



MONTUJEME ZDARMA CELOROČNĚ

NAŠE PRODUKTY S DOPRAVOU PO CELÉ ČR

PLECHOVÉ GARÁŽE
PŘÍSTŘESKY PRO ZEMĚDĚLSKOU TECHNIKU
HOSPODÁŘSKÉ BUDOVY, SKLADY A HALY
ZAHRADNÍ DOMKY
KOTCE PRO PSY

+420 603 762 797
www.garaze-pozinkovane.cz





VODA • TOPENÍ • PLYN

PRAHA s.r.o.

EMIL SLABÝ,
 Mašínova 324/5 Praha 8

tel./fax: 284 688 877, mobil: 603 495 405

Dodávky a montáže kotlů, ohřivačů, klimatizací a tepelných čerpadel





NOVINKA: prodáváme a montujeme unikátní patentovaný systém **safety SYSTEM** PLASTOHLINÍKOVÉ POTRUBÍ A TVAROVKY pro rozvody všech druhů topení, vody, klimatizace, vzduchu

- záruka 10 let
- výhody: velký průtok, opětovné použití tvarovek, rychlá a snadná montáž
- průměry 16 – 90 mm
- vhodné pro montáže tepelných čerpadel ale i výměňkových stanic



e-mail: votop@votop.net • www.votop.net

RECEPTY NA GRIL



KUŘECÍ JÁTRA

Počet porcí: 4
Náročnost: snadné
Doba přípravy: 20 minut

Suroviny:

- 500 g kuřecích jater
- 2 lžičky vegety
- 1/2 balíčku koření na rožnění
- olej na pánev
- litinová pánev BBQ



Postup:

Játra omyjeme, pokud nám čas dovolí, můžeme je na několik hodin namočit do mléka. Po vyjmutí z mléka budou ještě křehčí s jemnou chutí. Osušená játra vložíme do větší mísy, přisypeme vegetu a koření na rožnění. Promícháme a necháme odstát 15 minut. Poté grilujeme na grilovací litinové pánvi do změknutí. Játra připravovaná na pánvi několikrát opatrně obrátíme. Podáváme s čerstvým chlebem nebo smaženými bramborovými hranolky.

