

Rozkvetlá květina

Tato rozkvetlá ředkvička je efektní skoro jako složité carvingové kreace. Navíc je však jednoduchá a rychle hotová!

Mandlové nishime

Naši předci pečovali o své mandlové sady a rádi dělávali mandlovou smetanu, mléko a přidávali mandle do různých pokrmů. Nám mandle skvěle doplní sladké cibulky upravené jako nishime a vydatná omáčka je na světě!

Kysané červené zelí

Kysané zelí je tradiční součást našeho jídelníčku. Nejlepší je samozřejmě domácí. Připravíme jej překvapivě snadno: bez kruhadla a v menším množství akorát do sklenice.

Jáhly s bílou rýží

Prý že hrách a kroupy, to je hloupý! Tak tedy dnes hrách a jáhly! Pozitivní barva jahel se skvěle vyjímá v kombinaci s bílou rýží, která odlehčí naše jídlo.

Mrkev na letno

Mrkovové soté nás osvěží a oranžová barva rozsvítí náš talíř. Už umíte krájet na "tlusté sirky"?

KURZ VAŘENÍ

ČESKÉ MENU

jáhly s mandlovou omáčkou
hrachovka s tempurou
jablečný karamel

Jablečný karamel

Jablka na kostky v hrnci, na pánvi ovesné vločky a v celé kuchyni to voní. Hurá, dezert!



Hrachová polévka se seitanovou tempurou

"Na horách sejou hrách... " a v hrncích ho vaří. S popencem, s nálevem, dobře se jim daří!

