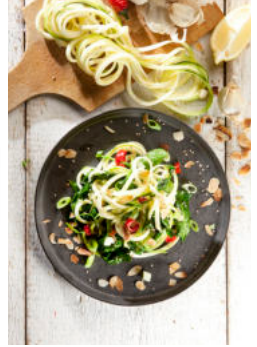


My Vegetable

Recepty Recipes



DOMO

www.myvegetablebydomo.be



Jděte s dobrou!

Připravte se na nejnovější trend v moderních kuchyních. Elektrický spiralizér DOMO přinese do Vaší kuchyně zábavu. Z ovoce a zeleniny snadno vytvoří krásné spirálky nabízející nespočet kombinací jak připravit chutné, zdravé a dobře vypadající jídlo. Jedině takto můžete místo italských špaget nebo čínských nudlí připravit čerstvou alternativu plnou vitamínů.

Nebo můžete pomoci nakrouhané zeleniny rozveselit Váš sváteční stůl. Zeleninové spirálky jsou originální, krásné na pohled a chutné k jídlu. Věřte, že tímto způsobem Vás i Vaše děti zelenina začne bavit. Málokdo odolá krásně nazdobenému talíři plnému čerstvých barevných spirálek. Tato kuchařka slouží jako úvod do nově přicházejícího gastronomického trendu. Klidně popustte uzdu své fantazii a pustte se do odvážnější varianty pokrmů, které ocarují Vás i Vaše blízké.

Která zelenina a ovoce je vhodná do spiralizéru?

Cuketa • okurka • ředkev • mrkev • kedlubna • celer • kořenová petržel • dýně • pastinák • brambory • batáty • tuřín • žlutý tuřín • červená řepa • brokolice stonky • jablka • kaki • hrušky • žlutý meloun.

Větší zeleninu či ovoce je ideální nakrátet na oválné menší kousky tak, aby se vešly do otvoru víka. Průměr zeleniny musí být mezi 2,5 – 6 cm. Každé ze tří přibalených struhadel vytváří jiné spirálky. Zvolte si struhadlo a můžete začít tvořit okouzlující pokrmy

Be inspired!

Are you ready for a new way of cooking? My Vegetable transforms vegetables and fruit effortlessly into spiral-formed strings, offering you endless possibilities to create new dishes. In this way you can substitute traditional Italian pasta or Eastern noodles with a healthy and fresh alternative rich in vitamins. Or you can be inspired to set new, varied and original dishes on the table. Beautiful to behold, tasty to eat, and a great way to eat vegetables and fruit – even for the children. This recipe booklet sends you on your way to discover this refreshing way of healthy cooking. You can also let your own imagination run wild.

Which vegetables and fruits can you spiralise?

Courgette • cucumber • winter radishes • carrot: yellow, orange, red • kohlrabi • celeriac • parsley roots • parsnips • daikons • pumpkin • potato • sweet potato • white turnips • yellow turnips • red beets • Chioggia beets • broccoli stalks • apples • kaki (Japanese persimmon) • pears • yellow melons

TIP: Cut large vegetables or fruit into the shape of the opening: round (cylinder-shaped) is best and with a thickness of 2.5 to 6 cm. Vary the 3 different blades for different thicknesses of vegetable spaghetti.



Recipes - Rezepte:
Liesbeth Leysen
nutrition and health consultant
- Ernährungs- und Gesundheits-
beraterin



Mrkvové tagliatelle

Carrot tagliatelle



TEPELNÁ ÚPRAVA
HOT
PREPARATION

• PRO 4 OSOBY - FOR 4 PERSONS •

INGREDIENCE:

• 2 lžičky koriandru • 1 cm čerstvého zázvoru
• snítky citronové trávy • lžička červeného
curry • lžička sojové omáčky • 2 lžičky chilli
omáčky • 4 větší pravidelně tvarované mrkve
• lžička sezamových semínek • 400g kuřecích
prsňích řízků • 2 lžičky kokosového oleje –
250g rýžových nudlí

PŘÍPRAVA:

