



Kde pokrm najdete

Zkuste pát ve Four 'N Twenty v Melbourne na stadionu MCG. když budete sledovat Aussie Rules Game. Očekávejte, že zaplatíte 4,40 AUD - australských dolarů, což je asi 4,70 USD.

* VARIACE * Chtěli byste pát s hráškem? Dělat ho v Jižní Austrálii, kde se pie floater podává jako oficiální státní ikona. Přes poněkud znepekavý vzhled brečky je toto jídlo oblíbené jako noční "vyprošťovák" po dlouhém putování po hospodách. Obsahuje obvyklý masový koláč obrácený vzhůru nohama (proč?) v moři husté hrachové polévky.

Sarah Baxter



Recept na Meat Pie

BUDETE POTŘEBOVAT

- 1 lžice olivového oleje
- 1 cibule, pokrájená
- 400 g mletého hovězího masa
- 1 lžice kukuričného škrobů
- 175 ml hovězího vývaru
- 1 lžice worcesteru
- 2 lžice rajského protlaků
- 1 lžička vegemite (pasta ze zbytků pivovarských kvasnic)
- 4 plátky listového těsta (nebo vašeho vlastního)
- rajská omáčka
- 1 rozšlehané vejce

POSTUP

- 1 Předehřejte troubu na 220 °C.
- 2 Osmažte na oleji cibuli, až je měkká.
- 3 Přidejte maso, opékejte, až bude hnědnout.
- 4 Rozmíchejte škrob s 1 lžicí hovězího vývaru, dejte stranou.
- 5 Přilijte k masové směsi zbývající vývar, worcesterskou omáčku, rajský protlak a vegemite a zamíchejte.
- 6 Přidejte směs se škrobem. Zamíchejte.
- 7 Přiveďte k varu, zmírněte oheň a nechte mírně vařit, dokud směs nezhoustne. Sundejte z ohně a zchlaďte.
- 8 Z těsta vykrájejte osm kruhů, z toho čtyři o trochu větší. Natlačte větší kruh do formy na pát, naplňte masovou směsí.
- 9 Menší kruh položte přes maso, zamáčkněte okraje těsta k sobě. Povrch potřete vejcem.
- 10 Pečte asi 20 minut, až má koláč zlatou barvu.
- 11 Podávejte s rajskou omáčkou.

4 PORCE

KOUPÍM

TATO KŘESLA A TENTO TYP KŘESEL a nábytek do roku 1980

Tačí napsat SMS, či prozvonit, ozvu se!

Tel.: +420 776 599 696
E-mail: slavoj.pikovice@seznam.cz

	CITO-SLOVCE PODIVU	ŠACHOVÉ ZAKONČENÍ		ANGL. DOMOV	MEZINÁRODNÍ KÓD NIGÉRIE		NÁZEV HLÁSKY	DUŠEVNÍ OTŘES	ANGL. ČÍPEK	SOUČÁST TEKUTIN		STRKNUTÍ	DOMÁCKY KLEOPATRA
	OPICE		<small>OPICE HOSPODARSKÝ ROZVOJ V ROZHOVĚ PŘI RADHOŠTĚM</small>			<small>SLANÉ SÝRové JIDELNÍ MÍSKA NÁZEV HLÁSKY R</small>					<small>CELNÍ KÓD SLOVENSKA CHEM. ZN. THALIA ANGL. SKUTEČNÝ</small>		
	Tajenka č. 2												
	KORBELÁROVO JMÉNO					<small>JED POUŽÍVAN INDIANY DO HROTU ŠIPU</small>				DOMÁCKY LUCIE			
	KRYPTICKÁ ŘEČ	EINSTEINOVY INICIÁLY Tajenka č.3			Osvětlení strojů MARTINÁSEK <small>... Lamy šité na míru</small>								
	NITRID HLINÍKU			SPOJKA PODŘADICI				ÚŘAD (ZAST.)				ČASOPIS PRO ŽENY	PLATIT CLO
	RAK. ŘEKA				KÓD ŠPÁNELSKA	NEJVYŠŠÍ HORA NA FILIPÍNÁCH	ZN. RHENIA		NĚM. JEDNA	ČAS (MEZIN. ZKR.) ROZMACH			
	ZKRATKA AMER. AUTOMOBILKY (GENERAL MOTORS)		ANGL. ROK ŘÍMSKY 49					VRSTVA SKLOVITĚ HMOTY NA KERAMICE ZN.VÁPNIKU					
	PRIMÁTI			Tajenka č. 1									
	NÁŠ NOVINAR			PŘEDLOŽKA			EGYPTSKÝ KŘÍŽ					ZN. ASTATU	

VYHRAJTE 1 X KNIHU
Vytušnou křížovku zašlete na adresu vydavatele viz str. 3 nebo e-mailem na krizovky@umiform.cz do 31.8.2017. *Slosování proběhne 2.9.2017!*

Osvětlení strojů MARTINÁSEK

... Lamy šité na míru

www.martinasek.cz

Firma Martinásek byla založena v roce 1994. Zúročila zkušenosti s kusovou a malosériovou výrobou. Dlouhodobě se zabývá vývojem, zakázkovou výrobou a distribucí zejména pracovního osvětlení. V současné době vyrábí a dodává lampy a svítidla zejména na:

- ▮ šicí stroje ▮ obráběcí stroje ▮ pracovní a kreslicí stoly ▮ laboratorní a vyšetřovací stoly
- ▮ nemocniční lůžka ▮ gynekologická křesla ▮ kancelářské stoly ▮ notové pulty
- ▮ kosmetická a tatérská pracoviště ▮ prodejní stojany, výlohy apod. výstavní síně a galerie

Dodáváme kovové flexibilní trubky o průměrech 6, 8, 10, 12, 15, 18 a 21 mm. Tyto trubky nacházejí uplatnění při konstrukci svítidel, mikrofonů a dále jako nosné podpůrné prvky ve zdravotnictví, průmyslu a reklamě.

Školní 349, 683 54 Otnice, Česká republika, tel./fax: 544 240 128, mobil: 776 248 086, martinasek@martinasek.cz