

## COOL

- 6.05 Umění je cool**  
Nechte se překvapit, jak dokáže být cool někoho vytvořit!
- 6.50 Poslední lod' V (9)**  
Americký akční seriál (2018).
- 7.35 Americký chopper V (20-23)**  
Americký seriál (2007)
- 11.40 RE-PLAY**  
Herní magazín o novinkách na počítačové scéně.
- 12.15 COOL Esport**  
Našlapáný magazín o všem, co hybe světem esportu
- 12.40 Futurama IV (54,55)**  
Americký kultovní animovaný seriál
- 13.40 Simpsonovi XXVIII (2-5)**  
Americký kultovní animovaný seriál
- 15.25 Odpočet do katastrofy**  
Americký thriller (2016).
- 17.15 Futurama IV (56,57)**  
Americký kultovní animovaný seriál
- 18.15 Simpsonovi XXIX (8-11)**  
Americký kultovní animovaný seriál
- 20.15 Sejmí prezidenta**  
Mladý finský chlapec má dokázat, že se z něj stal muž. Jeho úkolem je během jednoho dne a jedné noci ulovit co největší zvíře v lese. Nikdo netuší, že se jeho trofejí stane prezident USA... Finsko-britsko-americký akční film (2015)
- 22.00 Santa je pořad' úchyl**  
Americká komedie (2016).
- 23.55 Simpsonovi XXIX (8-11)**  
Americký kultovní animovaný seriál
- 1.45 Futurama IV (56,57)**  
Americký kultovní animovaný seriál
- 2.45 Holky za mřížemi II (11)**  
Americký seriál (2014).
- 3.55 El Chapo II (2)**  
Mexicko-americký seriál (2017).
- 4.50 Umění je cool**  
Nechte se překvapit, jak dokáže být cool někoho vytvořit!

## Prima love

- 6.05 Na zámku**  
Okouzující interiéry zámku Žleby.
- 6.35 Farma na spadnutí (5)**  
Americký komediální seriál (2019).
- 6.55 Má tlustá Valentýna (146)**  
Venezuelská telenovela (2002).
- 7.55 Velmi křehké vztahy (55)**  
Původní český seriál.
- 9.05 Jak se staví sen - extra**  
Lucie se zcela nečekaně stala mladou vdovou. Se čtyřmi malými dětmi zůstala sama v bytě, který s manželem chtěli rekonstruovat.
- 10.15 Receptář prima nápadů**  
Oblíbený magazín pro pěstitele, chovatele, chalupáře, kutily a všechny, kdo chtějí pěkně a pohodlně bydlet, příjemně relaxovat či zdravě žít.
- 11.00 Poklad z půdy**  
Stará veteš, přívěsek od babičky, dokonce i zaprášený obraz z podkrovní mohou svému majiteli vydělat statisíce!
- 12.15 Rosamunde Pilcher: Zaslíbená nevěsta**  
Německý romantický příběh (2013).
- 14.05 McLeodovy dcery V (4,5)**  
Australský rodinný seriál (2005).
- 16.00 Zasněná láska (6,7)**  
Turecká telenovela (2018).
- 18.00 Doktorka Quinová V (13,14)**  
Americký rodinný seriál (1996).
- 20.00 Přátelství až za hrob**  
Americký krimifilm (2018).
- 21.55 Trpké víno (23)**  
Španělský seriál (2010).
- 22.40 Svatby v Benátkách (7)**  
Nový seriál televize Prima.
- 23.50 Doktorka Quinová V (13,14)**  
Americký rodinný seriál (1996).
- 1.50 Hříšná láska (182)**  
Mexická telenovela (2001).
- 2.50 Ranč Heartland VI (8)**  
Kanadský rodinný seriál (2012).
- 3.45 Trpké víno (23)**  
Španělský seriál (2010).
- 4.30 Farma na spadnutí (5)**
- 4.50 Na zámku**



## Doves Farm

### BIO a bezlepkové výrobky

Tel: +420 727 980 555  
janahromadkova@biolepek.cz



Jana Marková (Hromádková)  
BIOLEPEK s.r.o.  
Čs. armády 361, 252 30 Revnice  
IČO: 7662581  
DIČ: CZ07662581

RECEPTY  
a Vánoční kuchařka  
zdarma ke stažení na

[www.dovesfarm.cz](http://www.dovesfarm.cz)

#### Naši prodejci a E-shop:

KAUFLAND | TESCO | GLOBUS | LÉKÁRNY | BILLA | LEKARNA.CZ | ROHLIK.CZ



### PERNÍČKY bez lepku

- 200 g Doves Farm Chlebová směs bílá (Kaufland, lekarna.cz, zdravé výživy)
- 200 g Doves Farm Směs bílá (Kaufland, Tesco, Globus, Billa, lekarna.cz, zdravé výživy)
- 140 g cukr moučka
- 60 g Hera
- 2 vejce
- 2 lžíce medu
- 1 lžička perníkového koření
- 1 lžička sody

Z uvedených přísad zpracujeme těsto a necháme odležet. Poté vyválíme, vykrájíme tvary a pečeme na 200°C 5-6 minut. Po upečení ještě horké potřeme rozšlehaným vajíčkem.

Slepíme povídky a máčíme v čokoládě (100 g hořké čokolády, 1 kaštan, pásek 100% tuku). Perníčky jsou měkké hned po upečení.



### VÁNOČKA bez lepku

- 1 hrnek rozinek
- 2 lžíce rumu
- 2 lžíce horké vody
- 200 g Doves Farm bílé chlebové směsi bílé (Kaufland, lekarna.cz, zdravé výživy)
- 215 g Doves Farm směsi bílé směsi
- 150 g cukru
- půl sáčku instantního droždí
- půl lžičky soli
- kůra z jednoho citronu
- vanilkový cukr
- 3 vejce
- 200 ml vlažné vody nebo mléka
- 1 lžíce medu
- 150 g změkklého másla
- hrst mandlí
- 1 lžíce rozpuštěného másla

- v misce smícháme rum s rozinkami a dvěma lžičkami horké vody a necháme odležet (nejlépe přes noc)
- smícháme mouky, cukry, droždí, sůl a citronovou kůru
- v druhé misce si dobře promícháme vejce, vlažnou vodu a med
- nyní obě směsi spojíme a vypracujeme hladké těsto
- do takto připraveného těsta pomalu po lžičkách přidáváme máslo. Vždy přidáme další, až je předchozí dobře zapracováno
- nasáknuté rozinky scedíme od zbylé tekutiny a smícháme s lžící rozpuštěného másla. Tuto směs a mandle opatrně zapracujeme do těsta
- těsto necháme kynout pod fólií 40 - 60 min.
- vykynuté těsto (těsto je řidší) přendáme do vymazané vánočkové formy (používám sádlo) a necháme znovu vykynout pod fólií
- pečeme v předehřáté troubě na 165°C v horkovzdušné troubě, bez HV při 185°C, přibližně 60 - 70 minut, dokud špejle po zapíchnutí do vánočky nevyjde ven pouze lehce vlhká a ne mokrá.

Najdete nás na [www.facebook.com/UniformPraha](http://www.facebook.com/UniformPraha)