

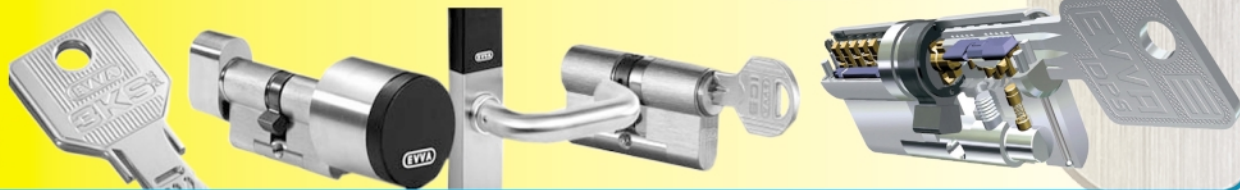
Klíčové centrum Praha

PROMA UNI spol. s r.o.

Sezimova 402/11, PRAHA 4 NUSLE 140 00
tel.: 241 408 089, fax: 241 407 002 e-mail: Proma.uni@seznam.cz

www.klicovecentrumpraha.cz

- KOVÁNÍ
- SOUKROMÉ PROFILY KLÍČŮ
- SOUKROMÉ VLOŽKY
- VISACÍ ZÁMKY A DOPLŇKY
- VLOŽKY
- SYSTÉMY GENERÁLNÍHO KLÍČE
- ELEKTRONICKÉ ZABEZPEČOVACÍ SYSTÉMY
- KLÍČE PODLE KARTY
- KLÍČE



ka nikdy nestačí?

* TIPY * Ať už si koupíte kushari ve specializované restauraci, nebo od pouličního prodáváče, často bývá v nabídce jako jediné jídlo - potřebujete jenom sdělit, jak velkou porci chcete - malou, střední nebo velkou. Také si většinou můžete vybrat přísady na ochucení - chilli omáčku, česnekový ocet -, aby to bylo tak kořeněné, jak by mělo být. Mnoho restaurací nabízí k dočucení také citron.

Ethan Gelber

Recept na Kushari

BUDETE POTŘEBOVAT

- Omáčka z rajčat**
3 lžice olivového oleje
1/2 šálku cibule, jemně pokrájené
4 stroužky česneku, pokrájeného
400 g rajského protlaku
3/4 lžičky mleté skořice
1/2 lžičky mletého římského kmínu
1/2 lžičky soli
1/4 lžičky černého pepře, mletého
1/4 lžičky chilli vloček

Kushari

- 1 šálek ryže (dlouhozrná)
1 šálek čočky (hnědá nebo černá)
2 lžice bílého octa
1/2 lžičky mletého římského kmínu
1/2 lžičky česnekového prášku
8 lžic olivového oleje
1 1/2 šálku cibule, pokrájené
1 šálek těstovin (malých makaronů nebo polévkových nudlí)

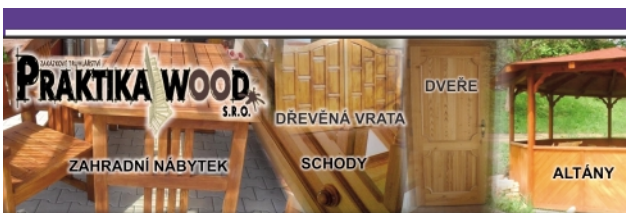
POSTUP

- Omáčka z rajčat**
1 Na středním ohni zahřejte olej v pánvi, přidejte cibuli a osmažte ji do zlatohněda.
2 Vmíchejte česnek a duste 2 minuty.
3 Přidejte rajský protlak, skořici, kmín, sůl, pepř a chilli vločky. Trochu zvýšte teplotu a odkryté vařte na mírném ohni, až omáčka zhoustne (přibližně 15-20 minut).

Kushari

- 1 Současně vařte v jednom hrnci čočku, ve druhém ryži. Čočku vařte na mírném ohni, přiklopenou, dokud není měkká (20-30 minut), pak ji sitem vyberte (vodu nechte v hrnci) a dejte ji do směsi octa, kmínu a česnekového prášku.
2 Na středním ohni zahřejte olej; přidejte cibuli a duste, až bude světle hnědá, pak ji vyjměte a dejte okapat na papírovou utěrku.
3 Do oleje, ve kterém se smažila cibule, přidejte syrové těstoviny, nechte trochu zhnědnout, pak je nasypete do zbylé vody z čočky, přiveďte zpět k varu a vařte doměkka.
4 Rozdělte kushari do osmi misek; dolů dejte základ z vrstvy ryže, přidejte vrstvu těstovin s trochou osmažené cibule a zakryjte čočkou. Navrch dejte lžiči rajčatovou omáčku a posypte další cibulí.

8 PORCÍ



DŘEVOVÝROBA NA ZAKÁZKU

z lamina i masivu

... pod vedením mistra truhláře
Miroslava Kaňky

dveře | schodiště | vestavěné skříně
kuchyňské linky | stoly | lavice
zahradní nábytek | altány



miroslav.kanka@praktikawood.cz
GSM: 777 548 549
www.praktikawood.cz

JUSTRA TREZORY, s.r.o.
Vilsnická 45
Děčín 405 02

Archivní skříně
Pro výpočetní techniku
Stělnice pro biatlon
Nábytkové trezory
Trezory do zdi
Trezory na úschovu klíčů
Trezory na zbraně
Jednoplášťové
Dvouplášťové
Prosklené
Cash boxy
Trezorové dveře
Příslušenství

739 051 168
www.justratrezory.cz
justrad@seznam.cz