

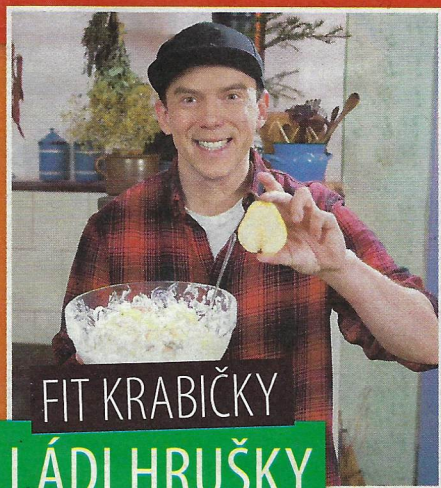
AUTOŘI VYBRANÝCH RECEPTŮ ZÍSKÁVAJÍ **1000 Kč**



# BLESK | VAŠE RECEPTY

ČTENÁŘI VAŘÍ ČTENÁŘŮM...

LEDEN 2023



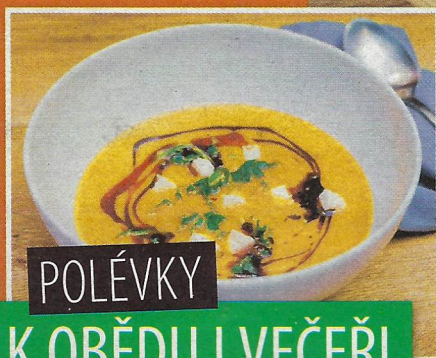
FIT KRABÍČKY

LÁDI HRUŠKY



BÁBOVKA

NEJEN NA NEDĚLI



POLÉVKY

K OBĚDU I VEČEŘI



VÍCE LUŠTĚN  
VÝHERNÍ KŘÍŽOVKY

• SUDOKU • KVÍZY  
• RÉBUSY

JEN  
**16 Kč**

**Bramborová**

# KUCHAŘKA

- \* BRAMBORÁKY
- \* BRAMBORAČKA SE ŠUNKOU
- \* PIZZA Z BRAMBOR
- \* BRAMBOROVÁ ROLÁDA
- \* BUCHTA Z BRAMBOR
- \* BRAMBOROVÝ KOLÁČ



9 771804 673004 0 1

JSTE PROMRZLÍ NA KOST A NEVÍTE, ČÍM SE ZAHŘÁT? DOPŘEJTE SI ŠÁLEK HORKÉHO ČAJE, TALÍŘ POCTIVÉ POLÉVKY NEBO PIKANTNÍ JÍDLO SE ŠPETKOU CHILLI. MOŽNOSTÍ ALE MÁTE MNOHEM VÍC...

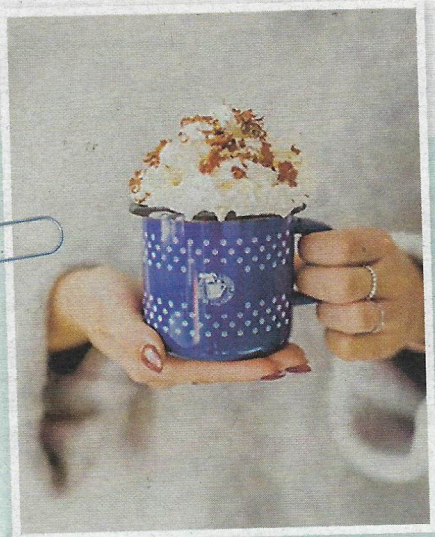
# NA ZAHŘÁTÍ



**TEPLÁ KŘUPAVÁ SNÍDANĚ**  
Ráno vám zřijemní zapékaný sendvič připravený v sendvičovači GrandChef. Má zapékací desky s antiadhezním povlakem, k jeho zapnutí slouží samostatné tlačítko.  
**Za 1699 Kč na Eshop.tescoma.cz**



**HORKÝ ŠÁLEK**  
Čajové sáčky Teekanne nabízejí spojení sušeného zázvoru a kurkumu. Čaj má štiplavou chuť, již oceníte při nachlazení.  
**Balení za 48,90 Kč**



**HRNEK S ČOKOLÁDOU**  
K přípravě dvou porcí horké čokolády si připravte 150 ml čerstvé smetany a 200 ml čerstvého polotučného mléka z Valašska, 1 vanilkový cukr, 100 g čokoládových peciček, skořici, kardamom, špetičku chilli, sůl nebo kurkumu, rum a drcené mandle nebo čokoládové hoblinky na ozdobení. Smetanu smíchejte v hrnci s čokoládovými pecičkami a za stálého míchání přiléváme mléko.

Směs pomalu zahříváme a mícháme tak dlouho, až je hladká. Přidejte cukr a čokoládu nalijte do hrnků a ozdobte ušlehanou smetanou, kakaovými hoblíčkami, mandlemi a kořením.

**Z FRANCOUZSKÝCH VINIC**  
Gin G'Vine Floraison představuje spojení staré metody destilace a máčání s přidávkou vzácných zelených vinných květů z jarních francouzských vinic. Má intenzivní aroma a dlouhou dochuť.  
**K dostání na 1er.cz**

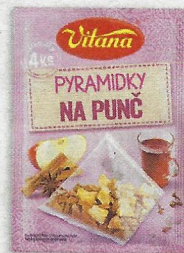


## Z KÁVOVÝCH PLANTÁŽÍ

K přípravě silného pressa použijte prémiovou kávovou směs Espresso Superpremio od Sencoru. Je ze zrn Arabiky z certifikovaných oblastí Rainforest Alliance v Kolumbii a Guatemale, doplněná indickou Robustou. Kávu připravila pražírna Bonomil na stupeň medium roast. V chuti se mísí vanilka, pinie a sušené ovoce.



**VŮNĚ KOŘENÍ**  
Voňavé pyramidky s kořením můžete využít při přípravě horkého punče nebo grogu. Stačí ji přidat do hrnce a po uvaření jen vytáhnout.  
**K dostání za 23,90 Kč**



**TEKUTÉ BRUSINKY**  
Horký nápoj si připravíte ze sáčku Maxi Vita Herbal. Chutná po zralých brusinkách a obsahuje hodně rostlinných extraktů a vitaminů.  
**Za 74,90 Kč na Nasevitaminy.cz**

