



# Lázeňské sanatorium Dr. Peták nabízí:



## V ČERVENCI A SRPNU

### KOMPLEXNÍ LÁZEŇSKOU LÉČBU

za akční cenu 9900,- Kč na osobu ve dvoulůžkovém pokoji

#### V ceně pobytu je zahrnuto:

- 7x ubytování dle kategorie
- plná penze včetně nápojů k jídlu – malinovka, kofola, 2 dcl vína
- Vstupní lékařské vyšetření, EKG, rozepsání rehabilitačně-relaxačního plánu lékařem
- 24 procedur za týden dle zdravotního stavu a diagnózy
- **BONUS:**
  - o župan na pokoji
  - o 2x za týden inhalace molekulárního vodíku
- Informace k pobytu
- Pobyť začíná v neděli obědem
- Od pondělí do soboty jsou poskytnuty procedury – celkem 24 za týden
- Pobyť končí v neděli snídaní
- Zdarma k dispozici
- Volný vstup v odpoledních a večerních hodinách do bazénu (7x4 m) s protiproudem
- Sezónní vyhřívání bazén ve venkovní zahradě
- WiFi zdarma v areálu celého hotelu včetně pokojů
- Zapůjčení holí na Nordic Walking

Příplatek  
za jednolůžkový pokoj  
činí 250,- Kč na noc.

Možnost objednání pokoje LUX  
– obývací místnost  
a ložnice, cca 32 m<sup>2</sup>  
– příplatek 250,- Kč na osobu a noc.



Lázeňské sanatorium Dr. Peták,  
Lesní 111/13, 35101 Františkovy Lázně  
Rezervace a info: Tel: 354 508 100  
email: recepce@sanatoriumpetak.cz

Naši celou nabídku pobytů naleznete na stránkách

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

+420 354 508 100  
recepce@sanatoriumpetak.cz

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

dle chuti pepř.  
5. Vše rozmixujte dohladka.  
6. Nakonec přidejte posekanou pažitku a důkladně ji do hummusu vmíchejte.  
7. Podávejte s pečivem či jen tak se zeleninou.  
TYP JÍDLA: Předkrm  
ZPŮSOB PŘÍPRAVY: Vaření  
STRAVOVACÍ STYL: Bez laktózy, Bez lepku, Vegan, Vegetarian

Autor: Kateřina Homolová



#### Cuketové nudle s tahini omáčkou

*Cuketové nudle jsou hitem posledních let. Užijí si je vyznavači raw stravy i paleo stravy a vlastně i ti, kdo jinak zelenině příliš neholdují. Chutnají totiž jednoduše skvěle!*

**MNOŽSTVÍ: 2 porce**

#### Ingredience

- Na nudle
- 2-4 menší cukety
- Na omáčku
- 1 lžička sezamového oleje
- 3 lžice tahini pasty
- šťáva z 1/2 citrónu
- 1 lžice lahůdkového droždí
- 1 lžička rýžového či jiného sirupu
- 2 lžice sójové omáčky
- špetka kurkumy
- ¼ hrnku vody
- Na dokončení
- klíčky (jakékoliv)

#### Postup

1. Cukety omyjeme, ostrouháme pomocí škrabky na tenké plátky, které následně nakrájíme pomocí velkého, ostrého nože na co nejtenčí nudličky.
2. Kdo má, ušetří si práci se spiralizérem, mandolínou, ozdobnou škrabkou atd.
3. Na omáčku prošleháme tahini pastu se sezamovým olejem, citrónovou šťávou, lahůdkovým droždím, rýžovým sirupem, sójovou omáčkou, kurkumou a vodou.
4. Kdo chce, může dochutit solí, pepřem, ale sójová omáčka je dost výrazná.
5. Nudle promícháme s omáčkou a dáme odležet do lednice, aby

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