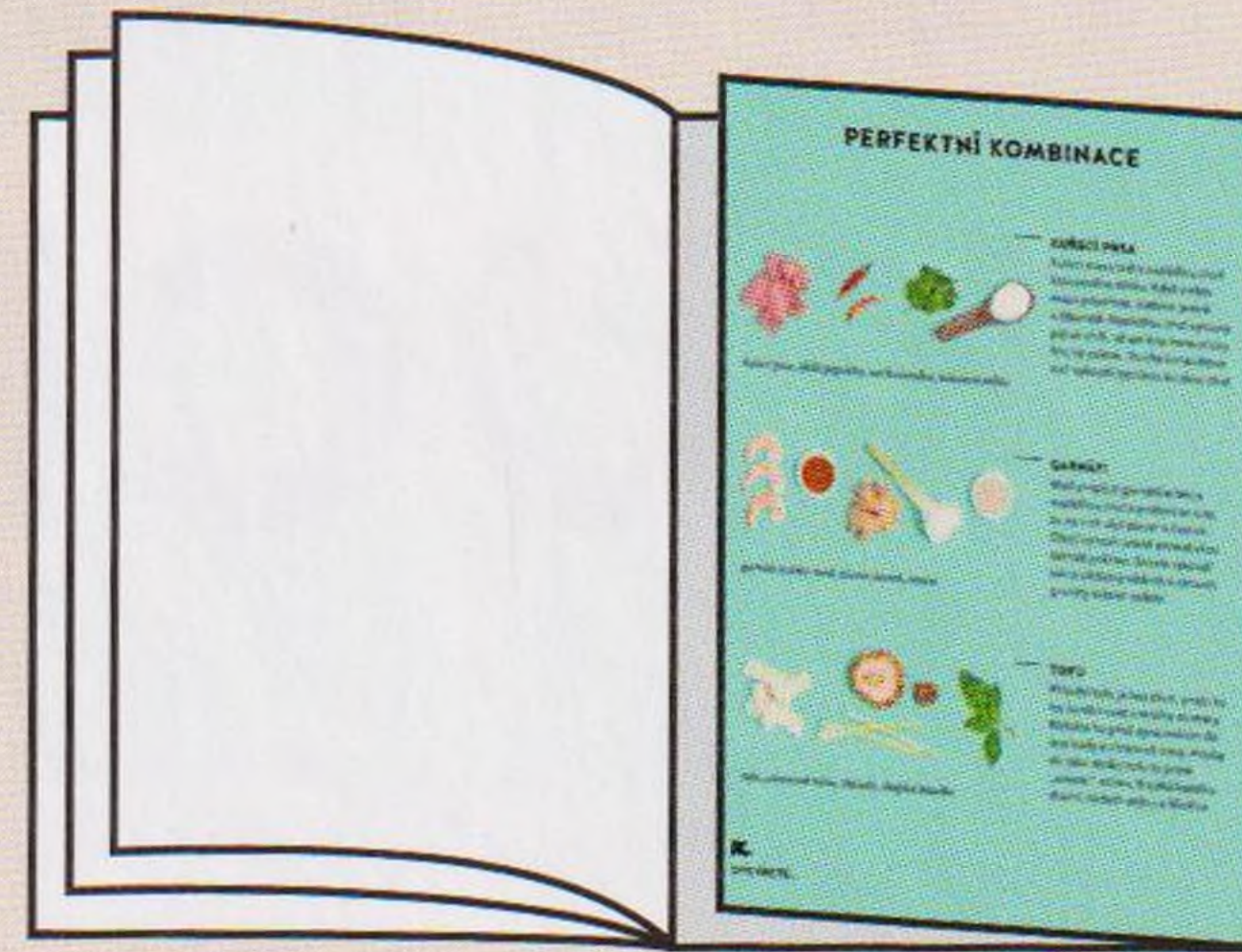
