



Pod Můstkem 808  
252 19 Rudná u Prahy

+420 311 677 082, +420 777 321 004, info@l-stav.cz

**Kvalita a přesnost | Důraz na detail | Rychlost a flexibilita | Individuální požadavky**

## L-stav, s.r.o. - stavební firma

Na trhu působíme od roku 1997 jako menší rodinná společnost, která se věnuje zejména výstavbě atypických projektů s důrazem na individuální požadavky klientů.



[www.l-stav.cz](http://www.l-stav.cz)



## ZEMNÍ PRÁCE

Martin Král

**Nabízíme:**

**PRÁCE DLE DOHODY**

- prvotřídní zemní práce
- výkopové práce
- rozvoz štěrku, písku nebo hlíny

**Kontakt:**

Tel.: 724 569 226

Mail: morava.kral@seznam.cz

Dolní Morava 21

Králíky 561 69

### Pásový bagr CAT 308



Cena: 650 Kč na hodinu

### Kolový traktorbagr KOMATSU 93



Cena: 650 Kč na hodinu

### TATRA 815 EURO II



Cena: 500 Kč na hodinu

[www.KRALZEMNIPRACE.tode.cz](http://www.KRALZEMNIPRACE.tode.cz)

### Postup

1. Maso nakrájete na tenké nudličky a naložte do směsi kari, chilli a pepře.
2. Do malého kastrůlku nalijte ocet, sójovou omáčku, vodu a zahřejte.
3. Přidejte prolisovaný česnek, chilli a za stálého míchání vařte 5 minut.
4. Nakonec do omáčky nalijte med, přisypte bramborový škrob a po 2 minutách míchání odstavte z plotny.
5. Veškerou zeleninu i houby očistěte. Cibule pak nakrájete najemno, mrkev na tenké nudličky, pórek a žampiony na kolečka.
6. Maso krátce osmahněte na oleji a poté vyndejte z pánve.
7. V pánvi nechte zbytek oleje i výpek z masa a orestujte na něm cibulku.
8. K cibuli přihodte také mrkev, podlijte trochou vody, přiklopte poklicí a nechte pár minut dusit.
9. Jakmile mrkev trochu změkne, přidejte k ní pórek, opět přiklopte a nechte chvíli dusit.
10. Když je pórek měkký, přidejte do pánve žampiony, kukuřici a již orestované maso. Několik minut ještě nechte směs dusit.
11. Než se směs masa a zeleniny uvaří, dejte si vedle vařit nudle.
12. Podávejte společně s omáčkou.

TYP JÍDLA: Obědy a večeře  
ZPŮSOB PŘÍPRAVY: Vaření  
STRAVOVACÍ STYL: Bez laktózy, Bez lepku

Autor: Šárka Jirchářová



### Arašídové kuličky s datlemi a hořkou čokoládou

*Arašíd s hořkou čokoládou tvoří dokonalou dvojici. Kuličky z nich uválené přijdou vhod nejen do práce či školy v hektickém pracovním týdnu.*

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