

01 HUMMUS

z cvikly



1 malá konzerva
cíceru

+



1 malá uvarená
cvikla

+



2 PL arašidového
masla

+



Trocha vody



Mixovať

+



Šťava z 1 citróna

+



Pokvapkať olivovým
olejom


+



3 PL arašidov

+





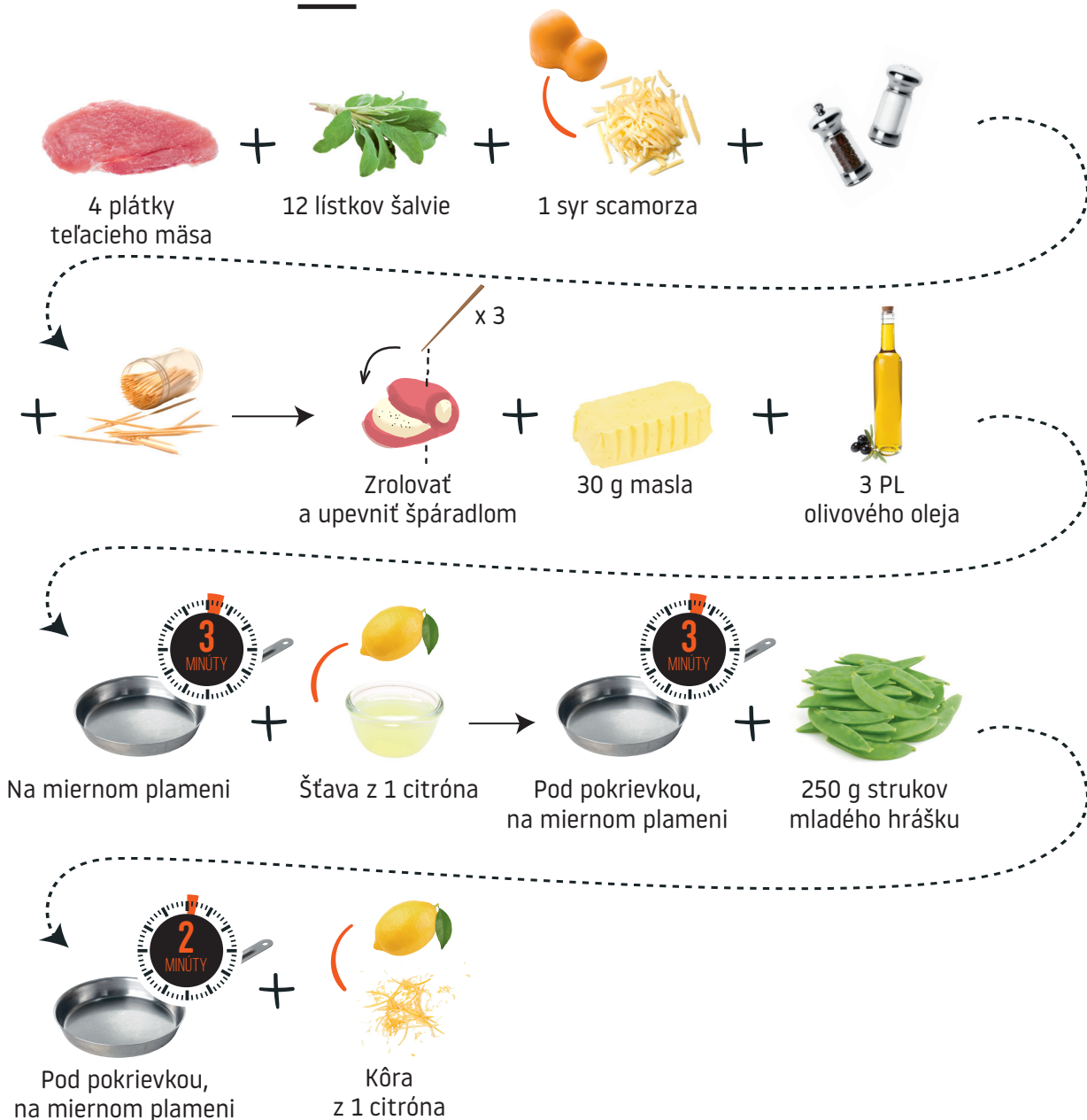
PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA: 15 MINÚT

