



Kde pokrm najdete

Pouliční prodávací prodávají peso pizzu podél bulváru San Rafael (mezi Prado a Infanta) a kdekoli v centru Havany. Zaplatíte za ni od 5 do 10 CUP - kubánských pes.-což je 0.20 až 0.40 USD.

* VARIACE * Oblíbená metoda pojidání peso pizzy je složená napůl - není divu, že kubánské klasické jídlo získalo přezdívku "kubánský sendvič". Embargo USA nastartovalo nedostatek potravin, což znamenalo, že obvykle bylo těžké něco k jídlu sehnat, ale když už se to podařilo, tak to stálo za to.

Luke Waterson



Recept na Peso Pizzu

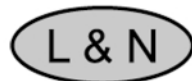
Chcete-li mít pravou pikantní peso pizzu "made in Havana" i složením, doporučujeme směs ementálu nebo gruerre a amerického muensteru (chuť trochu podobný našemu romaduru, pozn. překl.). Nemáte-li muenster, zkuste ho nahradit zralým sýrem brick, dánským esromem nebo goudou.

BUDETE POTŘEBOVAT

tenké těsto na pizzu (koupené nebo připravené doma)
hořčice
rajský protlak bez koření
ementál a sýr muenster podle chuti (v poměru 1: 3)
nakládaný kopr, nakrájený
zbytky pečeného vepřového masa, nakrájeného
koření adobo

POSTUP

- 1 Předehřejte troubu na 230 °C.
- 2 Těsto na pizzu potřete trochu hořčicí, pak přidejte hojně rajského protlaku bez koření.
- 3 Nastrouhejte přiměřené množství obou druhů sýra podle vlastní chuti a promíchejte. Posypte těsto polovinou směsí. Pravá peso pizza by měla mít více sýra než rajského protlaku, ostrá chuť sýra je pak pronikavější.
- 4 Přidejte nakládaný kopr a nějaké pečené pokrácené vepřové maso, pak posypte zbývajícím sýrem.
- 5 Posypte kořením adobo a pečte šest až osm minut nebo dokud není těsto zlatavě hnědé. Přeložte napůl a podávejte.



MARCEL LUNDÁK

NEJVĚTŠÍ VÝROBCE ČTYŘHRANNÉHO PLETIVA VE STŘEDNÍCH ČECHÁCH

ŽEMLIČKOVA LHOTA 29
PETROVICĚ U SEDLČAN,
TEL., FAX: 318 856 456,
MOBIL: 602 385 829, 607 869 641

KŘEŠICE (u Olbramovic)
TEL., FAX: 317 729 873
MOBIL: 607 869 641, 602 385 829

Po - Pá 7-17 hod., So 8-12 hod.

NABÍZÍME:

Po - Pá 8-17 hod., So 8-12 hod.

VELKÝ VÝBĚR PLETIV, SLOUPKY, BRANKY, BRÁNY, SVAŘOVANÉ SÍŤE, PODHRABOVÉ DESKY, LESNICKÁ A CHOVALETSKÁ PLETIVA, PŘÍSLUŠENSTVÍ A VŠE CO VÁŠ PLOT POTŘEBUJE.

l.lundakova@seznam.cz • www.pletivolundak.cz

STRÁNKA	ANGL. POUŽÍTE, JENOM	ZKRATKA PRO VELMI VÝZNAMNÉ OSOBY	INICIÁLY HERCE VĚTČEHÉHO	JEDNA Z HLAVNÍCH SVĚT. STRÁN	KOPYT-NATEC	ČÁST OBRAZU	BRA-TRANEC MOHA-MEDA	SPŘA-DATI	EGYPT. ZÁLIV
ASUSKÉ ŽENSKÉ JMÉNO		ČASŤ VOZU ZAKLA-DATEL ATOMOVÉ TEORIE			SDRUŽENÍ PODNIKŮ KÓD NĚMECKA				
Tajenka č. 1									ARMIA KRA-JOWA
PEREJ			KAMA-RÁDKA H. POTTERA						
NÁŠ BUDITEL			OZDOBNÁ STISKACÍ SPONA	motka střechy, dřevostavby		TÍT	SACCUS ČERPA-DLA		
MÁLO ŠÍROKÉ	KÓD TOKELAU ČTYŘI (ESPER.)				SPZ TEPLIC			IKO-NICKÝ ZNAK	ZVUK STŘELBY
AKT			ZÁKLADNÍ ČIS-LOVKA	ČEDI-COVÁ KUPA U ROUD-NICE N. LABEM	DONUCO-VAT ZNAČKA KILOTUNY				
ZVENČÍ					SMĚS-NOST				
SPZ KARVINÉ		Tajenka č. 2			ZKR. STATNÍ ASESIT-RAZE			OTEC (KNÍŽNĚ)	
JUDŮV SYN		DRUH IZOLAČNÍ HMOTY				OSOBNÍ ZÁJMENO		TU MÁŠ	

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

Pronájem věžového jeřábu



délka výložníku 26m

nosnost na 26m max. 1100kg

nosnost do 12,4m max. 2500kg

LIEBHERR 26K

pracovní výška háku 20m

Více informací na:
jerab26k@gmail.com
tel.: +420 728 935 616