



## Aký typ muža sa hodí k vášmu znameniu?

### **Vodnár-Výskumníci a búrliváci sedia vodnárom v láske**

Ryby-Záujem u rýb vyvolávajú tajomní muži

Baran-Barani sú radi dobíjaní.Hodí sa k nim typ sebaistých mužov.

Býk-Iba macho môže držať krok s temperamentom býka.

Blíženci-Sympaťák,ktorý so sebou prináša komplimenty

Rak-Na raka zapôsobí iba citlivý zlatúšik

Lev-Spontánnosť a zábava je pre levy najdôležitejšia

Panna-Panny potrebujú citlivého muža,ktorý im bude vedieť čítať z pier.

Váhy-Váhy si podmaní len citlivá romantická duša

Škorpión-K nemu sedí dokonale drsný,vášnivý typ

Strelec-Len stopercentný zvodca vie,aké gombíky má u strelca zatlačiť.

Kozoroh-Na kozoroha platí ambicióznny typ muža.

---



## Rajčinová polievka

### **SUROVINY:**

- prezreté rajčiny
- 1 veľká cibuľa
- 5 strúčikov cesnaku

- zeleninový vývar
- bazalka
- olivový olej
- syr na posypanie

## **POSTUP :**

Rajčiny umyjeme a sparíme vriacou vodou. Necháme vychladnúť, zbavíme šupky a tvrdých stredov. Na oleji opečieme cibuľu a pretlačený cesnak. Pridáme paradajky a spoločne povaríme. Pridáme trochu polievkového korenia. Pustí to šťavu – vodu netreba dolievať. Nakoniec polievku rozmixujeme a ochutíme. Polievku podávame so strúhaným syrom a čerstvou bazalkou.

---





## Rezne z keľového listu

### **SUROVINY:**

Kel

Cesnak

Ml.čierne korenie

Sol'  
Šunková saláma  
Postrúhaný syr

## Na obaľovanie:

Vajíčka, múka, strúhanka

## POSTUP:

Listy kelu opatrne oddelíme a uvaríme v posolenej vode. Žilky na listoch naklepeme, aby sa dali listy pekne poskladať. Každý list potrieme pretlačeným cesnakom, okoreníme, osolíme položíme naň plátok šunky, alebo salámu a pridáme syr toho treba viac, aby nebol rezeň tenký ako papier a aj chuťovo je to lepšie ak dáme viac syru. Potom zabalíme tak, aby sme vytvorili rezne. Keď je kel dobre naklepaný netreba špáradlá na uchytenie. Ja osobne ich nedávam veľmi mi prekáža, keď ich musím počas jedla vyberať. Takže ja obaľujem opatrne bez špáratiek. Usmažíme ako rezeň na panvici.



## Kuracie mäso s mangom



Kombinácia mäsa s mangom

## **SUROVINY:**

Kuracie mäso, mango, bylinky, olej, biele korenie, maslo, soľ.

## **POSTUP:**

Mäso nakrájame, osolíme, okoreníme, posypeme bylinkami, pokvapkáme trochou oleja a necháme asi hodinu odležať.

Potom sprudka opečieme na oleji pridáme maslo, nakrájané mango, a dochutíme.