



v Malajsii (Jin Haji Abu hned vedle Jin Ali). Za dva až tři kousky zaplatíte 1SGD - singapurský dolar, což je asi 0,77 USD.

* VARIACE * I když se otak-otak připravuje převážně z ryb (makrela a chňapal jsou nejpobulárnější), můžete občas najít i variace, ve kterých se používají krabi a krevety. Obměna otak-otak připravovaná v páře se často podává v restauracích Peranakan v Singapuru a Malajsii. Varianty z Peranakanu v sobě mají více vody a nazývají se otak-otak Nyonya.

Joshua Samuel Brown



Recept na Otak-otak

Tento recept jsme dostali od Ruqwana Vasanwala z Cookery Magie v Singapuru (www.cookerymagic.com).

BUDETE POTŘEBOVAT

- 400 g vykostěné makrely, mleté
- 1 malá cibule, jemně pokrájená
- 1 vejce, lehce rozšlehané
- 2 listy kafrové limetky (Citrus hystrix), jemně nakrájené (tzv. kaffir lime)
- 2 lžiče listů laksy (vietnamská máta), jemně pokrájené
- 1 lžiče oleje podle vlastní volby
- 1/2 - 3/4 šálku kokosového krému
- 1 lžiče cukru
- sůl podle chuti
- banánové listy nakrájené na velikost 20 x 10 cm, dejte je na minutu do mikrovlnné trouby, aby změkly

KOŘENĚNÁ PASTA

- 1 cm kořene kurkumy (nebo 1/4 lžičky sušené)
- 2-4 červené chilli papričky
- 4 kousky galgánu nakrájeného (Alpinia galanga - možno nahradit zázvorem)
- 1 stoněk citrónové trávy
- candlenuts - plody tungovniku moluckého (Aleurites moluccana), (pozn. překl. musejí být před konzumací uvařené !)
- 2 stroužky česneku
- 6 šalotek
- 1 lžička belacanu (krevetová pasta) nasucho opražený

POSTUP

- 1 Umelte všechny ingredience na kořeněnou pastu na jemnou směs.
- 2 Smíchejte kořeněnou pastu se všemi dalšími ingrediencemi (kromě banánových listů) v míse. Upravte chuť solí a cukrem.
- 3 Na každý banánový list dejte 2 lžice směsi, listy zabalte a zajištěte je na obou koncích párátkem.
- 4 Grilujte asi 10 minut a podávejte.

Pavel SVOBODA

**NÁBYTEK,
ŽALUZIE,
DOPLŇKY**

tel.: 604 574 164, e-mail: lukyverunka@seznam.cz

ZAKÁZKOVÁ VÝROBA:

- nábytek, kuchyně • vestavěné skříně
- obložkové zárubně a dveře

ŽALUZIE, TĚSNĚNÍ, NÁVRHY:

- interiérové a externí • těsnění do oken a dveří

DOPLŇKY:

- police, závěsné skříně • květinové stolky

www.svoboda-pardubicko.cz

	BEZVODNÁ SOLNÁ NÍŽINA	Tajenka č. 3		OPUCHLE	ZPÍVAT		ZN. ARSENU	MEZINÁR. OZNAČENÍ NÁKL. ŽEL. VAGONŮ	OBILNINA		DÁNSKÉ SÍDLO	Tajenka č. 1		MEZINÁR. KÓD MALT
ZN. ČINU			PRIMÁT			LATINSKY VZDUCH ZN. TITANU					KÓD TURKEMĚSTANU			
NÁZEV PIS-MENE H			Tajenka č.2 JEMNĚ POKROPITI								AMATÉRSKÁ VOLKÉRA LOVÁ LIGA SLOVEN.IR			
OBLÉKNOUTI BOTY							OJÍDAT (HOVO.)							
JMÉNO PSA NA STARĚM BĚLIDLE								NAŠ KLAVÍRISTA						TERPENICKÁ LÁTKA S FIALKOVOU VUNÍ
	ANGLICKÝ PRST NA NOŽE INIC. SMOLJAKA									INIC. HERCE LANCASTERA	PAŽE	ŘÍMSKY 2 SPOJKA		
SOUVISLÝ POROST NEBO VOČNÝCH STROMŮ				ZN. JEDNOTKY PRÁCE (KALORIE)	INDICKÝ FILM	RASITICKÁ ORGANIZACE V USA		OSLOVENÍ ČLENA NEKTEŘÍ ORGANIZACE HRATY						
NÁČRTNÍK							RUŠNO							
		LOD PRO PŘEPRÁVU TĚKUTÝCH NÁKLADŮ									PRIMITIVNÍ NÁSTROJ			
		ŘÍMSKY 49			ČÁST SLONÍ HLAVY									

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

Smolíček
DĚTSKÝ NÁBYTEK

www.smolicek.com

Tel.: +420 775 705 430, +420 775 705 489, E-mail: smolicek@smolicek.com