1. Do nadrobno nakrájeného zázvoru, koriandru a citronové trávy přidejte curry, sojovou a chilli omáčku a vše rozmixujte do jemné bylinkové pasty. 2. Mrkve oloupejte a pomocí spiralizéru nakrouhejte požadované spirálky. 3. Na suché pánvi opražte sezamová semínka. 4. Maso nakrájejte na menší kousky (stripsy). 5. Do hluboké pánve nalijte 2 lžičky kokosového oleje a osmažte na něm hotovou bylinkovou pastu. Pokud je potřeba, můžete mírně naředit vodou. 6. Do pánve přidejte nakrájené maso a vše ještě osmažte (cca 8 min). 7. Poté přidejte mrkvové spirálky, promíchejte a nechte cca 3min povařit. 8. V jiném hrnci uvařte rýžové nudle podle návodu na obalu. 9. Vše uvařené promíchejte dohromady. Na konci můžete ještě dochutit sojovou nebo chilli omáčkou. 10. Po naservírování na talíř posypte opraženými sezamovými semínky a koriandrem.

INGREDIENTS:

• 2 tbsp coriander • 1 cm fresh ginger •
1 stalk of lemon grass • 1 tbsp red curry • 1
tbsp soy sauce • 2 tbsp chilli sauce •
4 carrots: yellow and orange • 1 tbsp sesame
seeds • 400 g chicken breast • 2 tbsp coconut
oil • 250 g flat rice noodles

PREPARATION:

1. Mix or chop the coriander, ginger and lemon grass and mix with the curry, soy sauce and chilli sauce into a paste. 2. Peel the carrots and, using the My Vegetable, make strings of the carrots. 3. Roast the sesame seeds in a dry pan. 4. Cut the chicken breast into strips. 5. Using 2 tbsp of coconut oil, sauté the herb paste in a wok for 1 min. If necessary, add water. 6. Add the chicken and sauté it as well. 7. After 5 to 8 min., add the carrots and allow the dish to simmer for 3 more min. 8. Cook the rice noodles until done. 9. Mix the vegetables with the chicken and the sauce and, if desired, add some extra soy sauce or chilli sauce to taste. 10. Serve with coriander and sesame seeds.



Wrap plněný spirálkami

Vegetable noodle wraps

• PRO 4 OSOBY - FOR 4 PERSONS •

INGREDIENCE:

• 1 okurka • 1 mrkev • 1 zralé vypeckované avokádo • 4 lžičky curry prášku • 2 špetky soli • 4 wrap placky • 8 cherry rajčátek překrojené na čtvrtiny • 4 lžičky sezamových semínek • hrstku naklíčené vojtěšky Alfalfa nebo jiné klíčky.

PŘÍPRAVA:

1. Na suché pánvi opražte sezamová semínka a nechte vychladnout. 2. Mezitím nakrouhejte mrkev i okurku pomocí spiralizéru na úhledné nudličky. 3. Vypeckované avokádo vložte do mísy, přidejte curry a sůl a rozmačkejte do jemné pasty. 4. Jednotlivé wrap placky potřete avokádovou pastou. 5. Doprostřed placky rozprostřete zeleninové spirálky a přesto položte kousky rajčat. 6. Posypte opraženými sezamovými semínky a klíčky. Nakonec wrap zabalte.

INGREDIENTS:

• 1 cucumber • 1 carrot • 1 ripe avocado, peeled and pitted • 4 tbsp curry powder • 2 pinches of salt • 4 wraps • 6 to 8 cherry tomatoes, cut into 4 pieces • 4 tsp sesame seeds • a bit of alfalfa or some shoots

PREPARATION:

1. Roast the sesame seeds in a dry pan and allow them to cool. 2. Cut the cucumber and carrot into strings. 3. Put the avocado in a bowl, together with the curry and salt, and mash it. 4. Smear the wraps with the avocado mix. 5. Divide the cucumber, carrots and the tomato bits among the wraps. 6. Sprinkle on some sesame seeds and shoots and roll up the wraps.







TEPELNÁ ÚPRAVA
HOT
PREPARATION

Cuketové spirály se špenátem *Courgettini with spinach*

• PRO 4 OSOBY - FOR 4 PERSONS •

INGREDIENCE:

• 4 lžičky pokrájených mandlí • 2 lžičky opražených sezamových semínek • 2 menší cukety • 2 lžičky sezamového oleje • 2 jarní cibulky nakrájené na kolečka • 1 nadrobno nakrájená chilli paprička • 2 stroužky česneku • vymačkaná šťáva z 1 citronu • 2 hrsti baby špenátu • 4 lžičky Tamari (bezlepková sojová omáčka).

