

## RECEPTY NA GRIL

Grilujeme na středním žáru metodou nepřímého grilování cca 1 hodinu podle velikosti kusu masa. Musíme častěji kontrolovat, občas potřít trochou oleje. Podáváme s výbornou česnekovou omáčkou s grilovanou paprikou.

### Postup na česnekovo-paprikovou omáčku:

Postup: papriky ogrilujeme nad přímým středním žářem přibližně 12 - 16 minut dokud slupka nezčerná. Papriky průběžně otáčíme. Hotové přeneseme do misky a necháme vychladnout. Opatrně odstraníme tenkou slupku a semínka, měkkou dužinu nakrájíme na malé kousky a vmícháme k ostatním surovinám. V chladu necháme odležet alespoň 20 minut. Omáčka je vhodná ke všem druhům masa včetně zeleniny.



GrilyKrby.cz

RABŠTEJNSKÁ APATYKA s.r.o.  
www.rapatyka.cz

Suché extrakty z bylin  
Bylinné gely a mazání  
Extrakty z pupenů  
a tinktury z bylin

Rabštejnská apatyka, s.r.o.  
Lidická 17, 272 03 Kladno Dubí  
Mobil +420 722 016 197  
Email info@rapatyka.cz



Almed servis

## Chlazenka z Almedu

...Vaše jídlo pro uspěchané dny

- Máte málo času?
- Nemáte v okolí kvalitní restauraci?
- Chcete oběd rychle až na stůl?
- Pracujete z domova a nechcete se zdržovat vařením?

### Můžeme Vám pomoci:

- Výběr ze 30 druhů jídel
- Kvalitní čerstvé suroviny
- Žádné konzervanty
- Žádné dlouhodobé závazky
- Zdravotní i redukční diety
- Rozvoz zdarma
- Cena od 50 Kč

Váš dodavatel kvalitní stravy

Masarykovo náměstí 112  
250 83 Škvorec  
Tel: +420 774 119 186  
info@almed.cz



...s námi roste chuť...

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



FINESSE  
STOLARSTVÍ

## VÝROBA A PRODEJ POTŘEB PRO VČELAŘE



Úly, podstavce pod úly, rámkové přířezy a rámečky...

[www.moje-vcelarstvi.cz](http://www.moje-vcelarstvi.cz)

Prodej do celé ČR prostřednictvím e-shopu.



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

Luká-Střemeničko 50, 783 24, mobil: 603 514 590 • e-mail: finesse@stolarstvifinesse.cz

Najdete nás na [www.facebook.com/UniformPraha](https://www.facebook.com/UniformPraha)