

# STŘEDOMOŘSKÉ MENU

## řecké TZATSIKI



SALÁTOVOU OKURKU OLOUPEME A NASTROUHÁME NA JEMNÉM STRUHADLE. NASTROUHANOU OKURKU VLOŽÍME DO PLÁTĚNÉ UTĚRKY A VYMAČKÁME Z NÍ PŘEBYTEČNOU VODU. NA PRKÉNKU NASEKÁME KOPR A MÁTU. STROUŽKY ČESNEKU OLOUPEME A PROLISUJEME. VYCHLAZENÝ ŘECKÝ JOGURT NALIJEME DO VELKÉ MÍSY A PŘIDÁME VYMAČKANOU OKURKU, BYLINKY A ŠŤÁVU Z CITRONU TAKÉ ZAMÍCHÁME DO JOGURTU S OKURKOU, PROLISOVANÝ ČESNEK ROVNĚŽ PŘIDÁME DO SMĚSI. NAKONEC PŘÍJDE NA ŘADU OLEJ, MLETÝ PEPŘ A SŮL. TZATSIKY DŮKLADNĚ PROMÍCHÁME A VLOŽÍME ASI NA HODINU DO LEDNICE VYCHLADIT.

## španělská Paella



V PÁNVI SI ROZEHŘEJEME OLEJ A OSMAHNEME NA NĚM CIBULI, ČESNEK A PAPIRKY. PAK PŘIDÁME MOŘSKÉ PLODY (KALAMÁRY JE NEJLEPŠÍ KRÁJET NA PLÁTKY, VYTVOŘÍ SE KOLEČKA) A ORESTUJEME – STAČÍ TŘI ČTYŘI MINUTY. RAJČATA SPAŘÍME HORKOU VODOU, OLOUPEME, NAKRÁJÍME NA KOSTIČKY A PŘIDÁME KE SMĚSI. NAKONEC PŘÍSYPEME RÝŽI, KRÁTCE JI ORESTUJEME A ZALIJEME RYBÍM (ZELENINOVÝM) VÝVAREM NEBO VODOU A VÍNEM, VAŘÍME NEJPRVE ZPRUDKA ASI DESET MINUT, PAK PŘIDÁME ŠPETKU ŠAFRÁNU (RÝŽI OBARVÍ DOŽLUTA), PLAMEN STÁHNEME A NECHÁME DUSIT DALŠÍCH ASI PATNÁCT MINUT, DOKUD NENÍ RÝŽE MĚKKÁ A VŠECHNA TEKUTINA SE NEODPAŘÍ. NEMÍCHÁME. MŮŽEME DOCHUTIT SOLÍ ČI PEPŘEM, SLÁVKY POVAŘÍME VE ZBYLÝCH 250 ML ZELENINOVÉHO VÝVARU (VAŘENÍM BY SE MĚLY OTEVŘÍT – TY, KTERÉ ZŮSTANOU ZAVŘENÉ, JE POTŘEBA VYHODIT) A PAELLU JIMI DOZDOBÍME.

## NEALKOHOLICKÁ PIÑA COLADA



DO MIXÉRU DÁME NĚKOLIK KOSTEK LEDU, PŘIDÁME SMETANU, ANANASOVÝ DŽUS A DLE CHUTI KOKOSOVÝ SIRUP. DŮKLADNĚ PROTĚPEME. NÁPOJ NALIJEME DO JEDNOTLIVÝCH SKLENIC, DO KTERÝCH JSME DALI 2-3 KS KOSTKY LEDU. PIÑA COLADU ZDOBÍME TROJÚHELNÍČKY ANANASU, PODÁVÁME S BŘÍČKEM.

# FOTOGRAFIE Z PŘÍPRAVY MENU

