

Namletý flap steak osolte a opeřete, řádně propracujte. Vytvarujte placku a zprudka ogrilujte po obou stranách, aby se maso zatáhlo, ale uvnitř zůstalo šťavnaté. Mezitím opečte slaninu a rozklepnutá vejce na grilu.

Rajčata a červenou řepu nakrájejte na plátky. Vedle masa na gril položte rozkrojené bulky.

Smíchejte suroviny na dip. Opečenou spodní část bulky potřete dipem a začněte vrstvit další suroviny – salát, rajče, maso, sýr, slaninu, červenou řepu, rukolu a nakonec vejce. Horní část bulky lehce opřete o navrstvené suroviny.



Labužnická panenka v nejčistším provedení s grilovanou zeleninou

4 porce, 20 minut

Potřebujeme: 800 g vepřové panenky, pepř a sůl, 0,1 l oleje; Zelenina na gril: 100 g cukety, 100 g lilku, 100 g červené cibule, 100 g cibule, 100 g cherry rajčat, 100 g papriky – mix, 100 g žampionů, pepř a sůl, 0,1 l olivového oleje, bylinkové koření

Panenku nakrájejte na 200 g válečky, případně na medailonky. Osolte, opeřete a vložte na rozpálený gril. Zakápněte nejlépe olivovým olejem.

Zeleninu opláchněte a nakrájejte na velké kousky, okořeňte a dejte na rozpálený gril. Zakápněte olivovým olejem, grilujte do zlatova a teprve na konci celého grilování dochutte bylinkami.

Vítejte hračky pro děti kde koupit?

Kosmetika Mary Kay

AKTUÁLNÍ HOROSKOP



I když vám vaše kolegyně zrovna nesedí, dokážete se na ni usmívat a ani vám to nevadí. Komunikujete bez potíží a s lehkostí sobě...

[DALŠÍ HOROSKOPY](#)

facebook

Maminka.cz
97.680 To se mi líbí

To se mi líbí [sdílet](#)

To se líbí vám a 30 přátelům

živé firmy.cz

- Hlídaní dětí, výpomoc v domácnosti
- Zdravotnická zařízení a služby
- Hračky a kojenecké zboží
- Dětské a kojenecké oděvy
- Materské školy a jesle
- Penziony a ubytování v soukromí
- Plavecké bazény a sauny
- Second handové prodejny
- Personální agentury a služby
- Cvičení pro ženy
- Cukrárny

[VÍCE OBORŮ](#)

NEJČTENĚJŠÍ ČLÁNKY