PŘÍPRAVA:

1. Na suché pánvi osmažte mandlové plátky. 2. Sezamové semínka také opražte a odložte stranou. 3. Z cuket nakrájejte kulaté spirálky a odložte si je stranou. 4. Na rozehřátém sezamovém oleji osmažte nakrájenou jarní cibulku, česnek a chilli papričku. 5. Vše dohromady smažte cca 1 minutu. 6. Přidejte špenát a cuketové spirálky – vše dohromady smažte další minutu. 7. Smíchejte citronovou šťávu, opražený sezam i mandle. S takto připravenou zálivkou přelijte již naservírovanou porci jídla. Podle chuti můžete pokapat omáčkou Tamari.

INGREDIENTS:

• 4 tbsp almond flakes • 2 tsp roasted sesame seeds • 2 small courgettes • 2 tsp sesame oil • 2 spring onions cut into rings • 1 hot pepper, cut finely • 2 cloves garlic • juice of 1 lemon • 2 handfuls of spinach • 4 tbsp tamari (= gluten-free soy sauce)

PREPARATION:

1. Roast the almond flakes to a golden brown in a dry pan. 2. Roast the sesame seeds in a dry pan and set aside. 3. Cut the courgettes into strings and set aside. 4. Heat the sesame oil in a wok pan and add the spring onions, hot pepper and garlic. 5. Sauté for 1 minute. 6. Add the courgette and the spinach and sauté for another 1 minute. 7. Mix the lemon juice and the sesame seeds into the stir-fry and top off with the almond flakes. Sprinkle with a dash of tamari.



PŘÍPRAVA ZA
STUDENA

COLD
PREPARATION

Cukety alá špagety

Courgette spaghetti

• PRO 4 OSOBY - FOR 4 PERSONS •

INGREDIENCE:

• 4 cukety • 100g vlašských ořechů • 200g
piniových oříšků • 2 snítky čerstvé bazalky
• 2 snítky rukoly • 2 lžičky lněného oleje • 2
lžíce nastrohaného parmezánu • 2 stroužky
česneku

PŘÍPRAVA:

1. Ze všech cuket nakrouhejte stejně silné
spirálky a vložte je do horké vody. Nechte
několik minut povařit, dokud nezměknou.
2. Na suché pánvi orestujte vlašské i piniové
oříšky. 3. Orestované ořechy, česnek, bazalku,
rukolu olej i parmezán rozmixujte do jemné
konzistence. Měla by připomínat hustější
zálivku (pesto). 4. Podle chuti osolte a opepřete.
5. Všechno připravené pesto důkladně
promíchejte s uvařenými cuketovými špagetami.
Můžete servírovat.

INGREDIENTS:

• 4 courgettes • 100 g walnuts • 200 g pine
nuts • 2 bundles of basil • 2 bundles of rocket
• 2 tbsp linseed oil • 2 tbsp Parmesan cheese
• 2 cloves of garlic

PREPARATION:

1. Make strings of the courgettes and put
them in a bowl of hot water for a few minutes
until the strings are soft. 2. Roast the walnuts
and the pine nuts in a dry pan. 3. Mix the nuts,
garlic and basil, rocket, oil and Parmesan
cheese in a blender until smooth. 4. Add pep-
per and salt to taste. 5. Spread the pesto over
the courgette strings.







TEPELNÁ ÚPRAVA
HOT
PREPARATION

Vlažný salát z petržele a ředkve

Tepid salad of parsnip and turnip cabbage

• PRO 4 OSOBY - FOR 4 PERSONS •

INGREDIENCE:

• 40g míchaných semínek, různé druhy (dýňové, slunečnicové, sezamové ...) - 1 větší ředkev • 2 kořenové petržele / pastinák • 1 celer • 2 mrkve • sezamový olej • 2 jarní cibulky, na jemno nakrájené • 2 stroužky česneku, velmi jemně posekané • 2 bobkové listy • 2 lžičky čerstvé citronové šťávy • nasekaná listová petržel • 80g semínek Alfalfa (semena Vojtěšky) • sůl • pepř

PŘÍPRAVA:

1. Na suché pánvi opražte mix semínek 2. Oloupejte všechnu kořenovou zeleninu (celer, pastinák, ředkev, mrkev). Oloupanou zeleninu nakrouhejte na spiralizéru a spirálky mějte rozdělené dle druhu zeleniny. 3. Do pánve WOK nalijte trochu sezamového oleje a osmažte na něm česnek a jarní cibulku. 4. Do pánve postupně přidávejte nakrouhané spirálky (nejlépe dle tvrdosti) a bobkový list. Vařte tak dlouho, dokud zelenina nezměkne. Musí však být stále křupavá „na skus“ (al dente). 5. Na závěr vaření přilijte citronovou šťávu, opražená semínka a nasekanou listovou petržel – povařte dohromady ještě minutu. Dochutěte solí a pepřem. 6. Salát naservírujte na talíř a dozdobte semínky Alfalfa.