57

TEĽACIA ROLÁDA

*s mozzarella, šalviou
a mladým hráškom*



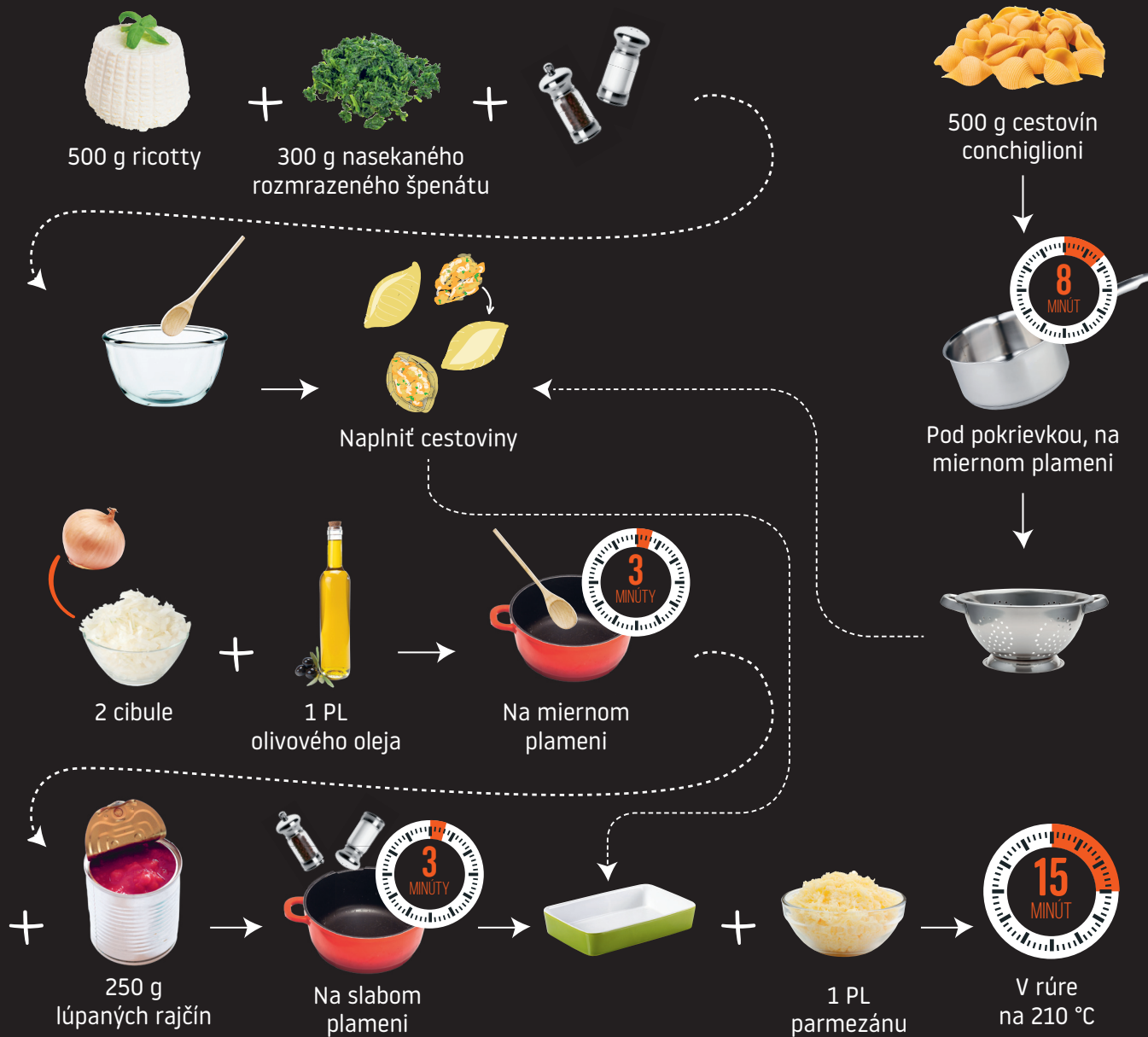
PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA: 15 MINÚT

TEPELNÁ ÚPRAVA: 8 MINÚT



135 CESTOVINY PLNENÉ *špenátom*



PRE 8 OSÔB

PRÍPRAVA: 10 MINÚT

TEPELNÁ ÚPRAVA: 29 MINÚT



169

LIEVANCE

z mandľového mlieka



200 g múky

+



1 balíček prášku
do pečiva

+

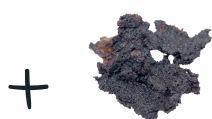


1 štipka soli

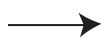
+



20 g cukru



Dreň z 1 vanilkového
struku



1 PL
olivového oleja



2 vajcia

+



20 cl mandľového
mlieka



Troška
slniečnicového oleja

+



Papierové utierky



Panvica na lievance



Naberačka



Na slabom plameni



Otočiť



Na slabom plameni

PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA: 15 MINÚT

TEPELNÁ ÚPRAVA: 20 MINÚT



ANNA AUSTRUY

ŠMAK!

Prvé slovenské vydanie.

Vydalo vydavateľstvo Lindeni v roku 2021

v spoločnosti Albatros Media Slovakia, s. r. o.,

so sídlom Mickiewiczova 9, Bratislava, Slovenská republika.

Číslo publikácie 2 475

Zodpovedná redaktorka Ľuba Nguyenová Anhová

Z francúzskych originálov

La Cuisine Sans Bla Bla: Recettes LIGHT,

La Cuisine Sans Bla Bla: Recettes EXPRESS,

La Cuisine Sans Bla Bla: Recettes PETIT BUDGET,

ktoré vyšli vo vydavateľstve Larousse v rokoch 2018 a 2019,

preložila Silvia Gubová.

Jazyková korektúra Mária Haraštová

Sadzba Karel Hána

Tlač NEOGRAFIA, a. s., Martin

Cena uvedená výrobcom predstavuje nezáväznú odporúčanú spotrebiteľskú cenu.

Objednávky kníh:

www.albatrosmedia.sk

eshop@albatrosmedia.sk

tel.: 02/4445 2046