



KONZULTAČNÍ KANCELÁŘ PRO ŘEŠENÍ PROBLEMATIKY V OBORECH

www.chalupaggs.cz

- **INŽENÝRSKÁ GEOLOGIE**
- základání staveb, stability, průzkumné práce pro stavby
- **MĚŘENÍ RADONU**
- radonový index, měření v obytných prostorách
- **HYDROGEOLOGIE**
- studny, průzkumy znečištění
- **PROJEKTOVÁ ČINNOST VE VÝSTAVBĚ**

Vrážská 143
153 00 Praha 16 - Radotín

Tel.: 737 815 061, 605 700 324
E-mail: obchod@chalupaggs.cz



Bretong, spol. s r. o.

Bretong, spol. s r. o.,
U Velké ceny 407/18
623 00 Brno

NAŠE ČINNOST:

- výškové práce
- stavební práce
- zámečnické práce
- klempířské práce
- natěračské práce
- malířské práce
- montážní práce
- umývání prosklených budov
- kácení stromů a klestí



- Výškové práce - nátěry stožárů
- Opravy betonových základů
- Stavební a zámečnické práce
- Kácení stromů a klestí
- pod vysokým napětím
- Úpravy části technologií



mobil: 603 418 123
e-mail: bretong@volny.cz

www.bretong.cz

♥ Bezhladoveni.cz

daný cukr. Výborné jsou teplé obalené v máku, polité rozpuštěnou hořkou čokoládou.

MNOŽSTVÍ: 2 porce
CELKOVÝ ČAS: 30 minut

Ingredience

- 340 g silken tofu
- 2 hrnky pohankové mouky
- 6 švestek
- ½ hrnku mletého máku
- 1 lžice mleté skořice
- kostička vysokoprocentní hořké čokolády na ozdobu

Postup

1. Tofu rozmixujte v hladkou pěnu.
2. Přisypte k němu mouku a obě ingredience zpracujte (nejlépe rukama) v nelepivé těsto.
3. Těsto rozdělte na šest stejných velkých dílů.
4. Z každého dílu vytvarujte placku a zabalte do ní švestku.
5. Knedlíky vložte do vroucí vody na 8–10 minut (hotové vyplavou na povrch).
6. Ještě teplé je obalte v máku smíchaném se skořicí.
7. Na závěr je můžete přelit rozpuštěnou vysokoprocentní hořkou čokoládou.

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

Autor: Andrea Hrečková



Špenátová polévka s uzeným lososem

Lehká polévka ze špenátu doplněná uzeným lososem je ideální k obědu i večeři. Díky snadné dostupnosti surovin si ji můžete vychutnat kdykoli v roce. V létě však bývá špenát přeci jen o něco šťavnatější.

MNOŽSTVÍ: 2 porce

www.bezhladoveni.cz