



### Recept na Bo Bia

#### BUDETE POTŘEBOVAT

olej na vaření  
2 šálky strouhané mrkve  
2 šálky jikamy nakrájené na nudličky  
1 lžička soli  
rybí omáčka  
6 vajec  
5 čnských klobás  
1/2 šálku sušených krevet  
4 stroužky česneku, jemně pokrájené  
1 balíček rýžového papíru, kulatého  
1 hlávka umytého listového salátu  
s odstraněnými žebry

#### Omáčka k namáčení

1 šálek omáčky hoisin  
asi 1/4 šálku teplé vody  
(podle toho, jak hustou omáčku chcete)  
1/4 šálku hladkého burákového  
másla  
1 lžice rýžového octa  
1-3 drcené thajské chilli papričky,  
nebo více, podle toho, jak kořeně-  
nou omáčku chcete mít  
30 g nasucho opražených pokrže-  
ných burských oříšků

#### POSTUP

##### Zeleninový salát

Ve velké pánvi rozehejte malé množství oleje. Poduste mrkev a jikamu, sůl a rybí omáčku na středním ohni, dokud jikama a mrkev nezměknou, ale stále jsou křupavé, což trvá asi 15 minut. Dejte stranou.

##### Vaječné mašle

1 Rozšlehejte vejce ve velké míse, až se dobře spojí bílek se žloutkem.  
2 Zahřejte na středním ohni pánev lehce vyřítenou olejem a nalijte na dno třetinu vaječné hmoty. obraťte a pečte ještě asi minutu na druhé straně. Stejně upečte další dvě.  
3 Nechte omelety vychladnout, srolujte je a tence nakrájejte na proužky.

##### Činská klobása

Do malého kastrolku nalijte 1/2 šálku vody a složte klobásu. Zakryjte a přiveďte k varu, pak ji nechte v páře asi 10 minut. Vychladlou klobásu nakrájejte síkmo na co nejtenčí plátky.

##### Sušené krevety

Na středním ohni v malé pánvi s troškou oleje opečte dušené krevety a česnek asi 5 minut, dokud česnek není zlatý a krevety křupavé. Odložte stranou.

##### Zabalení

1 Položte jeden kus rýžového papíru na čistý a rovný povrch. Namočte si ruce do vody a zvlhčete papír.  
2 Rozložte na spodní polovinu papíru listy salátu, dejte trochu zeleninového salátu, vaječné proužky, krevety a pár plátků klobásy, vše rovnoměrně rozložte po papíru do výše asi 7 cm.  
3 Papír ze stran přeložte do středu a pak začněte od spodu, tak pevně, jak to jde, rolovat náplň a vytvořte perfektní rolku.  
4 Opakujte stejně u dalších 24 rolek.  
4 Nejlépe chutnají brzy po dokončení.

##### Omáčka k namáčení

Smíchejte všechny ingredience kromě burských oříšků, až je směs hladká a má vhodnou hustotu k namáčení. Pospjte pokrájenými oříšky.

# Bohumil Petruželka OVOČNÁ ŠKOLKA

Sobíňov 54, 582 62  
Mobil: 728 989 984  
email: bohumil.petruzelka@seznam.cz

## NABÍZÍME

## OTUŽILÉ STROMKY A RŮŽE Z VYSOČINY

Výpěstky zasíláme také na dobírku.

V oblasti Českomoravské Vysočiny, což je nejvýše položená ovocná školka v ČR, pěstujeme přes 100 nejkrásnějších odrůd růží, ovocné stromy, keře a sazenice jahodníku. Nadmořská výška školky zaručuje odolnost výpěstků v dobré kvalitě.

## www.ovocnaskolkamalochyn.cz

## www.folie-plachty.cz

 internetový obchod  
Brněnská 305/17, Hradec Králové, mob. 608 734 029

# Folie

### PROVÁDÍME:

veškerý PE materiál  
(sáčky, pytle, plachty, hadice, přířezy, atd.)  
netkané textilie (pro zahrádkáře)



### VYRÁBÍME:

### PLACHTY

na fóliovníky (dle přání zákazníka – kaširované, víceleté)  
pro stavebníky (PE plachty, difusní fólie)  
na bazény (solární, letní, zimní) • jezírkové fólie



## VÝROBA PLACHET

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