



**JUS na Trezory**

**JUSTRA TREZORY, s.r.o.**  
Vilsnická 45  
Děčín 405 02

**Archivní skříně**  
**Pro výpočetní techniku**  
**Stělnice pro biatlon**  
**Nábytkové trezory**  
**Trezory na úschovu klíčů**  
**Trezory na zbraně**  
**Jednoplášťové**  
**Dvouplášťové**  
**Prosklené**  
**Cash boxy**  
**Trezorové dveře**  
**Příslušenství**

739 051 168  
**www.justratrezory.cz**  
justralad@seznam.cz



**AUTOLAKÝRNICTVÍ HEMELÍK JAN** AUTOLAKÝRNICTVÍ  
HEMELÍK JAN

**Prodáváme autolaky a barvy PPG Envirobase, Delfleet akryl, spreje včetně plnění, laktušky, mícháme barvy.**

**Dále jsme pro Vás připravili novinku – snímání odstínu SPEKTROMETREM, renovace skel světlometů.**

tel.: 606 710 634 | 412 513 532 Provozovna: Oldřichovská 203/8, 405 02 Děčín 8  
jan.hemelik@volny.cz | **www.LAKOVNAHEMELIK.cz**



**ELZA**

[www.elza-hk.cz](http://www.elza-hk.cz)

- Výroba potrubních dílů z oceli tř. 11–17
- Výroba přírub, tvarovek, T-kusů, redukcí
  - Trubky, trubkové ohyby a odbočky
  - Výroba přivařovacích kroužků
  - Výroba nerezových nádob a nádrží
  - Zámečnické práce
  - Řezání vodním paprskem
  - Pálení plazmou

ELZA Předměřice, s.r.o. • Obránců míru 391 • Předměřice n. Labem • TEL 495 581 398 • pavel.vesely@elza-hk.cz

**domácí celozrná tortilla plněná zeleninou a masem.**

**MNOŽSTVÍ: 4 porce**

**Ingredience**

- Na tortillu
- 125 g hladké mouky
- 125 g špaldové celozrnné mouky
- 60 ml vlažné vody
- 50 ml olivového oleje
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva bez fosfátů
- 3 lžičky chia semínek
- špetka soli
- Na náplň
- 400 g grilovaného masa (např. kuřecí prsa či vepřová pečeně)
- 200 g ledového salátu
- 20 cherry rajčátek
- 2 lžičce majonézy
- 4 lžičce jogurtu
- hrst čerstvé listové petrželky

**Postup**

**Tortilly**

1. Všechny ingredience nasypete a nalijte do mísy od roboty, zvolte nástavec typu hák a nechte robota zpracovat elastické těsto.
2. Poté těsto rozdělíte na 6 až 7 stejně velkých kousků.
3. Vytvářejte je na pomoučené ploše do tenkých plátek.
4. Větší pánve dejte na plotnu a rozehejte ji.
5. Na rozehráté pánvi opékejte chvíli placky na sucho z obou stran.
6. Ve chvíli, kdy se začne nafukovat, je čas tortillu obrátit. (Nenechte ji na plotně moc dlouho, aby po vychladnutí neztvrdla.)

**Náplň**

7. Maso nakrájejte na tenké plátky.
8. Ledový salát důkladně omyjte a nakrájejte na nudličky.
9. Omyjte i cherry rajčátka a nakrájejte je na půlky.
10. V misce smíchejte majonézu s jogurtem a posekanou petrželkou.

TYP JÍDLA: Obědy a večeře  
ZPŮSOB PŘÍPRAVY: Pečení

Autor: *Kateřina Homolová*