

TAVEC	
ATEG	
OBLAK	15
OMASTEK	
2x SNÍ NY	
16	

Báječné  
VÝHRY za **100 000 Kč!**

**PRÉMIE**  
pro studenty

# Překvapení

36

**SMARTPHONE**  
**NOTEBOOK**  
**TABLET**  
**CHLADNIČKA**  
**PRAČKA**  
**TISKÁRNA**



2. září  
cena 29,9

36



**DENISA BAREŠOVÁ**  
„RÁDA SE ROZHODUJU  
PODLE NÁLADY.“

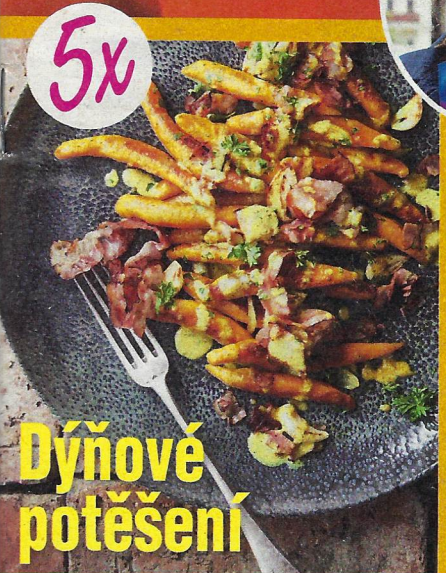


**ZE ŽIVOTA**  
S miminkem  
na Lopeník

**NÁŠ TIP**

**DEKORACE**  
z oblázků

**MÓDA**  
ELEGANTNÍ  
business styl



**Dýňové  
potěšení**

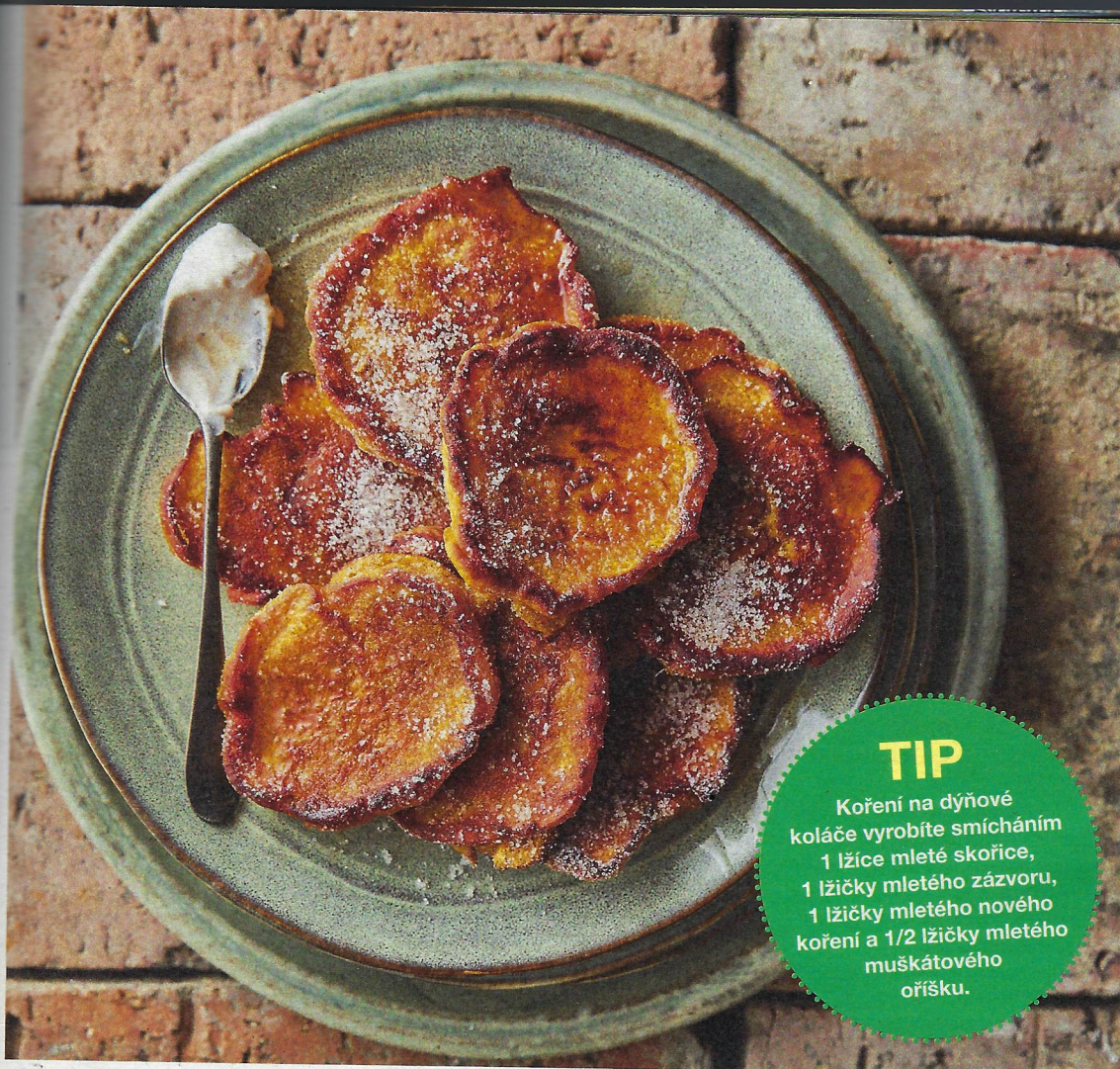
Zpověď na téma **DÉMON ALKOHOL**

**„Ztratila jsem tátu,  
manžela i syna!“**

SOUTĚŽIT MŮŽETE TAKÉ NA [www.prekvapeni.cz](http://www.prekvapeni.cz)

**NOVINKA**  
Čištěte  
i na mobilu





## DÝŇOVÉ SKOŘIČKY

- 230 g uvařené nebo upečené dýně
  - 130 g špaldové mouky
  - 3 lžice třtinového cukru
  - 2 vejce
  - 1/2 lžičky prášku do pečiva
  - sůl
  - rostlinný olej na smažení
  - skořicový cukr na obalení
- Krém:**
- 150 g tvarohu ve staniolu
  - 150 g mléka
  - 1 lžice javorového sirupu
  - 1/4 lžičky koření na dýňový koláč

### TIP

Koření na dýňové koláče vyrobíte smícháním 1 lžice mleté skořice, 1 lžičky mletého zázvoru, 1 lžičky mletého nového koření a 1/2 lžičky mletého muškátového oříšku.

