## Gulášová polévka

- ► Ingredience
- ► Postup přípravy

# Hovězí vývar

- ► Ingredience
- ► Postup

## Míša řezy

- ► Ingredience
- ► Postup

## Buřtguláš

- ► Ingredience
- ► Postup přípravy

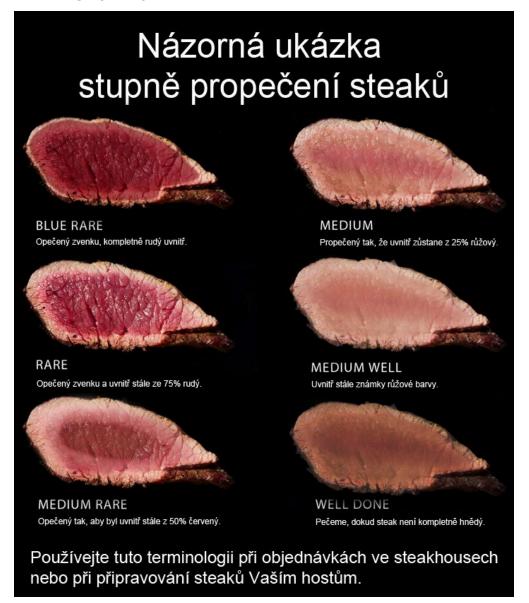
## Rajská omáčka s masovými koulemi

- ► Ingredience
- ► Postup přípravy

# Šunkofleky

- ► Ingredience
- ► Postup přípravy

### Steak Druhy propečení



### Kokosové kuře

- ► Ingredience
- ► Postup

# Kuřecí na kari s rýží



► Ingredience

► Postup

### Kuřecí Tikka Masala

- ► 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 (vetší)
- 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.



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