



Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL BIO Mexické koření
- 1 červená cibule
- ½ žluté papriky
- 1 lžičce naložených Jalapenos
- 2 lžičce nastrohaných makadamových oříšků
- 80g sušených višní
- 2 lžičce třešňové marmelády
- 1 lžičce nasekaného koriandru
- 2 lžičce čerstvě vylisované limetkové šťávy
- 4 malé sladké brambory, a cca. 250g
- 4 lžičce sójové omáčky
- sůl
- čerstvě namletý pepř

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.

Grilované sladké brambory s višňovo-ořechovou salsou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

Příprava:

Oloupeme 1 cibuli, přepůlíme ji a nasekáme najemno. ½ žluté papriky očistíme a také nakrájíme na jemné kostičky.

1 lžičci naložených papriček Jalapenos také nakrájíme najemno.

2 lžičce nasekaných makadamových oříšků opražíme na pánvi dozlatova. Najemno nakrájíme také 80g sušených višní, vše dáme do misky a smícháme spolu se 2 lžičkami třešňové marmelády, lžičkou koriandru, lžičkou vody a 2 lžičkami limetkové šťávy. Osolíme a opepříme.

4 sladké brambory podélně rozkrájíme na asi 5 mm tlusté hranolky a lehce potřeme 2 lžičkami NIKAL Přírodního olivového oleje Extra. Trochu je osolíme a okořeníme NIKAL BIO Mexickým kořením. Položíme je na gril a grilujeme na střední teplotě přikryté pokličkou asi 12 minut. Po 6 minutách je otočíme a grilujeme z druhé strany.

Do hlubokého talíře nalijeme sójovou omáčku.

Ogrilované, horké brambory v ní krátce marinujeme a servírujeme na talířích s trochou višňovo-ořechovou salsou.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 18,3 g tuk • 79,6 g sacharidy • 8,6 g bílkoviny • 13,2 g vlákniny • Energetická hodnota 522 kcal