

Fajn život

Zábavný měsíčník pro zlaté české ruce
Číslo 11, listopad, vychází 12. října 2010

POZOR Receptář na každý den

Skvělá
cena
21 Kč



Poradna pro bydlení
Dvackrát plánuj, jednou maluj!



LISTOPAD

Odkud je kapr na vánočním stole?
Proč jsou fuchsie tak oblíbené?
Jak zajistit střechu proti sněhu?



Zahrada ● Dílna ● Bydlení ● Hobby ● K... ● Chalupa



Žijeme s květinou

Vivě květu
promění byt v domov



Říše zvířat

Pomoc přichází na čtyřech tlapkách



Téma měsíce

Až se zima zeptá...

Pozor, soutěž!
Je to na vás!
Zvolte si Fajn psa!

Karla Mráčková: Inspirováni přírodou
Zdravou výživu nic nenahradí



Recepty na báječné lahůdky pro každého

Bulharsko na talíři

Kjuftety se zeleninovým džuvečem

Kjufteta: 500 g mletého masa
(vepřové a hovězí v poměru 1:1)

■ 1 cibule ■ 100 ml červeného
vína (Medvědí krev) ■ pepř ■ sůl
■ saturejka ■ olivový olej ■ 1 vejce
■ strouhanka

Džuveč: 400 g uvařených brambor

■ 6 rajčat ■ 4 papriky ■ rajčatový
protlak ■ 250 ml červeného vína
■ 2 cibule ■ 1 vejce ■ 100 g
balkánského sýra ■ olivový olej ■ sůl
■ pepř ■ mletá sladká a pálivá paprika

POSTUP: V míse smícháme
cibuli nakrájenou nadrobno,
mleté maso, víno a vejce.
Osolíme, opepříme, přidáme
saturejku. Pokud je směs
příliš řídká, zahustíme ji
strouhankou. Z masové
směsi utvoříme kuličky nebo
placičky a na rozehřátém oleji
osmažíme.

Na džuveč nakrájíme rajčata,
papriky a cibuli, orestujeme

na rozehřátém oleji, podlijeme
červeným vínem a povaříme.
Jakmile jsou papriky měkké,
přidáme brambory, rajčatový
protlak a podle chuti mleté
papriky, sůl a pepř. Směs
krátce povaříme. Nakonec
vmícháme vejce a ještě asi
10 minut dusíme. Džuveč
posypaný balkánským sýrem
podáváme s masovými
kjuftetami.

**TIP
PRO VÁS**
RECEPTY
VYSTRÍŽENÉ
Z VEDLEJŠÍ STRANY
MŮŽETE USCHOVAT
V BĚŽNÉM
FOTOALBU
9 x 13 cm!



Fajn život Fazolová polévka



Fajn život Hovězí perkelt



Fajn život Kotlety na grilu



Fajn život Opilé hrušky





Hovězí perkelt

600 g hovězího masa
■ olej ■ 1 menší cibule
■ 2 stroužky česneku
■ 2 červené a 2 zelené papriky ■ 3 rajčata
■ 300 ml červeného vína ■ česnek ■ cibule
■ kmín ■ sůl ■ pepř
■ sladká paprika

POSTUP: Cibuli a česnek najemno nasekáme a necháme na oleji zesklivatět. Přidáme na kostičky nakrájené maso a orestujeme. Posypeme kmínem a sladkou paprikou, osolíme a opeříme. Podle potřeby podléváme směs během vaření vodou. Postupně přidáváme pokrájená oloupaná rajčata a papriky. Dusíme, dokud maso není měkké. Teprve pak přilijeme červené víno a snížíme teplotu, aby se perkelt už nevařil, protože vařením bychom se ošidili o specifickou chuť vína. Servírujeme s těstovinami.



Fazolová polévka

500 g bílých fazolí
■ 2 cibule ■ 5 rajčat
■ 2 papriky ■ olivový olej ■ 300 ml vývaru z kostky ■ rajčatový protlak ■ 125 ml Medvědí krve
■ bobkový list ■ sůl ■ pepř

POSTUP: Fazole přes noc namočíme do 1,5l vody. Najemno nakrájíme cibule a orestujeme je na oleji. Přidáme pokrájená rajčata, papriky a nakonec fazole. Směs podlijeme vývarem, přidáme bobkový list, osolíme, opeříme a dusíme na mírném ohni asi 15 minut. Pak přilijeme červené víno a podle chuti rajčatový protlak. Necháme ještě asi 10 minut prohřát. Pokud máme rádi pikantnější pokrmy, můžeme přidat nasekanou chilli papričku. Podáváme s chlebem.



Opilé hrušky

4 hrušky ■ celá skořice ■ vanilkový cukr ■ hřebíček
■ 300 ml Medvědí krve
■ čokoláda na vaření

POSTUP: Hrušky oloupeme a celé je vložíme do hrnce, zalijeme vodou a červeným vínem. Podle chuti přidáme skořici, vanilkový cukr a hřebíček. Na mírném ohni dusíme 15 až 20 minut. Opilé hrušky servírujeme ještě horké na dezertních talířích přelité rozpuštěnou čokoládou na vaření.



Kotlety na grilu

4 kotlety ■ 250 ml červeného vína Medvědí krev ■ 3 lžičky olivového oleje ■ 2 lžičky plnotučné hořčice ■ sůl ■ barevný pepř

POSTUP: Omyté a osušené kotlety osolíme a dáme asi na 2 hodiny do chladu. Mezitím si připravíme marinádu – smícháme červené víno, olivový olej, hořčici a několik kuliček barevného pepře. Po dvou hodinách kotlety vyjmeme z ledničky a potřeme připravenou marinádou – trochu si necháme na potřání během grilování. Chvilku necháme odležet a potom je položíme na rozehřátý gril. Grilujeme 20 až 25 minut. Maso nezapomeňme pravidelně potírat marinádou a nejméně jednou otočit.