

34 stran  
JEN ZA  
10<sup>99</sup>  
Kč

Hra o zájezd **na Kypr** za **29 500 Kč** strana 71

č. 38 16. 9. – 22. 9. 2011

*Ženský pokřes na svět*

# Katka

tydeník  
10,99 Kč / 0,59 €  
Cena s DPH včetně DPH  
• 17. ročník



**Voňavá Itálie!**

Zapékáme zeleninu strana 31–33

**Hvězdná móda**  
v barvách koňaku

Ponča, kabáty,  
pásy, tašky...

strana 8/9

**Můj život**  
**DOMINY**

strana 10

**extra**  
**aktuálně:**  
Krásná  
i po létě

**12 stran INSPIRACE, TIPŮ A RAD**



- péče  
o pleť
- trendy  
líčení

Rychlá změna pro krátké,  
polodlouhé & dlouhé vlasy strana 37–48



**OMLAZENÍ** strana 20/21  
radiofrekvencí  
Vyzkoušeli jsme

Proboha, miluji  
svého **ŠÉFA** strana 14/15  
P.S. Může se stát i vám

Zpověď Terezy  
**KOSTKOVÉ** strana 28/29  
Exkluzivně v Katce

## novinky na trhu

### ■ Lepší den se Sunárkem

Značka Sunárek přichází s absolutní novinkou – biočaji v sáčku. Vyrábí se v rozmanitých bylinovo-ovocných variantách, bez obsahu konzervačních látek a aromat. Jsou tak skvělým pomocníkem při dodržování dětského pitného režimu. Vyzkoušejte např. fenyklový čaj s anýzem či ovocný s heřmánkem.

Doporučená cena 49,90 Kč



### ■ Extrémně smetanová

Tesco exkluzivně nabízí novou řadu prémiových zmrzlin Chokablock z pravé smetany. Na výběr jsou čtyři příchutě: Chocolate extremist – čokoládová vášeň, Chokablock cherry bomb brownie – višňové osvěžení, Chokablock billionaires shortcake – lahodný sámetový karamel

a Chokablock gold digger dynamite – sladké medové pohlázení.

Info o ceně v obchodě



### ■ Vítěz degustace!

Pochutnejte si na červeném bulharském víně Medvědí krev, které se stalo vítězem nezávislého testování vín v cenové relaci do 80 Kč. Jedná se o směs odrůd Cabernet Sauvignon a Merlot, pro které je charakteristická vůně lesních ostružin, černého rybízu se stopami orientálního koření a příjemná chuť s pikantním závěrem.

Doporučená cena 0,75 l za 59 Kč



## Dokonalý moučník s vůní skořice

Rádi si při kávě pochutnáte na jemném sladkém dezertu? Ochutnejte tento dezert s jablky!

Babicovy  
dobrotky 2

„Je jedno, jaká jablka použijete, já osobně dávám přednost Golden delicious.“  
Váš Jiří Babica



## Jablečný koláč

Pro 4 osoby

**TĚSTO:** • 1 vejce • 80g másla  
• 100g krupicového cukru  
• 200g hladké mouky  
• 1 kypřicí prášek do pečiva  
**NÁPLŇ:** • 4 jablka • 300g zakysané smetany • 150ml smetany • 1 vanilkový pudinkový prášek • 100g cukru • 1 vejce • skořice

**POSTUP**

**1** Smícháme vejce, krupicový cukr, rozehráté máslo a hladkou mouku s kypřicím práškem do pečiva. Vypracujeme vláčné těsto, kterým vyložíme tukem vymazanou a strou-

hankou vyspanou dortovou formu.  
**2** Jablka oloupeme, zbavíme je jádřinců a nakrájíme na stejně velké úhledné kousky. Smícháme zakysanou smetanu s vejcem, smetanou, pudinkovým práškem a cukrem. Na těsto rozprostřeme nakrájená jablka, posypeme skořicí a zalijeme pudinkovou směsí. Pečeme přibližně 35 minut při 180 °C.

Příprava: 15 minut  
Vaření: 35 minut  
Na osobu: 450 kcal; 1800 kJ  
bílkoviny: 6 g; tuky: 21 g  
sacharidy: 59 g  
cholesterol: 116 mg



Jablka oloupeme a zbavíme jádřinců.



Formu vyložíme těstem a naplníme kousky jablek.

POKRAČUJEME RECEPTY Z KNIHY BABICOVY DOBROTY 2

Z knihy Babicovy dobrotky 2. © Manufacture Production, vydal Eminent, archív Burdy a uveřejněných frem