

100% ZHUBNETE !!!

Zaručeně účinná a cenově nejdostupnější
krabičková dieta!
4 900,-Kč na měsíc

Volejte: 731 322 904

Nebo pište na email:

info@rozvoz-jidel.com

Jsme zde pro Vás od po-pá,
7:30-15:30

WWW.ROZVOZ-JIDEL.COM



Vzorový jídelní lístek

Pondělí - úterý /1,3,4,7,9,12/

oběd - Filátka ze sladkovodního lososa, špenátové nudle
svačina2 - Ledový salát s kukuřicí a zálivkou
večeře - Kuřecí salát s jogurtovou zálivkou, pečivo
snídaně - Celozrnné pečivo, Rama, sýr Eidam, hroznové víno
svačina1 - Zákys s ovocem

Úterý - středa /1,3,6,7,9,10,12/

oběd - Kuřecí stehenní řízečky pečené na hořčici, rýže
svačina2 - Ledový salát s cherry rajčaty a okurkou
večeře - Vepřová panenka s fíky, zeleninová obloha, nivové topinky
snídaně - Pečivo, pomazánkové máslo, šunka, čerstvá okurka
svačina1 - Ovocný jogurt s musli

Středa - čtvrtek /1,3,6,7,8,9,11,12/

oběd - Vietnamské kuřecí nudle
svačina2 - Míchaný salát s balkánem
večeře - Salát s králičím masem a brokolicí, dresink
snídaně - Celozrnné pečivo, arašídové máslo, hroznové víno
svačina1 - Zapečená jablčka s jogurtem a skořicí

Čtvrtek - pátek /1,3,4,7,9/

oběd - Rybí fileta na paprice s jogurtem, těstoviny
svačina2 - Míchaný salát z čínské zelné zálivkou
večeře - Krutý steak, dušená brokolice
snídaně - Omeleta s hráškem, rajče a paprika.
svačina1 - Jahodové kefirové mléko

Pátek - sobota /1,3,4,6,7,8,9,11,12/

oběd - Kuřecí závitky s náplní z oříšků, bramborová kaše
svačina2 - Rajčatový salát s cibulkou
večeře - Těstovinový salát s tuňákem
snídaně - Pomazánka z krabích tyčinek, tmavý toastový chleba
svačina1 - Ovofit s tvarohem

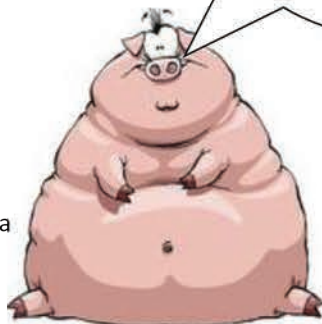
AKCE

Pokud si objednáte
krabičkovou dietu na 3 měsíce,
získáte poukaz na jízdu
v Porsche GT3 nebo Ferrari
458!!!

Stačí zadat do emailu nebo na
tel. číslo, ve kterém voze se
chcete svést.



5 jídel=
Za den pouze 260,-
Kč
Týden= 1300,- Kč
Měsíc
(nejvýhodněji)=
4900,-Kč



www.rozvoz-jidel.com tel.: 731 322 904

MOŽNOST OBJEDNAT KRABIČKOVOU DIETU I NA CELÝ MĚSÍC (včetně víkendů) ZA 6600,-Kč

RECEPTY NA GRIL



VEPŘOVÝ BOK S ESTRAGONEM A ČESNEKOVO- PAPRIKOVOU OMÁČKOU

Počet porcí: 2 - 4

Náročnost: Snadné

Doba přípravy:

cca 1 hodina

Suroviny:

1 kg vepřového boku bez kosti
s kůží

2 - 3 lžičce estragonové kořenící
směsi, trochu oleje

Suroviny na česnekovo-
paprikovou omáčku:

2 větší červené papriky

10 lžic kysané smetany

8 lžic majonézy

2 lžičce najemno nasekané
čerstvé bazalky

4 lžičky najemno rozetřeného
česneku

2 lžičky octa balsamico

1/4 lžičky soli



Postup:

Postup: Maso položíme na
prkénko, kůži prokrájíme na malé
čtverečky, polijeme trochou oleje
a rukami vmasírujeme do masa.
Suchou kořenící směs s estragonem,
kterou si připravíte velmi
snadno s pomocí našeho receptu
vetřeme do masa a odložíme do
chladu minimálně na 1 1/2 ho-
diny.