

# AUTOSERVIS, PNEUSERVIS, MYCÍ LINKA

Adresa: Zborovská č.p. 1427, 282 01 Český Brod, okres Kolín



Nabízíme Vám  
kompletní služby  
pneuservisu.

Zajišťujeme opravy a údržbu vozů  
všech značek, mechanické práce,  
opravy čelních skel, montáž autodoplňků.

✉ ventilek@volny.cz ☎ +420 723 171 726 ☎ +420 602 279 241



Přípravu a zajištění STK,  
seřízení geometrie náprav, seřízení světlometů atd.  
KARTÁČOVÁ MYCÍ LINKA  
osobních a dodávkových vozů  
(výška mytí až 2,7m) v našem areálu.

OSOBNÍ, NÁKLADNÍ a ZEMĚDĚLSKÝ pneuservis.

**Disponujeme  
jednou ze dvou největších  
zouvaček na montáž  
a demontáž Agro a EM pneu.**



- MONTÁŽ - FE kola plech
- Vyvažování - bezděrové disky
- Prodej nových disků - ráfků
- Prodej nových pneu
- Doplnkový prodej
- Autopříslušenství
- Diagnostika vozidel
- Drobné opravy vozidel
- STK odtahová služba
- Další doplnkové služby
- Prodej, servis  
- plnění klimatizací



Podle Trati 2, 108 00 Praha 10 - Malešice  
Tel.: 274 773 824, Mobil. tel.: 777 341 791  
E-mail: info@pneuservis-u-pista.cz

[www.pneuservis-u-pista.cz](http://www.pneuservis-u-pista.cz)  
[www.pneuservispraha10.cz](http://www.pneuservispraha10.cz)

## PŘEPRAVA ZEMĚDĚLSKÝCH I JINÝCH KOMODIT

Návěsy 45 – 60 m<sup>3</sup>  
Walkingfloor návěsy  
Kapacita 60 aut

Doprava  
po celé České republice  
i po zemích Evropské unie.



MADFALL s.r.o.

Klimentská 1746/52, 110 00 Praha 1 - Nové Město  
tel.: +420 737 247 366 email: madfall-spedice@seznam.cz  
tel.: +420 721 383 387 email: madfall@email.cz

[www.madfall.cz](http://www.madfall.cz)

## RECEPTY NA GRIL



### HAMBURGER S BYLINKOVÝM MÁSLEM

Počet porcí: 4 - 6

Náročnost: snadné

Doba přípravy:

30 - 45 minut

#### Suroviny:

- 750 g mletého libového hovězího masa
- 4 plátky bylinkového másla silné cca 1,5 cm
- sůl, pepř
- 4 plátky slaniny
- 4 plátky oblíbeného sýra
- 4 žemle na hamburgery

#### Na oblohu:

salátové listy, cibule, rajčata, kečup, hořčice, majonéza podle chuti

#### Postup:

Mleté maso rozdělíme na 4 díly. Z každého utvoříme tlustý bochánek naplněný plátkem bylinkového másla. Osolíme a opepříme a dáme na 30 minut do chladničky vychladit. Gril rozejdeme na přímé grilování. Připravené hamburgery rozložíme na rošt, znovu osolíme a opepříme. Grilujeme z každé strany 5 - 7 minut. Po upečení zkontrolujeme termosondou teplotu, která by měla uvnitř být 71 stupňů. Mezitím na kraji roštu opečeme plátky slaniny opečené odložíme stranou na ubrousek, aby okapal přebytečný tuk. Žemle rozkrojíme a potřeme máslem a opékáme 30 sekund až 1 minutu. Konečnou fází je vytvoření finálního hamburgeru. Na dolní polovinu každé žemle dáme list salátu na něj cibuli a rajče. Nahoru potom teplý hamburger se slaninou a sýrem. Dochutíme dle vlastní fantazie a chuti a přiklopíme druhým dílem žemle.



[GrilyKrbys.cz](http://GrilyKrbys.cz)