



Recept na Bamboo Rice (tchaj-wanský šálek s bambusem a lepkavou rýží)

Protože druh bambusu, který se používá na přípravu pouličního občerstvení, je k dispozici pouze v omezených lokalitách a po krátké období roku, uvádíme náhradní, ale podobný recept, který je daleko jednodušší a můžete si ho připravit doma. Použijete-li při přípravě bambusové šálky, dodáte rýži zvláštní chuť, ale pokud je nesežnete, použijte místo nich osm malých formiček na pudink nebo misek na rýži a vymažte je trochou oleje.



BUDETE POTŘEBOVAT

- 4 šálky lepkavé rýže
- 8-10 sušených hub šitake
- 1/2 lžice sušených garnátů
- trocha oleje
- 230 g mletého vepřového masa
- 3 lžice sójové omáčky
- 2-3 pokrájené šalotky
- vařící voda
- můžete použít sladkou chilli omáčku
- čerstvé listy koriandru

POSTUP

- 1 Propláchněte řádně rýži a sceďte ji.
- 2 Namočte sušené houby a garnáty do horké vody na 10 minut a pak je nakrájejte na kousky.
- 3 Maso opečte na rozpáleném oleji v páni wok dohněda. Slijte přebytečný olej.
- 4 Vmíchejte žampiony, garnáty, sójovou omáčku a šalotku.
- 5 Rozdělte masovou směs do šálků vyloučených bambusovými výhonky nebo vymazaných misek, naplňte je a pořádně slačte lžící.
- 6 Přidejte rýži a opět slačte lžící tak, aby byl každý šálek naplněn do dvou třetin.
- 7 Přidejte vařící vodu, aby zakryla rýži v každém šálku.
- 8 Dejte šálky do bambusového pařáku, případně do velkého kastrolu, dolijte vodu tak, aby byly potopeny asi 2 cm ve vodě, a zakryjte poklicí.
- 9 Vařte v páře naplno asi 30-35 minut. Nechte v pařáku po vypnutí ještě dalších 10 minut před podáváním.
- 10 Při podávání můžete rýži vyklopit na talíř nebo nechat v šálku.

Je výborná jen tak nebo politá trochou sladké chilli omáčky a s listy koriandru. 8 porcí



**Zahradní stůl
2350,-**

**DEKORAČNÍ VÝROBKY
Z VYMÝVANÉHO BETONU**



**Nádoby
na květiny
160,-
až 2100,-**

3K Kapr Provozovna: Loza, 331 52 Dolní Bělá | mobil: 604 473 470

www.3kkapr.wz.cz

	DRAHO-KAM S REZBOU DO HLOUBKY	ČÁST HREBENE OMEZENÁ DVĚMA KORYTO-VÝMI BEDLY		LACH-TANI HRIV-NATÍ	BRYNZA		GÁZA	DRUH LEPENKY	INIC. ZÁTOPKA	SRAZ		JAPON. SÍDLO NA OSTROVĚ HONSŮ	DŽE-ZOVÝ ZPĚV
MPZ GHANY			INIC. SMOLJAK A			SLOVEN-SKY MÍR SLEPIČÍ SLABIKA					ZKR. PRO KUSY		
NÁZEV HLÁSKY R			Tajenka č.1 ČESKÝ SKLADA-TEL 19. STOL.								OZNA-ČENÍ DRUHŮ VLAKŮ JEDNOU OPTRE-BOVATI		
VÝROBCE MOBIL-NÍCH TELE-FONŮ									DOMOV LOUTEK INICIALE HERCE KORB-LARE				
ATOL COOK-O-VÝCH OSTROVŮ								VZDÁLIT SE AUTEM					
	DEZIN-FEKČNÍ PRO-STŘEDEK	ZKRATKA TELEFONNÍHO NUMERU NÁMŮJANĚ SLOVŮ JEDNOU OPTRE-BOVATI				výkup železa, barevných kovů		MODEL AUTO-MOBILKY KIA				BLOK STATŮ	RUSKÁ ŘEKA
ZPĚVÁCI SÓLOVÍ					LYŽE	OBÝVA-TEL STARO-VĚKÉ RECIE	ZKRATKA COMPU-TERU		OSOBNÍ ZAJMĚNO	OMAS-TEK SYČENÍ			
CITO-SLOVCE ÚDIVU			MATEMA-TICKÁ ZKRATKA	ZÁCI NÁSTROJ OSOBNÍ ZAJMĚNO				ŠTĚTINA ČERNÉ ZVĚRE NÁZEV HLÁSKY S					
Tajenka č. 2											ŘÍMSKY 4		
OPAN-CÍROVAT								DUŠEVNÍ OTŘES				VÝROBCE POČITA-ČOVÝCH HER	

VYHRAJTE 1 X KNIHU
Využítou křížovku zašlete na adresu vydavatele viz str. 3 nebo e-mailem na křížovky@unifirm.cz do 30. 9. 2017. Slosování proběhne 2. 10. 2017!



výkup železa, barevných kovů

Tel.: 602 437 598
www.cajdašrot.cz

nový
ceník

- železo od 4,40 – 5,70 Kč/kg
- měď od 115 – 133 Kč/kg
- hliník od 27 – 40 Kč/kg
- nerez 22 Kč/kg
- mosaz od 77 – 85 Kč/kg
- měděné kabely od 38 – 63 Kč/kg
- el. motory od 11 – 15 Kč/kg
- počítačové základní desky od 60 do 5100 Kč
- další počítačové komponenty po domluvě

zde nás
najdete
Po – Ne
8-17 hod.



**ZMĚNY od 1.10.2015
VE VYPLÁCENÍ.**

Za odevzdaný výkup Vám odešleme peníze na Vámi předložený účet hned před Vámi!!!

Garance peněz do hodiny na Vašem účtě.

Nově také
na adrese:

vysoké ceny

Břežanská
Zlatníky,
Hodkovice

Tel.: 602 437 598 www.cajdašrot.cz

U Stavoservisu 527/1
Praha 10 Malešice
vjezd z Průmyslové ul.,
naproti Fashion Aréne