INGREDIENTS:

• 40 g mixed seeds (pumpkin, sunflower seeds and sesame seeds) • 1 large turnip cabbage • 2 parsnips • 1 celeriac • 2 carrots • sesame oil • 2 shallots, finely chopped • 2 cloves of garlic, finely chopped • 2 bay leaves • 2 tbsp lemon juice • chopped parsley • 80 g alfalfa • pepper and salt

PREPARATION:

1. Roast the seeds in a dry pan. 2. Peel the turnip cabbage, parsnip, celeriac and carrot. Cut them into strings and keep them separate. 3. Pour a dash of sesame oil in a wok pan and sauté the shallots and garlic. 4. Then add the turnip cabbage, parsnip, celeriac, carrot and bay leaves to the wok and cook the vegetables until they are done but still crispy. 5. During the last minute, add the lemon juice, the seeds (partial) and the chopped parsley. Mix well, adding pepper and salt to taste. 6. Garnish the salad with the alfalfa and remaining seeds.



TEPELNÁ ÚPRAVA
HOT
PREPARATION

Pečená jablka se skořicí a ovocem

Baked apples with cinnamon and super berries

• PRO 4 OSOBY - FOR 4 PERSONS •

INGREDIENCE:

• trochu olivového oleje • 4 jablka • ½ lžičky skořice • 2 lžičky sušené Goji • 2 lžičky dýňových semínek • 2 lžíce plody moruše • 2 lžíce sušených plodů Physalis (mochyně) • 2 lžíce brusinek

PŘÍPRAVA:

1. Jablka nakrouhejte na větší spirálky a v hluboké pánvi smažte se skořicí dokud nezezlátnou a nezměknou. **2.** Naservírujte na talíř a na závěr posypte ovocnými plody, tak aby vše bylo promíchané.

3. Dobrou chuť

INGREDIENTS:

• dash of olive oil • 4 apples • 1/2 tsp cinnamon • 2 tbsp Goji berries • 2 tbsp pumpkin seeds • 2 tbsp mulberries • 2 tbsp Inca berries • 2 tbsp cranberries

PREPARATION:

1. Make strings of the apples and bake them together with the cinnamon in a pan with some olive oil until they are golden brown. **2.** Serve on a plate, sprinkling the super berries on top.





PŘÍPRAVA ZA
STUDENA

COLD
PREPARATION

Křupavý salát s mangovou zálivkou

Crispy salad with mango sauce

• PRO 4 OSOBY - FOR 4 PERSONS •

INGREDIENCE:

- 1 oloupané mango, nakrájené na kostičky
- 250ml čerstvé ananasové šťávy • špetka chilli koření • 1 menší kousek zázvoru, nadrobno nakrájený • lžička sezamového oleje • ½ celeru • ½ okurky • 1 brokolicový stonek (silnější) • 2 lžičky míchaných semínek, různých druhů • hrst nahrubo nasekaného koriandru
- rukola

PŘÍPRAVA:

1. Dejte si stranou pár kostiček manga na závěrečnou dekoraci.
2. Zbývající mango vložte do mixovací nádoby, přidejte ananasovou šťávu, chilli, zázvor, sezamový olej a vše rozmixujte do jemné konzistence.
3. Celer a okurku nakrouhejte na spirálky.
4. Zeleninové spirálky nasypejte do mísy, přelijte připravenou mangovou omáčkou a nechte odpočinout v lednici.
5. Stonek brokolice nakrájejte na tenké nudličky.
6. Na talíř naservírujte rukolu, překryjte nakrouhanou zeleninou včetně mangové zálivky.
7. Na závěr posypte semínky, koriandrem a zbylými kousky manga.

