

WWW.LODNIKONTEJNERY.CZ

NÁMOŘNÍ KONTEJNERY - CHLADÍRENSKÉ KONTEJNERY NOVÉ I POUŽITÉ - PRODEJ A PRONÁJEM od 1800 Kč bez DPH/měs.

+420 725 947 801
+420 702 234 162

info@lodnikontejnery.cz



chladiřenské kontejnery s nastavením teploty -25 až +25 °C



- voděodolné
- dlouhá životnost
- odolné proti vniknutí hlodavců
- samonosná ocelová konstrukce
- povětrnostně odolná ocel
- vysoká únosnost podlahy
- výška 2,6 a 2,9m
- délky 6 ; 12 a 13,7 m
- snadné zabezpečení
- snadná přestavba
- vhodné jako sklad, dílna, garáž ...

RECEPTY NA GRIL



ŠKVARKOVÉ PLACKY

Suroviny:

- 300 gramů hladké mouky
- 200 gramů polohrubé mouky
- 2 žloutky
- 1 polévková lžíce sádla
- 1 lžička cukru
- 2 lžičky soli
- 250 gramů mletých škvarků
- 1 kostka droždí
- 250 ml mléka

Postup:

Namleté škvarky smícháme se 120 gramy proseté mouky, zabalíme je do potravinové fólie a necháme v chladu. Kostku droždí nadrobíme do 100 ml mléka s jednou lžičkou cukru a vznikne nám kvásek. Zbytek mouky vysypeme do mísy, přidáme kvásek, zbytek mléka, přimícháme lehce rozměklé máslo a ze všech těchto surovin vypracujeme hladké těsto a necháme jej vykynout. Vykynuté těsto rozválíme na pečícím plechu posypaném trochou mouky. Do těsta přidáme škvarky s moukou, přehneme a znovu těsto rozválíme – tento postup opakujeme ještě 3x.

Těsto necháme chvíli odpočinout a pak jej znovu rozválíme a vypracujeme si z něj asi cm silnou placku. Z placky vykrájíme kolečka, potřeme je vaječnými žloutky a pečeme dozlatova v dobře přehřáté troubě. Škvarkové placky můžeme ozdobit mákem, kmínem nebo sezamovými semínky.

