

400g hřibků důkladně očistíme a nakrájíme na asi 2 cm velké kousky. Na pánvi rozežřejeme 2 lžice NIKAL Přírodního olivového oleje Extra, orestujeme na ní krátce hřibky a okořeníme je NIKAL BIO Bylinkovým kořením, solí, pepřem a trochou muškátového oříšku. Poté hřibky přidáme k makaronům.

Z choriza odstraníme slupku a nakrájíme jej na asi 0,5cm tlusté plátky. Cibuli podélně rozkrojíme a nakrájíme na proužky. Stroužek česneku nakrájíme na velmi jemné kostičky. Vše poté krátce orestujeme na rozežháté pánvi.

Nyní smícháme makarony, hřibky, chorizo, česnek a cibuli a dáme do formy na pečení. Pánev ještě jednou rozežřejeme, naplníme 500ml vody, přivedeme k varu a vmícháme 40g NIKAL Houbové krémové polévky. Necháme vařit asi 2 minuty a poté touto směsí přelijeme makarony.

200g mozzarely nakrájíme na asi 1 cm tlusté plátky, přelijeme jí makarony a dopečeme v troubě při 180°C na 20 minut.

Podle chuti poté posypeme nasekanou petrželkou.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 30 g tuk • 121 g sacharidy • 40 g bílkoviny • 19,7 g vlákniny • Energetická hodnota 930 kcal