INGREDIENTS:

- 1 mango, peeled and cut into cubes • 250 ml fresh pineapple juice • 1 pinch of chilli powder • 1 tsp fresh ginger-root, finely chopped • 1 tsp sesame oil • 1/2 celeriac • 1/2 cucumber • 1 thick broccoli stalk • 2 tbsp mixed seeds • 1 handful of coriander, coarsely chopped • rocket

PREPARATION:

1. Set aside a few cubes of mango for garnish.
2. Put the remaining mango in the blender, together with the pineapple juice, chilli powder, ginger root and sesame oil, and mix it until smooth. Set this sauce aside.
3. Cut the celeriac, cucumber and broccoli stalk into strings.
4. Put the vegetable noodles in a bowl and pour a portion of the mango sauce on the noodles. Store the rest in the fridge.
5. Arrange the rocket on the plates, put the vegetable noodles on top and pour the sauce over the noodles as desired.
6. Finish off with the seeds, the coriander and the cubes of mango.





Okurkové nudličky s quinoou

Salad of cucumber noodles with quinoa

• PRO 4 OSOBY - FOR 4 PERSONS •

INGREDIENCE:

DRESSING:

• 2 hrsti baby špenátu • 2 snítky máty • 6 lžiček octu Balsamico • 6 lžiček olivového oleje • 2 lžičky sojové omáčky • 2 lžičky javorového sirupu - šťáva ze 2 limetek

SALÁT:

• 6 mladých rostlinek čínského zelí Pak Choi • 4 lžičky sezamových semínek • 100g Quinoi • zeleninový bujón • 1 okurka • 1 ředkev / tuřín • 1/2 fenyklu na tenké plátky • 2 jarní cibulky nakrájené na kolečka

INGREDIENTS:

FOR THE DRESSING:

• 2 handfuls of spinach leaves • 2 bundles of mint • 6 tbsp balsamic vinegar • 6 tbsp olive oil • juice of 2 limes • 2 tbsp tamari or soy sauce • 2 tsp maple syrup

FOR THE SALAD:

• 6 stalks of paksoi (Chinese cabbage) • 4 tbsp sesame seeds • 100 g quinoa • vegetable broth • 1 turnip cabbage • 1 cucumber • 1/2 fennel root, sliced thinly • 2 spring onions cut into thin rings

PŘÍPRAVA:

1. Čínské zelí Pak Choi omyjte a nakrájejte na 3cm kousky. Lehce osmažte tak, aby byly kousky stále křehké. Na pánvi osolte a opeřete. **2.** Na suché pánvi osmažte sezamová semínka. **3.** Všechny ingredience na dressing důkladně rozmixujte. **4.** Promíchaný dressing s jemnou strukturou přikryjte a dejte vychladit do lednice. **5.** Quinou propláchněte studenou vodou. **6.** Připravte přibližně 200ml zeleninového vývaru a v něm uvařte všechnu Quinou dle návodu na obalu. Nechte vychladnout. **7.** Mezitím na DOMO spiralizéru nakrájejte krásné okurkové a tuřínové spirálky. **8.** Spirálky a ostatní přísady (nakrájený fenykl, jarní cibulka, sezam) promíchejte ve velké salátové míse. **9.** Přelijte vychladlým dressingem a posypejte studenou Quinoou..

PREPARATION:

1. Clean the paksoi and cut into 3-cm pieces. Sauté this in a hot wok pan with sesame oil until cooked yet still crispy and season with pepper and salt. **2.** Roast the sesame seeds in a dry pan. **3.** For the dressing, mix all ingredients until smooth. **4.** Place the dressing (covered) in the fridge. **5.** Rinse the quinoa with cold water. **6.** Bring 200 ml of water to a boil and add the quinoa with some vegetable broth. Cook the quinoa, following the package instructions, and allow it to cool. **7.** Cut the turnip cabbage and cucumber into strings and put them in a large bowl. **8.** Mix in the other ingredients: the fennel, spring onions and sesame seeds. **9.** Pour the dressing over the salad and sprinkle the cooled quinoa on top.



