

Slivovička

Hana Muchová
ovocnářství, vinařství Slaný



- ◆ pěstujeme a prodáváme ovoce- jablka, meruňky, broskve, třešně, višně a v menším množství maliny, hrušky a švestky
- ◆ pěstujeme kvalitní hrozny, které lze v době sklizně zakoupit v naší prodejně
- ◆ zpracováváme burčák, mošt, víno-zemské i přívlaskové

Pálenice Mšec

- ◆ vybavení je nejvyšší kvality a odpovídá standardům EU
- ◆ pěstitelská jednotková pálenice s rektifikační kolonou a kapacitou kotle 300 l



Lázeňská ulice č.1712 Slaný
739 035 482
applegeorge@seznam.cz

WWW.SLIVOVICKA.CZ

PIKNIKY A PARTY

Venku chutná všechno lépe a pikniky - ať už na zahradě, na pláži nebo na louce - je příjemné připravovat i se jich účastnit, pokud nám ovšem přeje počasí. Jestliže máte přenosný gril, můžete ho vzít s sebou a jídlo bude tím dokonalejší. Dejte ovšem pozor, abyste gril používali na bezpečném místě a po grilování po sobě důkladně uklidili. Pokrmy na grilování můžete přivést v marinádě, ihned připravené k úpravě. Lahodné omáčky připravte v plastických krabičkách nebo láhvích a vezměte pita chléb a zeleninu jako přílohy. Doma připravené nákypy a koláče také uspokojí zdravý apetit.

RAJČATOVÉ KOŠÍČKY SE SYREM

SUROVINY:

3 pláty listového těsta

1 bílek

170 g krémového sýra

hrst čerstvých lístků bazalky

4 malá rajčata nakrájená na plátky

sůl a čerstvě mletý černý pepř

12 košíčků

Připravit tyto malé křupavé košíčky je vlastně velmi snadné. Nejlépe chutnají čerstvě, právě upečené.



Doves farm
BIO a bezpečné výrobky

Rychlé Makovky bez lepku

Ingredience

250 g tvarohu (vanička)
2 vejce
5 lžic cukru
špetka soli
vanilkový cukr
250 g Doves Farm Samokypřící směs bílá bez lepku
trochu mléka na pomazání
mák na posypání

Postup

- prošleháme vejce, cukr, vanilku a sůl spolu s tvarohem
- přidáme mouku
- plech si vyložíme pečícím papírem a pomazeme olejem
- namočenými rukama tvoříme z těsta kuličky, které klademe na plech a posypeme mákem
- pečeme 12 minut na 190°C
- nyní pomazeme makovky mlékem a pečeme ještě dalších 5 minut



Mnoho dalších receptů a info o dalších výrobcích na www.dovesfarm.cz

Ostatní zboží Doves Farm v prodeji Kaufland, Tesco, Globus, lekarna.cz a Zdravé výživy.



Výroba nerezového programu pro grilování



- Grilovací rošty s nastavitelnou šířkou
- Grilovací rošty hranaté
- Grilovací rošty kulaté
- Jehly na opékání a rožnění
- Jehly na ražniči

Navštivte nás v e-shopu

Tel.: 603 778 926 • E-mail: info@deos-cz.cz • www.deos-cz.cz



1. Zahřejte troubu na 200 °C. Potřete pláty těsta bílkem a nakrájejte na čtverce o velikosti strany 10 cm.

2. Položte těsto ve dvou vrstvách do formiček. Do každé dejte lžici krémového sýra. Osolte a opepřete a položte na sýr čerstvé bazalkové lístky.

3. Vyplňte košíčky rajčaty, osolte, opepřete. Pečte dozlatova 10-12 min. Podávejte teplé.

Kuchařský tip

Pokud chcete, můžete použít i rozpůlená cherry rajčata.

Zdroj: GRILOVÁNÍ
Nakladatelství Svojtka&Co.