

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

upravené čerstvé mořské plody a ryby. Natolik skutečně čerstvé, že je neváhá předvést hostům v syrovém stavu. Kterou rybu či jinou mořskou potvoru si vyberete, tu vám promptně připraví. Ať už je to překrm Antipasi misti frutti di mare, což byly kalamáry připravené v sépiovém inkoustu (Calamari al nero), nebo gratinované mušle sv. Jakuba se strouhankou a čerstvým rajčetem (Capesante grattinato con pomodoro), či gratinované tygří krevety pečené na mořské soli s rajčatovou salsou

(Gamberoni al sale grosso e ceviche di pomodoro) a lehce ohrilovaný růžový tuňák s pomerančovou kůrou zabalený v opečené slanině (Tonno noc il lardo di colonnata).

Pro hosty z širého okolí je zajímavé denní polední menu Pranzo ad Aromi. Nabídka se každý den mění a za akceptovatelnou cenu nabízí polévku a výběr z několika prvních (primi) a druhých (secondi) chodů. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Informace

Aromi

Mánesova 78, Praha 2, tel.: 222 713 222

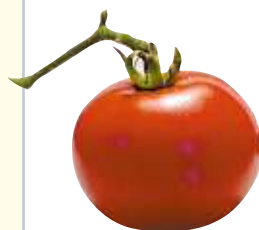
www.aromi.cz

Cenová kategorie: ●●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●● do 1500 Kč: ●●● nad 1500 Kč: ●●●●



Knižní tip

Grilování

maso, ryby, zelenina – recepty pro grily na dřevěné uhlí, elektrické i plynové

Claudia Daiber

- mnoho tipů z praxe
- 10 zlatých pravidel pro zdařilou oslavu
- seznam pro správnou organizaci gril party
- více než 130 receptů pro přípravu masa, ryb, zeleniny, ovoce, sýrů, chleba, salátů, příloh, dipů a omáček

Vše co potřebuje znát milovník grilování.

Oblíbené grilování se začíná měnit - už negrilujeme jen vepřové maso nebo uzeniny, ale zkusíme takto připravit i další lahůdky. V této knize nalez-

nete více než

130 v praxi

ověřených re-

ceptů na pří-

pravu masa,

ryb, vegetari-

ánských jídel,

příloh i omá-

ček. Sezná-

míme vás

také s druhy

grilů - plyno-

vých, elektrických i

klasických, na dřevěné

uhlí, a způsoby jejich používání. Podle 10 zla-

tých pravidel snadno zvládnete přípravu grilo-

vání pro návštěvu. Kniha je celobarevná,

s mnoha názornými fotografiemi.

cena je 139 Kč včetně DPH.

Kód knihy: 00173

Knihu si můžete písemně objednat na adrese

Economia a.s., VTÚ, Dobrovského 25, 170 55

Praha 7, e-mail dagmar.suchmova@economia.cz,

nebo na internetové adrese

http://knihy.ihned.cz, kde vám zařídí její

zaslání na dobírku přímo z nakladatelství

GRADA Publishing. Případné informace na tel.

220 386 511-12.

Členové ECONOMIA Benefitklubu, kteří

u publikace uvedou na objednávce číslo své

klubové karty a kód knihy, obdrží 30 % slevu



UCHOVEJTE SI VŠECHNY DOBRÉ NÁPADY A TIPY IN MAGAZÍNU!

SPECIÁLNÍ POŘAČ SI MŮŽETE OBJEDNAT NA ADRESE:

Economia a.s., oddělení distribuce, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, tel.: 233 071 197 nebo elektronicky na adrese predplatne@economia.cz.

» Šanon zašleme do dvou týdnů po obdržení objednávky.

» Cena šanonu je 150 Kč včetně poštovního a balného.

