

super
15 Kč
cena

Zhýralý Marek Eben
Druhá tvář elegána

str. 13



Pestrý SVĚT



Škemrá
o práci

Veronika
Žilková

str. 6

Karel Šíp
Ztrácí se
před očima



ZNÁME DŮVOD!

str. 10

Jiřina Bohdalová
Přiznala alergii
na kolegyni



Květa
Fialovou

str. 10-11

Ivana
a Karel
Gottovi

Sex už je zase baví

str. 4-5



43

9 771214 825307

Česká rep. 15 Kč, Slovenská rep. 0,70 €

Zelí



Doba přípravy: 35 minut
1308 kJ/311 kcal, 51 Kč*

Zelňačka

Rozpis na 6 porcí

- 1/2 malé hlávky bílého zelí
- 3 větší brambory
- 1 velká cibule
- 5 lžic sádla
- 1/2 lžičky drceného kmínu
- 1 lžice mleté sladké papriky
- 1 – 2 kostky bujónu
- 3 bobkové listy
- 6 kuliček nového koření
- 6 kuliček černého pepře
- 2 lžice hladké mouky
- 2 paprikové klobásky
- 1 lžice oleje
- sůl
- ocet dle chuti



1. Ze zelí odstraníme vrchní ovadlé listy, vyřízneme košťál a zbylou část nasekáme na nudličky. Brambory i cibuli oloupeme, brambory nakrájíme na kostičky a cibuli nadrobno.



2. V hrnci rozejdeme 2 lžice sádla a necháme na něm zesklivatět cibuli. Přidáme kmín a mletou papriku. Krátce vše na mírném ohni zarestujeme a pak zalijeme vodou.



3. Do hrnce přidáme zelí, brambory, bujón i zbylé koření a necháme zvolna vařit. Ze sádla a mouky připravíme jíšku a vmícháme ji do polévky. Vaříme, dokud zelí a brambory nezměkknou.



4. Klobásky podélně rozkrojíme, nasekáme na plátky a opečme na rozehřátém oleji. Vložíme je do hotové polévky, kterou pak dochutíme solí a octem.

DOBŘE TIPY

Doplňte krvinky

Bulharské červené víno Medvědí krev upoutávalo svoji osobitou chutí již za dob socialistické éry. Tento oblíbený polosuchý mok je směsí odrůd Merlot a Cabernet Sauvignon a má nádherně karmínově rudou barvu. Kromě 0,7l láhve, která se prodává za 59 Kč, jej můžete nově koupit i v 1,5l balení za příjemných 99 Kč.



Čokoláda a kokos

Mlékárna Valašské Meziříčí přichází na trh s novým jogurtem Merenda Duo s čokoládou a kokosem. Díky speciálnímu plnění je možné si v jednom kelímku vychutnat obě příchutě zvlášť, nebo je smíchat dohromady.



Jogurt obsahuje zdraví prospěšný vápník i probiotika. Cena za 150g kelímek je 10 Kč.

Pravá chuť másla

Dopřejte si občas živočišné tuky, které lidské tělo také potřebuje! Farmářské máslo od Tetry obsahuje 85% tuku, a tudíž je opravdu smetanové, chutné a jemné. Uloženo je ve speciálním obalu z pergamentu, díky kterému si zachováva svoji čerstvost. 200g seženete za 28 Kč.



Za týden

vám mistr kuchař pomůže připravit pletený povidlový koláč.



přípravila: P. Černá; produkce Kulinární studio, www.kulinarnistudio.cz – redakce: J. Slavičková, foto: S. Pomahač, T. Dostálek, P. Schöber, styling: P. Pomahačová, D. Hříčková, A. Procházková, foodstyling: J. Šámal, P. Ján, J. Soukup. Nádoby zapůjčily Tescoma, www.lescoma.com a Potten&Pannen-Staněk, Vodňanská 2, Praha 1. Horoskopy sestavila Radmila Račáková. Ostatní foto: archiv P. S. (4)

*Cena je orientační za celý pokrm bez doporučených příloh. Energetická hodnota se vztahuje na jednu porci.