

Receptář

NEJPRODÁVANĚJŠÍ HOBBY MAGAZÍN

www.iReceptar.cz

8/202

LETNÍ RECEPTY:

**rajčata a cukety,
ovocné koláče na plech**

100
stran
inspirací
a rad

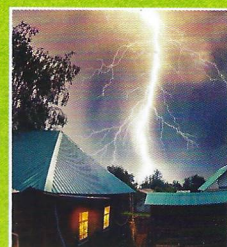
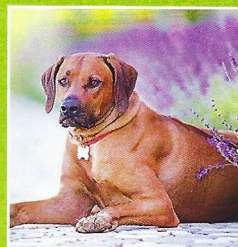
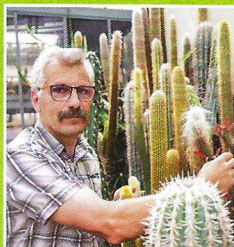
**Má smysl
vyrábět si
vlastní prací
prášky?**

**Živé ploty:
jak je stříhat**

**voňavé
LÉTO**

Co ještě najdete uvnitř:

- rozhovor: sbírka kaktusů v ohrožení
- nej plemena: rhodéský ridgeback
- jak ochránit domácnost před bleskem
- největší chyby při zavařování



9 771213 1835000

49,90

Co je právě v sezoně

FOTO AUTORKA, ARCHIV FIREM, SHUTTERSTOCK



BEZ KOUŘE A PŘIPALOVÁNÍ

Masivní dvoudílná **pánev PREMIUM** je bezkouřová, grilování s ní je mnohem příjemnější a především zdravější. Tato speciální pánev s prvotřídním nepřilnavým povlakem má grilovací plochu s otvory, které odvádí výpek do zásobníku s vodou. Brání tak připalování a vznikání kouře.

tescoma.cz



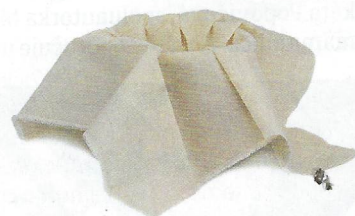
JANA CHMELÍKOVÁ

Jídlo miluje od malička a už v 1. třídě věděla, že z ní jednou bude novinářka. Nakonec úplnou shodou náhod spojila obojí dohromady a přes deset let vaří a píše o jídle a všem okolo něj. Před pár lety vyměnila podpatky a Prahu za holínky a starý dům za Berounem, kde stále píše, vaří a teď i zahradničí.



NA SIRUPY I DŘENĚ

Mívala jsem skvělý **elektrický odšťavňovač**, leč jsem si jeho poměrně drahou součástku ulomila při pokusu o odšťavnění šípků na džem. Oprava už za to nestála, a tak jsem si pořídila ruční odšťavňovací mlýnek, na kterém s dětmi cedíme rybízovou šťávu (kterou pak osladíme a děláme z ní mraženou dřeň), a když jsou, tak i maliny na sirup (pořádně osladit, přidat citronovou šťávu a zavařit). Rychlé, jednoduché, a pokud neodšťavňujete kila a kila nepřilíši šťavnatého ovoce, naprosto dostačující. **Odšťavňovač ovoce + plátýnko, litina, výška od stolu 17,5 cm, násypka průměr 9 cm, max. tloušťka desky stolu 3,5 cm, 799 Kč, decodoma.cz**



GRILOVÁNÍ SE BEZ DOMÁCÍCH OMÁČEK NEOBEJDE

Nevím, jak u vás, ale u nás si potrpíme na dipy ke grilovanému masu. Nejoblíbenější mám dva základy: majonézu a bílý jogurt. Z majonézy uděláte skvělou tatarku, jindy z ní připravíte španělské aioli (přidejte hodně česneku, trochu citronové šťávy a špetku mletého nového koření) nebo ji dochuťte uzenými chipotle papričkami. Z bílého jogurtu jsou ale dipy o poznání lehčí a i zdravější, **základ je ale pořádně hustý bílý jogurt, jako je třeba ten od Mlékárny Valašské Meziříčí**. A tady máte i tři tipy na zajímavé dipy z něj! Dip je vždycky dobré nechat aspoň 1 až 2 hodiny odležet, aby se chuť spojily!



Sušená rajčata a ořechy

2 lžice pokrájených sušených rajčat v oleji a hrst vlašských ořechů nakrájejte nadrobno. Smíchejte s **bílým jogurtem** a dochuťte solí a pepřem. Máte-li raději hladké omáčky, můžete vše taky rozmixovat. Hodí se prakticky ke všemu masu.

Bylinky

2-3 lžice jemně nasekané bazalky smíchejte s **bílým jogurtem**. Přidejte **1 stroužek prolisovaného česneku, 1 lžičku citronové šťávy, sůl a bílý pepř** a vše promíchejte. Místo části bazalky přidejte saturejku a dip k rybám a bílému masu bude doladěný k dokonalosti!

Mango & chilli

¼ zralého manga oloupejte, nakrájejte na kousky a dejte do mixéru. Přidejte **kousek červené chilli papričky, špetku soli a 1 bílý jogurt** a vše rozmixujte dohladka. Tenhle dip je perfektní k rybám, krevetám, masu naloženému do kari marinád i grilované zelenině.