

# Buřtguláš

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

# Hovězí vývar

- ▶ [Ingredience](#)
- ▶ [Postup](#)

# Zelná polévka / Zelňačka

- ▶ [Ingredience](#)
- ▶ [Postup](#)

# Gazpacho

- ▶ [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](#)

# 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 (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.