Všechny suroviny na krém rozmixujte dohledka. Podle chuti můžete přidat sirup nebo koření. Hotový krém odložte do chladničky, aby se chuť propojily. Dýni nahrubo rozštouchejte a smíchejte s rozšlehanými vejci, cukrem, moukou, práškem do pečiva a solí. Vznikne poměrně husté těsto. V pánvi rozpalte olej, lžící nanášejte placičky a pomalu je z obou stran smažte dozlatova. Ještě teplé je obalujte ve skořicovém cukru. Podávejte s kořeněným krémem, skvělé jsou jak teplé, tak studené.

## SLANÝ DÝŇOVÝ KOLÁČ

- 100 g másla
- 1 vejce velikosti L
- 75 g hladké mouky
- špetka soli

### Náplň:

- 1/2 dýně hokkaido
- 150 g čerstvého špenátu
- 100 g balkánského sýra
- 200 ml Smetany ke šlehání z Valaška
- 100 g Zakysané smetany z Valaška
- 3 vejce velikosti M
- 1 cibule
- sůl • pepř

Změkklé máslo prošlehejte v míse společně s vejcem. Přisypejte mouku se solí a vypracujte těsto, poté jej zabalte a dejte na chvíli do chladničky. Všechny tekuté ingredience na náplň spolu promíchejte. Přidejte na kousky nakrájenou dýni, špenát, balkánský sýr, cibuli, osolte a opepřete. Troubu předehřejte na 180 °C. Kulatou formu nebo pekáček vyložte pečicím papírem, rozložte na něj těsto a zalijte náplní. Pečte 40–45 minut.

