

WWW.LODNIKONTEJNERY.CZ

NÁMOŘNÍ KONTEJNERY - CHLADÍRENSKÉ KONTEJNERY NOVÉ I POUŽITÉ - PRODEJ A PRONÁJEM od 1800 Kč bez DPH/měs.

+420 725 947 801
+420 702 234 162

info@lodnikontejnery.cz



chladiřenské kontejnery s nastavením teploty -25 až +25 °C



- voděodolné
- dlouhá životnost
- odolné proti vniknutí hlodavců
- samonosná ocelová konstrukce
- povětrnostně odolná ocel
- vysoká únosnost podlahy
- výška 2,6 a 2,9 m
- délky 6 ; 12 a 13,7 m
- snadné zabezpečení
- snadná přestavba
- vhodné jako sklad, dílna, garáž ...

♥ Bezhladoveni.cz



**Francouzské
brambory
s ořechovým sýrem**

Francouzské brambory si zamilovaly už naše babičky. Aby ne, jsou na přípravu jednoduché, na suroviny nenáročné, a přesto zatraceně dobré. Takové jsou i ty naše v odlehčené podobě.

CELKOVÝ ČAS: 1 hodina

Ingredience

- 500 g brambor
- 250 g mandlového sýra
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- nať čerstvé petrželky
- 1 lžice olivového oleje
- špetka černého pepře
- špetka himalájské soli
- směs sušených bylinek

Postup:

1. Brambory oškrábejte, opláchněte a nakrájejte na tenké plátky.
2. Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte na tenká kolečka.
3. V míse smíchejte sýr, sůl, pepř a bylinky včetně nadrobno nasekané petrželky.
4. Bramborové plátky obalte ve směsi z obou stran.
5. Na pánvi na olivovém oleji orestujte cibuli s česnekem, orestované je řiďte k bramborám.
6. Do nepřilnavé zapékačkové mísy navrstvěte brambory, zbylou směs je přelijte a dejte péct do předehřáté trouby na 180 °C na cca 50 minut.
7. Brambory podávejte jako přílohu nebo jen tak samotné.

TYP JÍDLA: Obědy a večere
ZPŮSOB PŘÍPRAVY: Pečení
STRAVOVACÍ STYL: Bez laktózy, Bez lepku, Vegan, Vegetarian

Autor: Andrea Hřečková