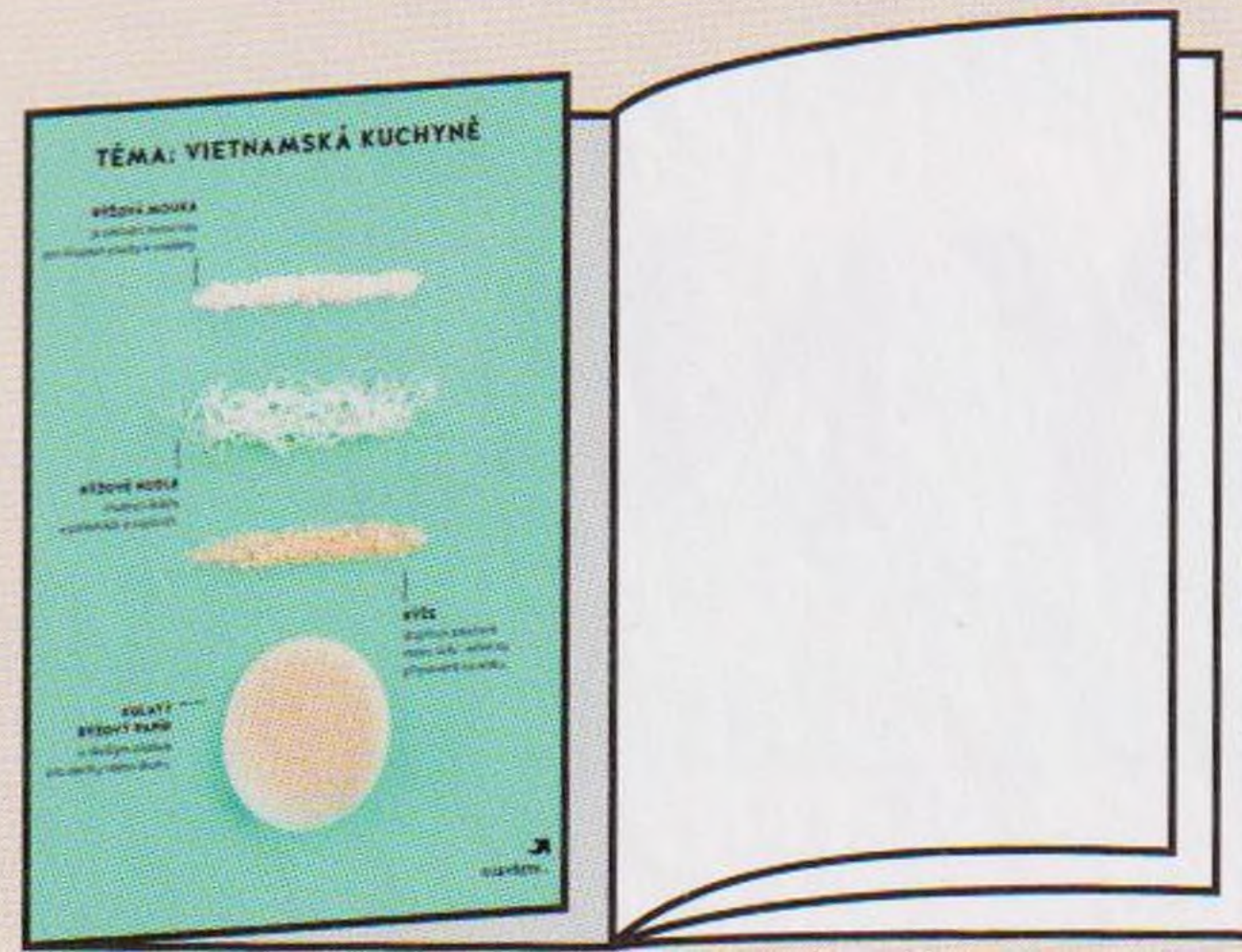


