



\* **VARIACE** \* Ačkoliv poutine pochází z Quebecu, dnes se připravuje po celé Kanadě - toto jednoduché jídlo se stalo dokonce luxusním. V zámožnějších domácnostech je módu přidávat k poutine hovězí žebra, konfitovanou kachnu, nebo dokonce paštíku z husích jater. V Quebecu se poutine vyslovuje putin.

Carolyn B Heller

**Recept na Poutine**

Klasická poutine se většinou připravuje ze sáčku omáčky St. Hubert a čerstvého sýra, snadno dostupného v quebeckých supermarketech. Strouhaná mozzarella a vývar z kuřete jsou vhodné náhražky.



**BUDETE POTŘEBOVAT**

- Domácí kuřecí šňáva
- 2 šálky kuřecího vývaru
- 2 lžice másla
- 2 lžice mouky

**Hranolky**

- 5 brambor, oloupaných a nakrájených na hranolky
- rostlinný olej na smažení
- 400 g čerstvého sýra
- 2 šálky kuřecí šňávy, buď ze sáčku, nebo připravené doma

**POSTUP**

- 1 Připravte si šňávu. Pokud použijete hotovou omáčku ze sáčku, postupujte podle návodu.
- 2 Pokud připravujete vlastní šňávu, nechte rozpustit na pánvi máslo a vmíchejte mouku, dokud se z ní nestane žlutá kaše.
- 3 Pomalu zaslehejte vývar, ujistěte se, že v něm nejsou žmolky.
- 4 Nechte mírně vařit asi 10 minut, až se objem zmenší zhruba o třetinu. Odstavte omáčku z ohně a nechte stranou.
- 5 Zatímco se omáčka mírně vaří, opláchněte brambory ve studené vodě a pak pečlivě osušte.
- 6 Smažte brambory ve fritéze nebo na pánvi do zlatohněda.
- 7 Hranolky dejte do mělké misky, posypte je čerstvým sýrem a zalijte omáčkou. Ihned podávejte.

4 PORCE

**terestra** Střešní a vertikální zahrady

TERESTRA s.r.o., se sídlem Vonoklasy, Na Vysoké II 22E, 25228, Černošice  
Ing.Vladimír Horský - 602 38 70 48 • Tomáš Bauer - 602 350 530 • e-mail: info@terestra.cz



U	STEH	KURMUS	ZAMAZAT	ÚČEL	INIC. MUN. ZARA	U	RYBAL-KOVY INICIÁLY	DOMÁCKY LEOS	ZKR. BYV. KRAJ-SKEHO NARODNIHO VYBORU	U	SPOJ VYTVO-RENY SVARE-NIM	ÚDER	POUŽI-VAT PERO
RUKÁV-NIK						DRB ZKRATKA EVROP-SKÉ UNIE				ZÁCI NÁSTROJ BRAZIL-HAD			
Tajenka č. 1	▶												
NÁŠ BÁSNIK					USPO-RADANA								
POTOM (HUĐ.)				VÝVO-JOVÉ STÁDIUM HMYZU		U22 DIVADLO			MONGOL-PASTE-VEC ČESKÉ AEROLINKY				
U	HOTE-LOVÁ MÍST-NOST	MPZ NIZO-ZEMSKA ZNOJE						ZKR. ČERVE-NÉHO KŘÍŽE		PRVNÍ KAPITÁN ENTER-PRIZE	KYSELÁ POCHU-TINA	BORY	
OMAMNÉ LÁTKY					U	PRUH LÁTKY NA KRK	ZÁKLADNÍ ČIS-LOVKA	DĚLO NÁŠ PATRON					
OTEC (EXPRE-SIVNĚ)					HON ZKR. ZÁKLAD-NICH PEO-STŘEDKU								
ANGL. ONO			Tajenka č. 2	▶						SPOR-TOVNÍ OBLE-ČENÍ			
MPZ SEY-CHELY			KYSELÁ ŽILNA ROST-LINA							OBRAZY NAHÝCH LIDÍ			

**VYHRAJTE 2 X VSTUPENKU DO DIVADLA**  
Využít křížovku zašlete na adresu vydavatele viz str. 3 nebo e-mailem na krizovky@umiform.cz do 31.8.2017. Slosování proběhne 2.9.2017!



**- rakouské kotle na peletky**  
emisní třída 5, Ekodesign - KOTLÍKOVÁ DOTACE

- do interiéru i do sklepa
- plynulá regulace 2-15 kW  
7-25, 35 kW
- doba hoření 2 dny až celá sezóna
- možnost připojení externího zásobníku s pneumatickou dopravou do 20 m
- účinnost 95-97 %
- kotelny až do výkonu 105 kW

**Kamna a kotle na dřevo a peletky**  
Artel, Atmos, Euroteplo, Thermorossi, Verner a další



**KAMNA, KOTLE - HOSTOMSKÝ, Pražská 193/43, 250 01 Brandýs n. L.**  
tel.: 326 90 69 59 mobil: 602 41 85 41 ■ www.hapero.eu ■ www.hostomsky.cz