



**Recept na Arancino**



**BUDETE POTŘEBOVAT**

- Rýžová směs
- 500 g rýže arborio
- sůl
- 0,1 g šafránového prášku
- 3 žoutky
- 100 g syra pecorino nebo parmezán
- 30 g másla

**RAGÚ NÁPLŇ**

- 1/2 jemně pokrájené cibule
- 1 lžice másla
- olivový olej
- 150 g mletého masa (hovězí, vepřové nebo směs obou)
- 1/2 šálku červeného vína
- 2 lžice rajského protlaku
- sůl, pepř
- 80 g hrášku (čerstvého nebo mraženého)

**NA OBALENÍ A SMAŽENÍ**

- 100 g syra provolone, caciocavallo nebo mozzarella
- strouhanka
- olej z burských oříšků nebo olivový

**POSTUP**

- 1 Uvařte rýži v mírně osolené vodě.
- 2 Smíchejte šafrán se žoutky a přidejte k okapané rýži.
- 3 Vmíchejte strouhaný sýr pecorino (nebo parmezán) a máslo.
- 4 Rozprostřete rýžovou směs na velký tálc a nechte vychladnout asi 2 hodiny.
- 5 Osmážete cibuli na másle a několika lžicích olivového oleje, dokud nezměkne.
- 6 Přidejte mleté maso a opékejte několik minut.
- 7 Přilijte červené víno.
- 8 Ve sklenici vody rozřeďte rajský protlak, a až se víno téměř odpaří, přilijte k masu.
- 9 Přidejte sůl a pepř podle chuti a duste na mírném ohni asi 20 minut.
- 10 Zatímco ragú bublá, vařte hrášek ve vodě se lžicí olivového oleje asi 10 minut, pak ho přidejte k masu.
- 11 Nakrájejte sýr provolone (nebo caciocavallo nebo mozzarellu) na malé kostky.
- 12 Vezměte přiměřeně rýže a v rukách zformujte plochý bochánek. Uprostřed udělejte důlek a dejte do něj lžici ragú a 2 nebo 3 kostky syra. Vezměte další bochánek rýže, zakryjte jím naplněný bochánek a vše zformujte do koule.
- 13 Obalte kouli v rozšlehaném vejci a strouhance.
- 14 Kouli smažte v oleji rozpáleném asi na 180 °C. Jakmile má oranžovožlutou barvu, vyjměte ji a nechte okapat.
- 15 Tak postupujte se všemi kulemi.
- 16 Arancini podávejte horké nebo vychladlé na pokojovou teplotu.

SUROVINY VYSTAČÍ ASI NA 15 ARANCINI.

# Jiří Průšek

Kettnerova 2049/26  
155 00 Praha 5, Stodůlky  
Email: [jiri.prusek@seznam.cz](mailto:jiri.prusek@seznam.cz)

**Nabízím jeřábnické práce  
autojeřábem AD 20.**



**Mobil: +420 608 228 483**

STŘEŠNÍ SVOD	BAŠTA	VÝTOŇ	ŘÍMSKY 101	KAMERUNSKÉ SÍDLO	TU MÁŠ	NEJ-VYŠŠÍ KARTA	KOČKO-VITA ŠELMA	POUŽÍ-VAT PERO	SLITINA
SPZ OSTRAVY		ZKR. PRO PŘÍ-BLÍŽNE NEODZNA-ČENÝ JMÉNEM			ZN. NEONU SPZ ASCOLI PICENTO (ITALIE)		SPZ TEPLIC KOŘE-NOVÁ ZELENINA		
Tajenka č. 1									
JMÉNO BÁSNIKA HOLZE			PRIMÁT		ČÁST TĚLA				
PODNIK ZAHRA-NIČNÍHO OBCHODU		ZNAČKA NAŠICH KALKU-LAČEK		<b>RAMIA WORKBENCH</b>			HMYZO-ZRAVCI INICIALY HERCE CISLERA		
HADÍ CITO-SLOVCE	VÁHAVY SOUHLAS SOMAL-SKÉ SÍDLO				CITO-SLOVCE PŘE-KVAPENÍ		JEŽ (KNIŽNĚ)	ŘÍMSKY 53	ANGL. JEČET
SKLUZ			OZNA-ČENÍ VAGONŮ RUSKA		AM. FILMS S J. ANDREWS (1981)	RYCHLE CHODÍ KONÍ PŘE-D LŮPKA PŘI PÁDEM			
PIŠEČNÁ SMRŠT V SEV. AFRICE				VZOREK GREK SÍRNA-TEHO DÁNSKA TISK AGENTRA			NÁZEV NOSOVKY	SLOVEN-SKÝ NE ZDE	
ZNAC. GONIO-METRICKÉ FUNKCE		Tajenka č. 2							
ŘADOVÁ CÍ-S-LOVKA		SPZ OKRESU ČESKÉ BUDĚJO-VICE				TEDY		ŘÍMSKY 49	

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

**mhstroje@seznam.cz**

**Milan Hladík**

**Nabízíme opravy stavebních strojů  
se specializací na smykem řízené nakladače,  
UNC, Locust, Bobek, čelní nakladače  
Atlas - Weycor, bagry Ammann Yanmar,  
pojízdňé kompresory Atmos.  
Dále opravy vibrační techniky,  
naftových topidel a míchaček.**

**Poskytujeme komplexní servis  
od údržby po generální opravy.  
Renovace lopat.**

**Tel.: 602 313 957**  
**Provozovna: Podléská 1245/2**  
**104 00 Praha - Uhřetěves**



- Provádíme ekologickou likvidaci osobních, užitkových a nákladních vozidel
- Výkup a zpracování kovového odpadu, veškerých barevných kovů
- Odvoz železného šrotu.
- Výkup AKU baterií včetně vystavení dokladu o likvidaci nebezpečného odpadu, kabelů....



**REMET, spol.s r.o.,**  
Okružní 643, 370 01 České Budějovice  
Rokytky Jiří, tel.: +420 387 319 250  
mobil.: +420 604 783 369  
[rokytky@remet.net](mailto:rokytky@remet.net) • [www.remet.net](http://www.remet.net)