

AUTOŘI VYBRANÝCH RECEPTŮ ZÍSKÁVAJÍ **1000 Kč**



BLESK | VAŠE RECEPTY

ČTENÁŘI VAŘÍ ČTENÁŘŮM...

LISTOPAD 2023



KUBÁNSKÉ VÁNOCE

OSMANYHO LAFFITY

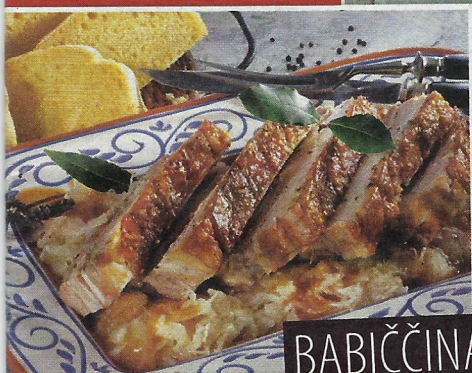
JEN
16 Kč



VÍCE LUŠTĚN

VÝHERNÍ KŘÍŽOVKY

- SUDOKU • KVÍZY
- RÉBUSY



BABIČČINA

ADVENTNÍ KUCHYNĚ



Velká vánoční

KUCHAŘKA

DOMÁCÍ LIKÉRY



Zdravotnický
prostředek

DARUJTE SVÝM BLÍZKÝM
ÚLEVU OD REVMATICKÉ
BOLESTI KLOUBŮ

- * PEČENÁ HUSA
S KAŠTANOVOU NÁDIVKOU
- * LINECKÁ KOLEČKA
- * VANILKOVÉ ROHLÍČKY
- * POMERANČOVÁ BÁBOVKA



9 771804 673004 11



SVAŘENÉ VÍNO BĚLÁSEK

SUROVINY:

- 1 láhev vína Motýl Rulandské bílé
- 2 pomeranče
- 1 hruška
- kousek celé skořice
- 1 lžička drcené skořice
- kousek čerstvého zázvoru
- meduňka nebo máta podle chuti
- třtinový cukr nebo med

na kolečka pokrájené o té pomeranče, kostičky o paného zázvoru a hru koření, osladíme třtinovým cukrem nebo medem. Cháme společně pro Jakmile se začne víno odstavíme ho z plotny. rujeme ho ve vysokých nicích s plátkem pomeranče a celou skořicí jako medem.

POSTUP:

Do většího rendlíku nalijeme víno a necháme vařit na mírném ohni. Přidáme

REKAPITULACE

Doba přípravy: 15 min
Počet porcí: 4
Cena asi: 140 Kč

*Horké
nápoje*

Kr

ČOKOLÁDA SE ŠLEHAČKOU

SUROVINY:

- 50 ml smetany ke šlehání
 - 200 ml plnotučného čerstvého mléka z Valašska
 - 1 vanilkový cukr
 - 100 g čokoládových čoček
 - mletá skořice, kurkuma, kardamom, špetka chilli, sůl
 - rum podle chuti
- NA OZDOBENÍ**
- šlehačka
 - drcené mandle nebo čokoládové hoblinky

s čokoládovými pecičkami a za stálého míchání přiléváme mléko. Směs pomalu zahříváme a mícháme tak dlouho, až vznikne hladká hmota. Podle chuti ji osladíme, nalijeme do hrnečků a ozdobíme šlehačkou a kakaovým práškem. Na ozdobu můžeme použít skořici, kardamom, chilli, kurkumu, drcené mandle nebo jemné čokoládové hoblinky.

REKAPITULACE

Doba přípravy: 15 minut
Počet porcí: 2
Cena asi: 140 Kč

POSTUP:

Smetanu smícháme v hrnci

Jedineč ku. Kryc jakoukol rozkláda ho spánek paměťov mi ortop snímatelr ny. Bamb rá zabraň matrace j a spaní ve litně vyspa



o n

