

**ÚČETNICTVÍ  
DANĚ MZDY** PATRICIA s.r.o.

**ÚČETNICTVÍ  
A PC SERVIS**

- účetnictví včetně ročních uzávěrek
- daňová evidence
- DPH - měsíční, čtvrtletní
- mzdy a personální agenda
- SPRÁVA PC sítí
- IT SERVIS
- ZÁLOHA A ZÁCHRANA DAT

Terronská 54, 160 00 Praha 6 • Tel.: 233 321 689  
Mobil: 602 357 377

**www.ucetnictvipatricia.cz**  
E-mail: patricia@volny.cz

[www.dominocubes.cz](http://www.dominocubes.cz)

**DOMINO  
CUBES** s.r.o.

**Účetní poradce nabízí  
veškeré účetní služby  
včetně poradenství.**

**Zpracovávám daňová přiznání,  
účetní uzávěrky, statistické  
výkazy a podklady pro úvěr.**

Ing. Eva Durkáčová  
Molákova 20  
Brno  
628 00

Mobil: 603 897 744  
E-mail: eva.durkacova@seznam.cz



jedna z nejlepších možností. Toto báječné jídlo se původně objevilo jako vedlejší výrobek při pečení chleba na malých vesnicích. Tradičně býval lángos připravován ze zbytku chlebového těsta. Jeho jméno se odvozuje od maďarského výrazu láng - česky "plamen", "ohně", protože bylo zvykem opékat je v chlebové peci blízko plamenů a jedly se ke snídani ve dnech, kdy se pekli chleba. Původní maďarské pečené lángose z chlebového těsta jsou velmi podobné klasickým českým podplamenicím.

\* VARIACE \* Běžně se obměňují ingredience k obložení lángošů - užívají se houby, tvarohový sýr, maso, lilek, kefir (fermentované mléko) nebo zelí, ale může se jíst i jako moučník - jen posypaný moučkovým cukrem nebo potřeny džemem.

Roger Norum a Strouchan Martins



Recept na Lángos

**BUDETE POTŘEBOVAT**

- 1 velký brambor, vařený, oloupaný a rozmačkaný
- 2 1/2 lžičky sušeného droždí
- 1 lžička cukru
- 1 3/4 šálku hladké mouky
- 1 lžice rostlinného oleje
- 3/4 lžičky soli
- 1/2 šálku mléka
- 2 stroužky česneku, rozkrojené napůl
- sůl, kopr, pokrájený, podle chuti

**POSTUP**

- Do mísy dejte všechny ingredience (kromě česneku, druhé dávky soli a kopru). Míchejte, až je hmota vlhká.
- Za použití mixéru s háky na těsto zpracovávejte těsto asi 6 minut, dokud není hladké. Vložte do moukou vysypané mísy, zakryjte a nechte kynout, až těsto zdvojnásobí svůj objem.
- Rozdělte těsto na 4 stejné díly, na pracovní desce lehce posypané moukou vytvarujte dokulata. Zakryjte utěrkou a nechte v klidu 20 minut.
- Zplošťte těsto, pak ho vytáhněte do placky o průměru 20 cm. Smažte jednotlivé placky na rozpáleném oleji asi 2 minuty po každé straně, až jsou zlatohnědé. Přebytný tuk nechte okapat na papírové utěrce.
- Potřete lángos stroužkem česneku, osolte a posypejte sekaným koprem.

zabezpečení | elektrotechnika | dřevostavby | bazény, sauny & spa | vytápění | vzduchotechnika | STAVEBNÍ PRVKY A MATERIÁLY | otvorové výplně stínící technika

**FOR ARCH**  
MEZINÁRODNÍ STAVEBNÍ VELETRH

stavba | elektro a zabezpečení | vytápění | dřevostavby | bazény, sauny & spa

**PVA EXPO PRAHA** | [www.forarch.cz](http://www.forarch.cz) | **19.-23. 9. 2017**

GENERÁLNÍ PARTNER: SKUPINA ČEZ | ODBORNÝ PARTNER: tzbinfo | OFICIÁLNÍ VOZY: Ford