



**PILA LUKEŠ**

PILA Lukeš s.r.o.  
Zálesní Lhota 196  
514 01 Jilemnice

Výroba stavebního a truhlářského řeziva,  
palet či přířezů.  
Zpracování a impregnace dřeva.  
Nabídka přepravních beden  
či atypických palet.  
Prodej paliva a pilin.



Mob.: +420 603 163 474 | 737 719 146  
E-mail: info@pilalukes.cz  
www.pilalukes.cz

Podzemní nádrže na dešťovou vodu




Objemy až do 50 000 l.



- hloubka zakopání pod zem až 1,5 m od těla nádrže
- k dispozici typy vhodné do spodní vody (i při vypuštění)
- instalace bez nutnosti obetonování

e-mail: info@primajimky.cz tel.: 777 223 318

RECEPTY NA GRIL



**CAMEBERT  
S BRUSINKAMI  
A ROZMARÝNEM**

Počet porcí: 4

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 1 hodina  
+10 minut na grilování

**Suroviny:**

- 4 kozi camemberty
- 1 jablko
- 100 g sušených nebo 200 g čerstvých brusinek
- trochu skořice
- 1 lžička cukru
- 2 lžice citronové šťávy
- čerstvý rozmarýn
- bageta

**Postup:**

Sušené brusinky zalijeme vodou a necháme půl hodiny odstát. Jablko oloupeme, rozčtvrtíme, vykrojíme jádřinec a nakrájíme na tenké plátky. Brusinky s jablkem, trochou skořice, cukrem a citronovou šťávou podusíme doměkka. Porce sýra lehce pokapeme olivovým olejem, z alobalu 2 x přeloženého poskládáme malou misku a s ní vložíme do grilu. Grilujeme metodou nepřímého grilování dokud se sýr pěkně nenafoukne. Ve chvíli, kdy je sýr prohřátý, lžící na něj naklademe směs brusinek s jablky a ozdobíme snítkou čerstvého rozmarýnu. A necháme ještě znovu prohřát. Sýr servírujeme se zbylou brusinkovou omáčkou a plátky nakrájené bagety, tu můžeme též lehce dokřupava opéct na grilu.




**WANDER.CZ**

Tel.: +420 727 940 141  
monika@wander.cz / vojta@wander.cz



Akátové kůly a desky na ohrady