

Gulášová polévka

- ▶ [Ingredience](#)
- ▶ [Postup přípravy](#)

Hovězí vývar

- ▶ [Ingredience](#)
- ▶ [Postup](#)

Míša řezy

- [Ingredience](#)
- [Postup](#)

Buřtguláš

- [Ingredience](#)
- [Postup přípravy](#)

Rajská omáčka s masovými koulemi

- ▶ [Ingredience](#)
- ▶ [Postup přípravy](#)

Šunkofleky

- ▶ [Ingredience](#)
- ▶ [Postup přípravy](#)

Steak

Druhy propečení

Názorná ukázka stupně propečení steaků



BLUE RARE

Opečený zvenku, kompletně rudý uvnitř.



MEDIUM

Propečený tak, že uvnitř zůstane z 25% růžový.



RARE

Opečený zvenku a uvnitř stále ze 75% rudý.



MEDIUM WELL

Uvnitř stále známky růžové barvy.



MEDIUM RARE

Opečený tak, aby byl uvnitř stále z 50% červený.



WELL DONE

Pečeme, dokud steak není kompletně hnědý.

Používejte tuto terminologii při objednávkách ve steakhousech
nebo při připravování steaků Vaším hostům.

Kokosové kuře

- ▶ [Ingredience](#)
- ▶ [Postup](#)

Kuřecí na kari s rýží



- [Ingredience](#)
- [Postup](#)

Tortilly s vepřovo hovězím masem a salsou

- ▶ [Ingredience](#)
- ▶ [Postup](#)

Pastéis de Nata

- ▶ [Ingredience](#)
- ▶ [Postup](#)

Řecká směs

- ▶ [Ingredience](#)
- ▶ [Postup](#)

Bylinka se sladkou paprikou

Ingredience

- Zakysaná smetana (půlka velkého kelímku)
- Červená sladká paprika koření
- Pizza koření
- Bazalka koření (nasekané)
- Česnek stroužek (větší)
- Sůl
- Pepř

Postup

Vše smíchat dohromady

Smetanový dip na sladko

Ingredience

- 2 polévkové lžíce kečupu
- 2 polévkové lžíce smetany
- 1 lžička medu

Postup

Smíchejte všechny ingredience dohromady.

TIP

Vhodné do tortily s kuřecím masem či grilovaným kuřecím masem, nebo k hranolkům.