Salát plný zdraví

Healthy Salad

• PRO 4 OSOBY - FOR 4 PERSONS •

INGREDIENCE:

• 100g míchaných semínek, různé druhy (dýňové, slunečnicové, sezamové, piniové oříšky ...) - 2 jablka • 2 bílo-červené řepy (Chioggia) • 2 červené řepy klasické • 2 žluté řepy • 100g rukoly • 50g ovčího sýra

DRESSING:

• 60ml olivového oleje • 2 lžičky bílého rýžového octa • čerstvé bylinky: hrst bazalky, hrst listové petržele, pár větviček estragonu • ½ lžičky hořčice • malý stroužek česneku • sůl • pepř

PŘÍPRAVA:

1. Na suché pánvi opražte směs semínek a oříšků. 2. Z jablek a všech druhů řepy nakrouhejte spirálky. 3. Zeleninové spirálky nemíchejte k sobě, odložte je odděleně dle jednotlivých typů surovin. 4. Mezitím si připravte dressing: všechny zmíněné ingredience vložte do mixéru, dochuťte solí a pepřem a důkladně rozmixujte. 5. Na talíř naservírujte rukolu a navrch začněte skládat jednotlivé druhy nakrouhané řepy (červená, červenobílá, žlutá, jablka). 6. Vše přelijte připraveným dresingem, ozdobte kousky sýra a posypte opraženou směsí semínek.

INGREDIENTS:

• 100 g mixed roasted nuts (pumpkin seeds, pine nuts and sesame seeds) • 2 apples • 2 Chioggia beets • 2 red beets • 2 yellow beets • 100 g rocket • 50 g Manchego cheese

FOR THE DRESSING:

• 60 ml olive oil • 2 tsp white rice vinegar • fresh herbs: a handful of basil, a couple of sprigs of tarragon, a handful of parsley • 1/2 tsp mustard • 1/2 clove of garlic • pepper and salt

PREPARATION:

1. Roast the nuts in a dry pan. 2. Make strings of the apple and beets. 3. Keep them separate and set them aside. 4. Prepare the dressing: put all of the ingredients into a blender and add pepper and salt to taste. 5. Arrange the rocket on the plate and then place layers of red beet with Chioggia beets, yellow beets and white beets. 6. Dribble some dressing over and around the tower and place the cheese slivers and roasted nuts on top.







PŘÍPRAVA ZA
STUDENA
COLD
PREPARATION

Fíkový salát s Balsamicem

Salad with Balsamic vinegar and figs

• PRO 4 OSOBY - FOR 4 PERSONS •

INGREDIENCE:

• 1 okurka • 50g vlašských ořechů • 30g čerstvé bazalky • 40g řeřichy • několik kousků čekanky • pár listů dubového salátu • 6 fíků (čerstvé jsou chutnější, ale mohou se použít i sušené).

DRESSING:

• 1,5 lžičky olivového oleje • lžička octa Balsamico • ¼ lžičky skořice • sůl, pepř • balsamikový krém

INGREDIENTS:

• 1 cucumber • 50 g hazel nuts • 30 g basil leaves • 40 g water cress leaves • a few radicchio leaves • a couple of oak leaf lettuce leaves • 6 figs (fresh or dried)

FOR THE DRESSING:

• 1.5 tbsp olive oil • 1 tbsp balsamic vinegar • ¼ tsp cinnamon • pepper and salt • balsamic cream

PŘÍPRAVA:

1. Celou okurku můžete nakrouhat na spirálky a odložit stranou. 2. Na suché pánvi orestujte nahrubo nasekané oříšky. 3. V mixéru si připravte dressing: všechny suroviny včetně oleje důkladně promíchejte a dostanete tak jemný octový dressing. 4. Do velké mísy vložte řeřichu, dubový salát, natrhanou bazalku a zalijte připraveným dressingem, vše důkladně promíchejte. 5. Takto připravený salát naservírujte na talíř a nahoru na něj začněte vrstvit okurkové spirálky. 6. Fíky rozkrájejte podélně na 6 částí, kterými krásně dozdobíte talíř. 7. Těsně před podáváním pokapejte balsamikovým krémem.

PREPARATION:

1. Cut 1 cucumber into strings and set aside. 2. Roast the hazel nuts in a dry pan and chop them coarsely. 3. Prepare the dressing: in a bowl, mix the olive oil, vinegar, cinnamon and pepper and salt together. 4. Add the coarsely cut pieces of basil, the water cress, radicchio and the lettuce leaves to a bowl and mix with the dressing. 5. Arrange the lettuce on the plates and place the cucumber strings on top. 6. Cut the figs lengthwise into 4 or 6 sections and divide them among the plates. 7. Just prior to serving, pour the balsamic cream over the salad and serve with the chopped hazel nuts.



A party at home! Stále je co slavit!

**DOMO
ELEKTRO**

Hluboká 147, 34506 Kdyně, Česká republika

Tel.: 379 789 684 - obchod@domo-elektro.cz - www.domo-elektro.cz