

JS Lucca



Jitka Serdelová

DÁRKOVÉ – UPOMÍNKOVÉ – REKLAMNÍ PÍSKOVÁNÍ NA SKLO, JÍDELNÍ PŘÍBORY...



tel: +420 778 02 08 29, jitka.swift@atlas.cz
www.jslucca.cz

FLOOR[®] INTERIOR

8. VELETRH NÁBYTKU, INTERIÉRŮ
A BYTOVÝCH DOPLŇKŮ

PVA
EXPO PRAHA

www.forinterior.cz

5.–8. 10. 2017

OFICIÁLNÍ VOZY



UNIFORM

... 21 LET TIŠTĚNÉ REKLAMY K VAŠÍ SPOKOJENOSTI



TIPY Man'oushe je oblíbený u lidí, kteří stále spěchají, je snadné ho stočit a zabalit do papíru a pojetat za chůze. Nejlepší je s nealkoholickým nápojem, čajem nebo džusem. I když je man'oushe hlavně malé občerstvení, je-li navíc obloženo pokrájenými okurkami, rajčaty, nakládanou zeleninou a olivami, může se z něj stát překvapivě vydatné polední jídlo.

Ethan Gelber



Recept na Man'oushe

BUDETE POTŘEBOVAT

- 1 lžička aktivního sušeného droždí
- 1 1/4 šálku teplé vody
- 2 1/2 šálku bílé mouky
- 1 lžička soli
- 1 lžička rostlinného oleje
- obloha podle vlastního výběru (sýr, jogurt, bylinky, plátky vařeného skopového atd.)

POSTUP

- 1 Rozpusťte droždí v teplé vodě a nechte stranou.
 - 2 Prosijte 2 šálky mouky a sůl do misky a pak do ní pomalu vmíchejte nejprve olej a poté droždí s vodou.
 - 3 Zpracovávejte těsto asi 10 minut, až je měkké a pružné. Udělejte z něj kouli, poprašte moukou, zakryjte utěrkou a nechte kynout nejméně 2 hodiny nebo až těsto zdvojnásobí svůj objem.
 - 4 Kouli těsta rozdělte na čtyři stejné porce a pak je všechny ranou dlaní zploštěte. Nechte kynout dalších 30 minut.
 - 5 Předehřejte troubu na 200 °C.
 - 6 Z každé části udělejte kouli a poprašte ji moukou (přebytečnou setřete). Pak koule rozválejte na kruhové placky o průměru 20-25 cm, asi 4 mm silné. Mohou být i tenčí a větší, pokud je pečete na saji.
 - 7 Na placku přidejte oblohu (zvlášť).
 - 8 Pečte v troubě 10-15 minut, dokud není spodek chleba křupavý a zlatohnědý. Nebo pečte na saji (konvexní pánev) od 3 do 5 minut.
- 4 PORCE

FILAP
s.r.o.

PRODEJ
POŠTOVNÍCH
ZNÁMEK

VYKUPUJEME
ZA HOTOVÉ
známky, dopisy,
pohledy, mince.

Sokolská 66, Praha 2
☎ 224 942 562