

Drekos made s.r.o.

Jasenná 20, 552 22 Hradec Králové

Výroba - prodej Dřevobráběcích strojů

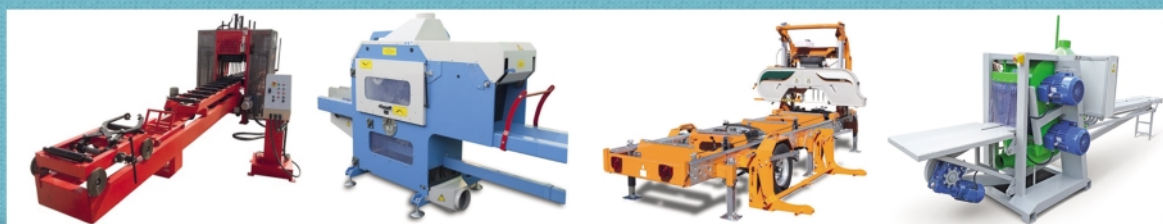


V naší nabídce naleznete například:

- Úhlové pily
- Rozmítací a Hranolovací pily
- Originál CANADA -Kmenové Pásové pily
- Linky na výrobu paletového a stavebního řeziva.
- Linky na výrobu Srubové kulatiny
- Štípací sestavy APD-450 výroba palivového dřeva
- Profesionální sestavy Complex pro výrobu palivového dřeva
- Omítací pily,
- Odkomovačku
- Frézy,
- Baličky dřeva
- Katr

... a mnoho dalších strojů

Neváhejte se na nás kdykoliv obrátit.



Tel. + 420 491 881 185 | mobil: 605 790 606 | drevoobrabeci.stroje@seznam.cz

www.DREVOOBRABECI-STROJE.eu

Najdete nás na www.facebook.com/UniformPraha



Recept na Brik

BUDETE POTŘEBOVAT

170 g konzervovaného tuňáka

2 lžice pokrájené petrželky

2 lžice strouhaného parmazánu

sůl

pepř

1 malá cibule, drobně nakrájená (nemusíte používat)

4 plátky těsta (malsouky apod.

nebo těsta na jarní rolinky)

4 vejce

olivový olej

citron

harissa (podle potřeby)



POSTUP

1 Smíchejte tuňáka, petrželku, parmazán, sůl a pepř podle chuti. Máte-li ji rádi, přidejte podušnou cibulku. Směs rozdělte na čtyři stejné díly.

2 Do středu těsta rozdělte připravenou směs, rozbijte vejce a usadíte je navrch. Ujistěte se, že zůstanou na místě, trochu pomůže, když do směsi uděláte důlek.

3 Přehněte těsto (měl by to být čtverec) napříč a vytvořte trojúhelník. Vložte ho do pánve s rozpáleným olivovým olejem (asi 1,5 cm oleje). Smažte několik minut, až má zlatavě hnědou barvu, a obraťte na druhou stranu. Usmážte stejně i po druhé straně.

4 Odložte brik na ubrousek, aby okapal. Pak přestříknete citrónovou šťávou a podávejte horké.

Z UVEDENÝCH SUROVIN PŘIPRAVÍTE 4 KUSY

Kde pokrm najdete

Briky se prodávají všude a v tuniských dinárech stojí kolem 1TND (0,75 USD). Chez Mohsen v La Goulette je považován za "krále" briku a také je tak nazýván.