

STROJÍRNA KUKLENY

spol. s r.o.



Zakázková výroba dle požadavků zákazníka



Zavážecí zařízení zdrojů
ionizovaného záření

Nabízíme uplatnění pro
OBRÁBĚČE KOVŮ
STROJNÍ ZÁMEČNÍKY

Pražení a chlazení
arašídů nebo kávy



Automatický pohon
otočných oken

*VÝROBA

*MONTÁŽ

*SERVIS



Strojírna Kukleny spol.s r.o.
Kalendova 670
500 04 Hradec Králové
Česká republika
<http://www.strojirna.cz>

tel. +420 495535089

fax +420 495535076

GPS 50°12'22,7"N 15°48'11,3"E

email: strojirna@strojirna.cz

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

niny a připravte z ní třeba
rizoto. S listovým špená-
tem, hráškem a bazalko-
vým pestem nešlápnete ve-
dle.

MNOŽSTVÍ: 1 porce
CELKOVÝ ČAS: 40 minut

Ingredience

80 g hnědé rýže
1 hrst mladého hrášku
1 hrst listů baby špenátu
1 stroužek česneku
1 lžice bazalkového pesta
1 lžice lahůdkového droždí
bez sladu
špetka červeného pepře
pár kapek citrónové šťávy
1 menší hrst piniových
oříšků

Postup:

1. Rýži propláchněte a uvařte dle návodu.
2. Česnek oloupejte a nakrájejte nadrobno.
3. Piniové oříšky opražte nasucho.
4. Do hlubší pánve dejte pesto, po chvíli přidejte česnek, hrášek a špenát.
5. Vše krátce orestujte.
6. K orestované zelenině přidejte rýži, piniové oříšky, droždí, pepř a citrónovou šťávu.
7. Obsah pánve promíchejte a ihned podávejte.

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

Autor: Andrea Hřečková



Fit proteinový pu- dink s banánem

Dopřejte si sladký dezert
plný kvalitních rostlinných
bílkovin, vyrobený jen a
pouze z přírodních ingredi-
encí. Neobsahuje lepek ani
laktózu, a tak si na něm mo-