



„Když už do konce to tlačíš  
dlouhým šlapáním se trápíš.  
Jedna možnost by tu byla  
navštívit pana Pospíšila!“

**PRODEJ  
A SERVIS  
JÍZDNÍCH KOL  
A ELEKTROKOL**

[www.kolazhradce.cz](http://www.kolazhradce.cz)  
+420 608 466 766

Jarošovská 54/II,  
Jindřichův Hradec



**NOVĚ** prodej minibagrů  
Günther Grossmann  
[www.guntergrossmann.cz](http://www.guntergrossmann.cz)

**Dozna**  
s.r.o.  
dopravní značení

Oderská 850/1  
196 00 Praha 9 Čakovice  
tel.: 283 930 521-3  
fax: 283 930 524

e-mail: [info@dozna.cz](mailto:info@dozna.cz)



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

- instalace svíslého dopravního značení
- údržba dopravního značení
- instalace zpomalovacích retardérů a prahů
- vodorovné dopravní značení barvou i hmotou, vodící čáry, směrové šipky, stíny, přechody, parkoviště, vyhrazené stání
- odstranění starého vodorovného značení
- symboly a výstražné nápisy na vozovce, symbol A12, nápis „ŠKOLA“
- výroba dopravních značek
- výroba informačních tabulí, reklam a orientačních systémů
- prodej a pronájem dopravních značek a materiálu pro dopravní značení
- instalace betonových ochran chodců

## RECEPTY NA GRIL



### KUŘECÍ SATÉ

**Počet porcí:** 2 - 4

**Doba přípravy:**  
do 30 minut

**Náročnost:** snadné

**Suroviny:**

2 - 4 kuřecí prsa  
4 lžíce rostlinného oleje

**Na marinádu:**

3 stroužky česneku  
1 - 3 chilli papričky  
3 lžíce hnědého cukru  
1/4 hrnku koriandru - čerstvého  
1/3 hrnku sojové omáčky  
1/4 hrnku limetkové šťávy

Na ochucení:

1/2 hrnku nasekaných, nasucho  
opražených arašídů  
nasekaná zelená petrželka

**Postup:**

V misce smícháme všechny suroviny na marinádu, z masa nakrájíme napříč na dlouhé tenké plátky a napícheme na jehly. Jehly rozložíme do ploché nádoby a zalijeme marinádou a necháme 30 minut marinovat. Gril roztopíme na přímé grilování. Rošt potřeme olejem a uložíme na něj připravené jehly tak, aby nechráněné konce jehly směřovaly od ohně. Maso grilujeme 1 - 2 minuty z každé strany, během grilování ještě jednou potřeme zbylou marinádou. Podáváme s omáčkou podle chuti.

