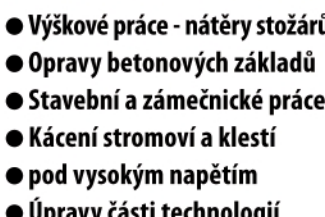


Bretong, spol. s r. o.

Bretong, spol. s r. o.,
U Velké ceny 407/18
623 00 Brno

NAŠE ČINNOST:

- výškové práce
- stavební práce
- zámečnické práce
- klempířské práce
- natěračské práce
- malířské práce
- montážní práce
- umývání prosklených budov
- kácení stromů a klestí



- Výškové práce - nátěry stožárů
- Opravy betonových základů
- Stavební a zámečnické práce
- Kácení stromů a klestí
- pod vysokým napětím
- Úpravy části technologií

mobil: 603 418 123

e-mail: bretong@volny.cz

www.bretong.cz

Stavební firma M Build, s.r.o.

Vodohospodářské stavby a zemní práce.

Rekonstrukce sakrálních staveb
Výstavba rybníků
Ostatní stavby
Nákladní a stavební doprava

Na Pakšovce 2202
397 01 Písek

tel: 777 093 929



e-mail: info@mbuild.cz

www.mbuild.cz



ských čtvrtích Jordán a Yau Ma Tei nebo For Seasons Pot Rice v Yau Ma Tei jsou nejlepší místa, kde můžete oyster cake okusit. Za malý koláč tu zaplatíte 20 HKD - hongkongských dolarů což je asi 2,56 USD, za velký 40 HKD (5,13 USD).

* VARIACE * Tchajwanci často nazývají ústřicový koláč národním jídlem. Jejich verze připravovaná na páni, plněná čínskou zeleninou, je daleko běžnější než hongkongské varianty. Singapurci jsou všichni pyšní na ústřicový koláč, který jedli v dětství a je pro ně spojen s vůní vajec, ústřic a vepřového sádla. Jejich koláč má silnější křupavou vrchní vrstvu, která při jídle praská, jako byste se zakousli do vaječné skořápky.

Penny Watson



Recept na Oyster Cake

BUDETE POTŘEBOVAT

12-15 čerstvých ústřic nebo
20 vyloupaných mražených
4 vejce rozšlehaná
špetka soli
špetka bílého pepře
1 šálek rýžové mouky
40g škrobu z tapioky
150 ml vody
25 ml podzemnicového oleje
2 stroužky česneku, jemně
nakrájené
10 ml sójové omáčky
20 ml rýžového vína
4 jarní cibulky, nakrájené nahrubo
2 lžičky koriandrových listů, hrubě
pokrájených
chilli sambal (podle chuti)

POSTUP

- 1 Krátce opláchněte ústřice v čerstvé vodě, pak je nechte okapat na sítu.
- 2 V misce rozšlehejte vejce, sůl a pepř.
- 3 V další misce smíchejte rýžovou mouku, škrob z tapioky a vodu a míchejte, dokud nevznikne řídké těstíčko.
- 4 Rozpalte velkou pánev, pak na ni nalijte trochu podzemnicového oleje. Až se olej zahřeje, nalijte na něj těstíčko, pohybem pánve ho rozlijte po celé ploše pánve a smažte asi 15 vteřin.
- 5 Nalijte na pánev vaječnou hmotu a pečte, až je spodní vrstva upečená a vrchní je téměř ztuhlá.
- 6 Dřevěnou lžící rozhrňte směs ke stranám pánve a do vzniklého místa nalijte zbylý olej, přidejte česnek a poduste.
- 7 Totéž udelejte s ústřicemi, přidejte sójovou omáčku, rýžové víno a nechte na ohni, dokud nejsou ústřice prohřáté a hmota neztuhne. Poté vyjměte z pánve.
- 8 Aby mělo jídlo podobný charakter jako na nočním tržišti, pokrýjte ho jarní cibulkou a koriandrovými listy a podávejte s pořádnou dávkou sambalu nebo něčeho podobného.