

super  
15 Kč  
cena

Vilma Cibulková v slzách

str. 2-3

**Život dcery  
visí na vlásku**



# Pestrý svět



**Plánují  
druhou  
svatbu!**  
str. 5  
Ivana a Karel Gottovi

Dara Rolins  
**SEX** str. 30  
na jednu  
noc **INTIMNĚ**



Simona  
Postlerová  
str. 10-11



**Zavrhlá  
maminku**



str. 4-5

Okolnosti kolapsu Vojty Dyka  
vyvolávají podezření:

# BERE DROGY?



## DOBŘÉ tipy

Skvělá chuť  
za pár korun

Hledáte chutné víno za rozumnou cenu? Bulharské červené víno Medvědí krev se svým aroma lesních otružin, černého rybízu a stopami orientálního koření vyhrálo tzv. slepou degustaci vín do 80 Kč. Láhev o objemu 0,75l seženete za 59 Kč a 1,5l za 99 Kč.



## Trvanlivá dobrota

Chystáte se na výlet nebo piknik a přemýšlíte, jaké potraviny zvolit, aby se po cestě nezkažily? Vsaďte na trvanlivost, lehkost a plnou chuť. Novinka od Krahulíka, Poličan Fit se sníženým obsahem tuku, splňuje všechny tyto požadavky. 100g balení koupíte za 24 Kč.



## Čajíčky pro nejmenší

Sunárek bio čaj v sáčku se vyrábí bez obsahu konzervačních látek a aromat. Fenýklový s anýzem je vhodný pro miminka od ukončeného 4. měsíce, jablečný se šípky a ovocný s heřmánkem pro kojence od 6. měsíce. Na šípkovém s pomerančem si pochutnají děti od 8. měsíce. Cena za kus je 50 Kč.



**PŘÍŠTĚ**  
si ukážeme, jak  
připravit speciality  
italské kuchyně.



PESTRÉ VAŘENÍ 21

Drobné ovoce

# Věnečky s drobným ovocem

Doba přípravy: 85 minut  
773 kJ/184 kcal, 104 Kč\*

**Rozpis na 24 kousků** ● Odpalované těsto: 100 g másla ● špetka soli  
● 200 g hladké mouky ● 5 vajec ● tuk na plech ● Krém: 300 ml mléka  
● 60 g krupicového cukru ● 1 sáček vanilkového pudinkového prášku  
● 100 g másla ● Dohotovení: 200 ml smetany ke šlehání ● 200 g drobného ovoce ● Poleva: 150 g moučkového cukru ● 1 lžice citronové šťavy

**1.** Do hrnce nalijeme 250 ml vody, přidáme máslo, sůl a přivedeme k varu. Pak na jednu vysypeme mouku a vše dobře promícháme. Pozvolna, za stálého míchání mouku spaříme (asi 2 minuty). Těsto necháme vychladnout.



**2.** Pak postupně zašleháme vejce. Těsto dáme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou a na vymaštěné plechy nastříkáme věnečky. Pečeme je v předehřáté troubě při 200 °C asi 30 minut. Po vychladnutí je vodorovně rozkrojíme.



**3.** Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý krém. Za stálého míchání ho necháme zchladnout. Potom ho rozšleháme a postupně do něj zašleháme máslo. Krém dáme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou a nastříkáme na spodní díly věnečků. Smetanu vyšleháme dotuha a pomocí cukrářského sáčku s řezanou trubičkou ji nastříkáme na krém. Navrch rozdělíme očištěné ovoce.



**4.** Poleva: cukr prosijeme, přidáme 2 lžičce horké vody, citronovou šťavu a vymícháme hladkou, lesklou polevu. Potřeme jí horní díly věnečků, necháme zatuhnout a pak přiklopíme na naplněné spodní díly.



\* Cena je orientační za celý rozpis. Energetická hodnota se vztahuje na jeden kousek.