

M+m Marek Miksche
electronic

Havelkova 26, 625 00 Brno
email: info@mmelectro.cz

www.mmelectro.cz/obchod
www.svet-3d.cz



Detektor kovů 2v1 laserový dálkoměr



Měřicí přístroje



Nabízíme:

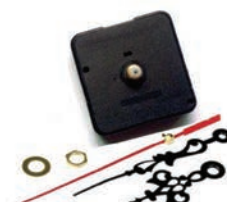
- Regule a měření
- Osvětlení, bytové doplňky
- Zabezpečovací technika
- Dílna - stavba
- Stavebnice
- Bezdrátové ovládání spotřebičů
- Hodinové strojky
- 3D tisk na zakázku
- Spousta zajímavých novinek



Přístupový systém s čtečkou otisků prstů



VOLT CRAFT měřič spotřeby el. energie



Hodinové strojky



Fontána s LED osvětlením

RECEPTY NA GRIL



KUŘECÍ ČINA NA GRILU

Počet porcí: 4

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 40 minut

Suroviny:

- 4 kuřecí řízky
- 1 pórek
- 1 červená kapie
- 1 - 2 lžičce solamylu
- 1 lžička kari
- 7 lžic sojové omáčky
- trochu oleje
- 2 žloutky

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na tenké nudličky, vložíme do mísy a přidáme žloutky, sojovou omáčku, kari, solamyl. Důkladně promícháme a necháme 30 minut stát. Do grilu vložíme nahřát pánev s trochou oleje. Zkoušku teploty provedeme vhozením jednoho kousku masa do pánve. Pokud se začne hned smažit je olej dost rozeřhátý a my můžeme přidat ostatní naložené maso. Pečeme zprvu zprudka, aby se maso zatáhlo a šťáva zůstala uvnitř. Až je maso pěkně opečené ze všech stran, zmírníme oheň a přisypeme najemno nakrájený pórek a kapii. Necháme zvolna dojít pod poklicí. Servírujeme s čerstvým chlebem nebo vařenou rýží.



FOR DECOR & HOME

15. KONTRAKTAČNÍ VELETRH DEKORACÍ,
BYTOVÝCH A KUCHYŇSKÝCH DOPLŇKŮ
A DÁRKOVÉHO ZBOŽÍ

- Jediná odborná akce v ČR • Dekorace vánoční i celoroční
- Významní vystavovatelé z oboru • Originální dárkové zboží
- Trendy, novinky a inspirace

PVA
EXPO PRAHA

PARTNER
PVA EXPO PRAHA

shopex.cz

www.fordecor.cz

7.-9. 9. 2023

OFICIÁLNÍ
VOZY

