

OBSAH

Rozložte záložky knihy. Najdete v nich nejdůležitější informace k tématu – vše hezky pohromadě!

TÉMA: ITALSKÁ
KLASIKA



PERFEKTNÍ
KOMBINACE

Vždy po ruce:
JAK NA TO –
DOMÁCÍ TĚSTOVINY



Vždy po ruce:
JAK NA TO –
TĚSTO NA PIZZU

NÁŠ TIP

Víte, že... ?

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



tímto symbolem jsou označeny všechny vegetariánské recepty



Doba pečení se může měnit v závislosti na troubě. Uvedené doporučené teploty se vztahují k pečení v elektrické troubě s horním i dolním ohřevem.

RECEPTY



06 PŘEDKRMY
A PŘÍLOHY



20 PRVNÍ CHOD



36 HLAVNÍ CHOD



50 DEZERTY

04 ITALSKÁ KUCHYNĚ
05 PESTO GENOVESE
25 RECEPT Z OBÁLKY
60 REJSTŘÍK
62 ZÁVĚREM...