

7x o k u c h y

1 VAŘÍME S MILANEM DROBNÝM



SUROVINY

■ ředkvičky ■ olej ■ cibule ■ sůl ■ pepř ■ sójová omáčka ■ kmín ■ rýže



ŘEDKVIČKOVÁ SMAŽENICE

Zpěvákovu zdravou a chutnou kuchyni vychvaluje kdekdo. Tentokrát pro čtenářky Sedm připravil smaženici bez hub.



Ředkvičky nakrájíme na tenké plátky.



Na oleji necháme zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli a plátky ředkviček, přidáme sůl, kmín a pepř.



Dusíme doměkka a dáme do misky s uvařenou rýží.



Pokrm zakapeme sójovou omáčkou.

3 KDE UVAŘÍ ZA VÁS

Okoš

Vynikající speciality české a francouzské kuchyně můžete ochutnat ve Family Hotelu a Restaurantu Okoš situovaném v parku historické vesničky nedaleko hradní zříceniny ze 13. století. Útulné prostředí, zařízené ve stylu francouzského venkova, si oblíbil například hudební skladatel **PETR HAPKA**. Příjemný personál ochotně poradí při výběru pokrmů i vín. Konzumovat je můžete v restauraci, na zahradě nebo v některém ze sedmi pokojů zřízených rovněž ve venkovském stylu.



2 ŠÉFKUCHAR RADÍ



JAROSLAV ŘEŠÁTKO

KRŮTÍ MASO

■ Krůtí maso bude mít výraznější vůni, pokud bude od kostí, nikoliv prsa nebo stehna.

■ Chuť můžeme zvýraznit tím, že maso prošpikujeme slaninou, česnekem, cibulí nebo bylinkami.

4 naše TIPY

KONVICE S UZAVÍRATELNOU NÁLEVKOU

V sytých oranžové, červené nebo modré barvě.



LŽÍCE NA ZMRZLINU

K dostání ve světle zelené, růžové, oranžové a žluté barvě. **Cena 266 Kč**

VÍCE INFORMACÍ NAJDETE NA:
www.dokuchyne.cz