



Smolíček
DĚTSKÝ NÁBYTEK

www.smolicek.com

Tel.: +420 775 705 489, e-mail: smolicek@smolicek.com

Truhlářství Radek Leitl

- výroba replik starého nábytku
- renovace a prodej starého nábytku
- zakázková výroba



Truhlářství - Radek Leitl

Poděvousy 108, Staňkov 345 61
Tel.: +420 604 806 285

VZORKOVÁ PRODEJNA:

Hluboká u Kdyně, tel.: 379 732 297
E-mail: nabytek.leitl@seznam.cz

www.nabytek-leitl.cz

- * Výroba replik antik nábytku
- * Výkup, renovace, prodej
- * Psací stoly, sekretáře, vitríny, vertiká, komody, skříně, kredence, knihovny
- * Doprava a montáž
- * Vybavení hotelů, restaurací, chalup, kanceláří, kuchyní
- * Zákazník si může sám zvolit barvu dřeva, druh kování, ozdobnou řezbu dle nabídky



Bezhladoveni.cz

5. Přidejte bazalku a petrželku, 2 polévkové lžíce olivového oleje, sůl, pepř a šťávu z citrónu.
6. Vše rozmixujte dohladka.
7. Podle chuti přidejte sůl, pepř či citrónovou šťávu.
8. Dejte vychladit do lednice.
9. Podávejte s opečeným chlebem či bagetou, zdobte čerstvými bylinkami.

TYP JÍDLA: Polévky
ZPŮSOB PŘÍPRAVY: Syrové
STRAVOVACÍ STYL: Bez laktózy, Bez lepku, Low carb, Vegan, Vegetarian

Autor: Kateřina Homolová



Fazolové brownies s čokoládou

Fazolové brownies jsou hitem už nějaký ten rok. Věříme, že se nenecháte dlouho přemlouvat, abyste je taky vyzkoušeli. Protože rozhodně stojí za to!

MNOŽSTVÍ: 1 porce

Ingredience

- 125 g černých fazolí v suchém stavu
- ½ hrnku javorového sirupu
- ¼ hrnku kokosového oleje
- ½ hrnku ovesných vloček
- 2 lžíce raw kakaového prášku + něco navíc na posypání
- ½ lžičky prášku do pečiva
- špetka soli
- špetka vanilkového prášku
- 100 g hořké čokolády

Postup

1. Černé fazole přes noc namočíme.
2. Druhý den slijeme vodu, propláchneme, zalijeme čerstvou vodou a uvaříme doměčka.
3. Troubu předehřejeme na 170 stupňů.
4. Uvařené fazole rozmixujeme s javorovým sirupem a kokosovým olejem v hladké pyré.
5. Ovesné vločky rozmixujeme spolu s kakaovým práškem,