# OBSAH

Otevřete záložky knížky,  
kde najdete ty nejdůležitější informace.

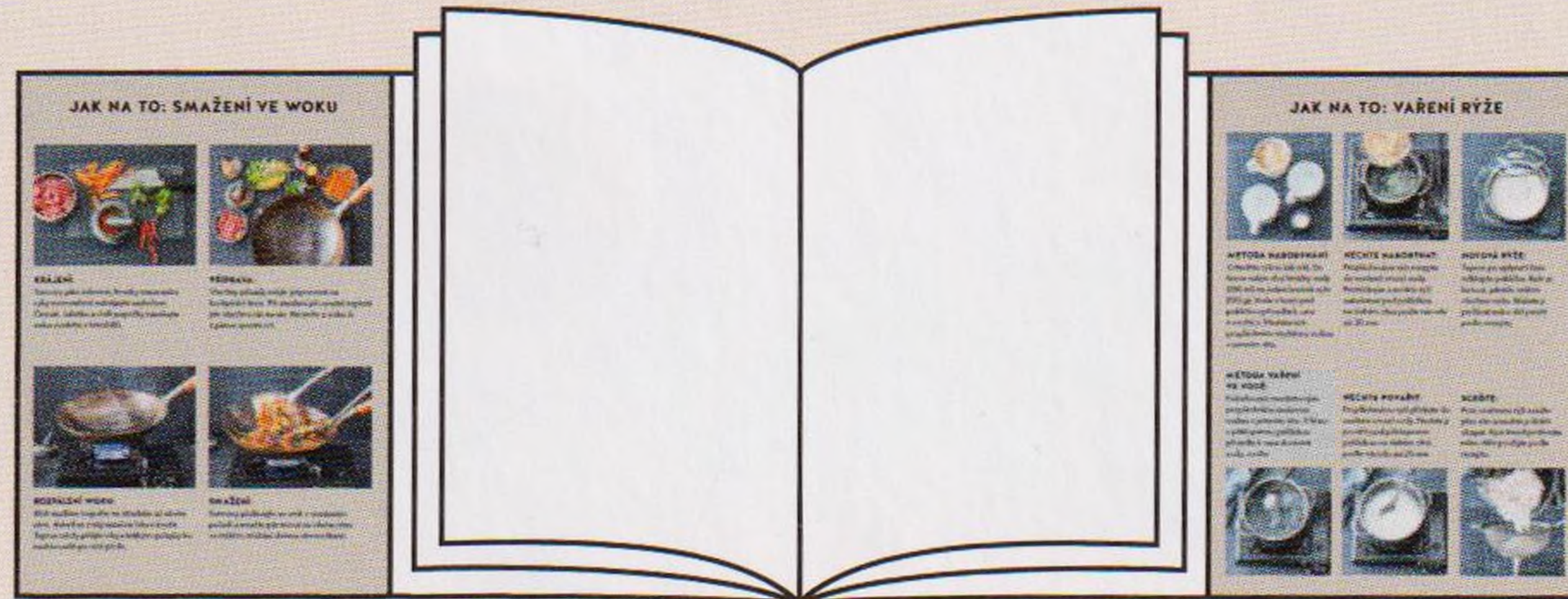
TÉMA:  
VIETNAMSKÁ  
KUCHYNĚ



PERFEKTNÍ  
KOMBINACE

Vždy po ruce:

JAK NA TO:  
SMAŽENÍ  
VE WOKU



Vždy po ruce:

JAK NA TO:  
VAŘENÍ RÝŽE

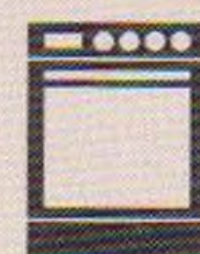
## INFO TIPY

Víte, že...?

U některých receptů uvádíme tipy,  
díky nimž bude váš pokrm ještě  
zajímavější či bohatší.



Tímto symbolem jsou označeny  
vegetariánské recepty.



Doba pečení se může lišit podle druhu  
trouby. Naše údaje se vztahují k přípravě  
v elektrické troubě s horním a dolním  
pečením.



# RECEPTY



06

POLÉVKY A SVAČINY



20

MASO A DRŮBEŽ



36

RYBY A PLODY MOŘE



48

ZELENINA A TOFU

04 O AUTOROVI  
05 PAK CHOI ZA 5 MINUT  
08 RECEPT Z OBÁLKY  
60 REJSTŘÍK  
62 ZÁVĚREM...