



Marcel LUNDÁK, TEL.: 602 385 829, 607 869 641, 318 856 456

NEJVĚTŠÍ VÝROBCE ČTYŘHRANNÉHO PLETIVA VE STŘEDNÍCH ČECHÁCH

ŽEMLIČKOVA LHOTA 29

PETROVICE U SEDLČAN,
TEL., FAX: 318 856 456,
MOBIL: 602 385 829, 607 869 641

KŘEŠICE (u Olbramovic)

TEL., FAX: 317 729 873
MOBIL: 607 869 641, 602 385 829

Po-Pá 7-17 hod., So 8-12 hod.

Po-Pá 7-16 hod., So 8-12 hod.

NABÍZÍME:

VELKÝ VÝBĚR PLETIV, SLOUPKY, BRANKY, BRÁNY, SVAŘOVANÉ SÍTĚ, PODHRABOVÉ DESKY, LESNICKÁ A CHOVATELSKÁ PLETIVA, PŘÍSLUŠENSTVÍ A VŠE CO VÁŠ PLOT POTŘEBUJE.

I.lundakova@seznam.cz • www.pletivolundak.cz



Veltěžská 523/34, 182 00 Praha 8 - Kobylisy ■ Tel.: 602 378 085 ■ E-mail: petrslar@seznam.cz

NAŠE VÝROBKY:

- nerezové portály
- kovové obklady
- interiéry výtahů
- zábradlí
- schody
- vrata
- ploty
- a mnohem více...



RECEPTY NA GRIL



**HERMELÍN
GRILOVANÝ V
LISTOVÉM TĚSTĚ**

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Náročnost: snadné

Suroviny:

- 4 ks oblíbeného hermelínu
- 500 g listového těsta
- trochu olivového oleje
- grilovací koření na sýr
- vejce na potření



Postup:

Z listového těsta vyválíme dva tenké pláty, na plát těsta položíme celý hermelín, lehce zakápneme olejem a posypeme kořením, kdo má rád, může přidat i česnek. Okraje plátu potřeme rozšlehaným vejcem, přeložíme přes sýr. Spleené okraje stlačíme k sobě, pomůže nám i obyčejná vidlička. Celý zabalený sýr potřeme zvrchu vejcem, přeložíme na plát alobalu a vložíme do grilu. Grilujeme metodou nepřímého grilování na vyšší teplotu, dokud těsto nezezlátne. Podáváme teplé se zeleninovým salátem.

