



**Recept na Acarajé**

Těžko budete postupovat doma stejně, jako to dělají pouliční prodavačky - smaženky jsou od baianas de acarajé připravovány s opravdovým úsilím a s láskou. Nejprve musíte věnovat čas namáčení, pak vylupování a drčení vigny, ale výsledek stojí za všechnu námahu. Bochánky z "černookých fazolí" usmažte v palmovém oleji - od něj dostanou charakteristickou červenou barvu. Pokud nemáte po ruce brazilské suroviny, můžete použít jako náhražku jakýkoliv rostlinný olej. Při přípravě malaguety - pepřové omáčky - můžete také improvizovat a jako náplň použít pálinkové tabasco a pokrájená zelená rajčata.



**BUDETE POTŘEBOVAT**

400 g suché vigny  
1 hrubě pokrájenou cibuli  
1 čajovou lžičku soli  
palmový olej na smažení  
sušené krevety  
pálinkovou pepřovou omáčku  
pokrájená zelená rajčata (nejde o rajčata nezralá, ale o zvláštní odrůdu "green zebra tomato", která má i ve zralém stavu slupku zelenou)

**POSTUP**

- 1 Namočte přes noc vigny do dostatečného množství studené vody.
- 2 Odstraňte slupku z vigny třením nebo rozlámáním či krátkým "projitím" v mixéru, znovu namočte do vody a nechte odpařnou slupku z povrchu.
- 3 Odstraňte slupky a vigny nechte okapat.
- 4 Vigny vložte do mixéru a rozmixujte ji s cibulí a soli na hladkou hmotu.
- 5 Rozdělte hmotu na stejně velké koule a zploštěte každou kouli do tvaru karbanátku.
- 6 Zahřejte olej ve fritéze nebo v pánvi s těžkým dnem.
- 7 Smažte každý bochánek po obou stranách, dokud nezíská zlatohnědou barvu.
- 8 Každý bochánek podélně rozřízněte a naplňte smaženku acarajé sušenými krevetami, pepřovou omáčkou a zelenými rajčaty.
- 9 Ihned podávejte.

Z UVEDENÉHO MNOŽSTVÍ LZE PŘIPRAVIT 10-12 BOCHÁNKŮ ACARAJÉ.

# KOUPÍM

## TATO KŘESLA A TENTO TYP KŘESEL a nábytek do roku 1980

**Stačí napsat SMS, či prozvonit, ozvu se!**

Tel.: +420 776 599 696  
E-mail: [slavoj.pikovice@seznam.cz](mailto:slavoj.pikovice@seznam.cz)

	NORSKÉ SÍDLO	OBEČNÍ ZRIZOVATEL		OTÁZKA NA ČAS	ZN. LITHIA	ZKRATKA NAŠÍ BÝVALÉ MĚNY		CITO-SLOVCE TIKÁNÍ	AČKOLI	POHAN	OSLÍ MLÁDĚ	CARSKÝ VÝNOS	DRUŽSTVA
PŘED-LOŽKA S 2. PÁDEM			CHUCHVA LEC ANGL. PRÍZVUK				VYVSTÁV AT ZN. NEONU						
Tajenka č. 1													
POD-NOSY					ÚDER				MAM				
ZAČÁTEK ABE-CEDY				PATŘÍCI EDOVI					RÍZNUTI (MN. Č.) VŠECHNO				
	OCHRANNÉ BOŽSTVO BABY-LONU	DĚTSKÉ CITO-SLOVCE PRR							ZNAČKA KILO-TUNY		SLOVEN. VE	KDO SE ZABÝVÁ ETIKOU	CIZÍ MUŽSKÉ JMÉNO
AGENT 007					EVROP-SKÁ REKA		SLEPÍČÍ SLABIKA		DRUŽBA MEZINÁRODNÍ KOD LIBANONU				
SPISO-VATEL						ŠPERKY RUDNĚ DOLY (ZKR.)							
CITO-SLOVCE ÚDIVU			Tajenka č. 2								OSLÍ HÝKÁNÍ		
POPĚ-VEK			OBYVA-TEL INDIE				TMA				MPZ KON-STANZ (NĚMECKO)		

**VYHRAJTE 1 X KNIHU**  
Využítou křížovku zašlete na adresu vydavatele viz str. 3 nebo e-mailem na [krizovky@unifirm.cz](mailto:krizovky@unifirm.cz) do 30. 9. 2017. *Slosování, problém 2: 10. 2017!*

**ELSYMCO s.r.o.**  
K Roztokům 321/34,  
165 00 PRAHA 6  
Česká republika

Kancelář:  
Velflíkova 4,  
160 75 PRAHA 6  
Česká republika

## VENTILÁTORY PRO KONVEKTORY A OTOPNÁ TĚLESA

### Inteligentní cirkulace vzduchu

#### PROČ VYUŽÍT AKTIVÁTOR?

Výrobek na základě profesionálních ventilátorů, vyrobený podle vysokých standartů kvality a bezhlučnosti.

- Prachový filtr vzduchu
- Příjemné prostředí v letních měsících
- Sušička prádla
- Jednoduchá montáž
- Vše v jednom



#### VENTILÁTORY PRO KONVEKTORY

Správný ventilátor zajišťuje inteligentní cirkulaci vzduchu, takže se teplo nedrží u stropu, ale je rovnoměrně rozmístěno po celém pokoji.

Máte-li zájem, volejte  
**733 190 578**

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