



Prodej, servis a služby od roku 1993

- Konzultace zdarma pro nové a stávající zákazníky
- Více než pět značek průmyslových armatur
- Opravy, servis a prodej průmyslových ventilů od roku 1993
- Seřizování průmyslových ventilů



JAN VOJNA - průmyslové armatury s.r.o.
411 33 Prackovice n. Labem 40, tel./fax: 416 539 041
mobil: 607 102 425 • E-mail: info@armatury-vojna.cz

WWW.ARMATURY-VOJNA.CZ

Autorizovaný prodejce a servis výrobků HEROSE a BERLUTO (SRN)



Netolická 414,
384 02 Lhenice
Tel./fax: +420 388 321 280
E-mail: info@agromechanika.cz
www.agromechanika.cz

VYRÁBÍME KOTLE NA TUHÁ PALIVA.

Kotle na dřevo, na pelety i kombinované kotle - dřevo & elektrina. Kotle splňují požadavky třídy IV a V podle ČSN-EN 303-5.

Ekologické vytápění a topení s vysokou účinností spalování a minimální tvorbou škodlivin.

Vhodné pro kotlíkové dotace

ZVEME ZÁJEMCE NA VELETRH ZEMĚ ŽIVITELKA (venkovní plocha 317 mezi pavilony R1 a Z1)



ELZA

www.elza-hk.cz

- Výroba potrubních dílů z oceli tř. 11-17
- Výroba přírub, tvarovek, T-kusů, redukcí
 - Trubky, trubkové ohyby a odbočky
 - Výroba přivařovacích kroužků
 - Výroba nerezových nádob a nádrží
 - Zámečnické práce
 - Řezání vodním paprskem
 - Pálení plazmou



ELZA Předměřice, s.r.o. • Obránců míru 391 • Předměřice n. Labem • TEL 495 581 398 • pavel.vesely@elza-hk.cz



Porta San' Agata nebo Friggitoria Chiluzzo na Piazza Kalsa. Zaplatíte okolo 1.50 EUR, což je asi 2,15 USD.

* VARIACE * Někteří pouliční prodejci nabízejí i jiná smažená jídla, jako je třeba smažený lilek. Můžete požádat o fedde, jednoduše nakrájený lilek v zemi s pannelle a croccché, nebo o jedinečnou palermskou záležitost - hledejte melanzane a quaglie - celý lilek je nakrájený po délce na centimetrové plátky, ale u stopky nedokrojený, při fritování se otevře a vypadá jako pohledný vějíř z ptačích per.

Gregor Clark



Recept na Pane, Pannelle e Croccché
Cizrnové smaženky a bramborové krokety jsou překvapivě jednoduché, ale nejlepší je dělat je ve velkých dávkách.

BUDETE POTŘEBOVAT
2 sezamové žemle, rozkrojené po délce
rostlinný olej na fritování

Pannelle (cizrnové smaženky)
250 g (asi 1 šálek) cizrnové mouky
1 1/2 šálku vody
sůl a pepř k ochucení

Croccché (bramborové krokety)
500 g brambor, oloupaných
1 lžička kukuřičné mouky
hrst čerstvé petrželky, pokrájené
sůl a pepř k ochucení

POSTUP

- 1 Při přípravě cizrnových smaženek smíchejte v kastrolu cizrnovou mouku s vodou a zahřívejte na střední teplotu. Dostatečně osolte a opepřete.
- 2 Za stálého míchání přiveďte k varu a odstraňte případné hrudky, vařte, až začne směs houstnout v kaši.
- 3 Odstavte z ohně. Za použití dřevěné lžičky naberte hromádky směsi a tence ji rozetřete - asi 0,5 cm po celém povrchu talíře.
- 4 Jakmile hmota na talíři vychladne, rozkrájejte ji na osm stejných trojúhelníků (jako pizzu) nožem na máslo.
- 5 Trojúhelníky smažte ve fritéze nebo v pánvi s těžkým dnem.
- 6 K přípravě bramborových krokět uvařte brambory doméčka.
- 7 Rozmačkejte je s kukuřičnou moukou a petrželkou, osolte a opepřete.
- 8 Z hmoty utvořte kuličky velikosti golfových míčků a vytvarujte z nich krokety.
- 9 Smažte krokety ve fritéze nebo v pánvi s těžkým dnem.
- 10 Při přípravě sendviče vložte do žemle několik plátek cizrnových smaženek a dvě nebo tři bramborové krokety a ihned podávejte.

NEJMÉNĚ 2 PORCE SENDVIČE SE SPOUSTOU ZBYTKŮ