{phocagallery view=switchimage|basicimageid=674|switchheight=240|switchwidth=320|switchfixedsize=1}

Tak budueme muset aj vyriesit, co sa bude varit a kto bude varit .... tak cakam vase pripomienky ...

{tab=Zoznam nákupu}

- 10ks štanglí salámy (0,5 m)
- 80ks párkov (bezlepkove)
- 10ks vifoniek
- 10ks klobás
- 6ks polievok sáčkových (gulášovú,francúzsku)
- 5kg cibule
- 25ks paštiek (hame - bezlepkove)
- 8ks toaleták
- česnek
- Jar
- uterky, špongie na umývanie, handričky
- 5ks krabičiek karičky
- 5ks veľké nátierkové maslo
- vrece na odpadky (veľké)
- 2ks veľký kečup (velka flaska)
- 1ks veľká horčica kremzska (viac)
- 1ks veľká horčica obycajna (menej)
- 10ks eidam obaleny
- 10ks encian
- eidam na struhanie (vcelku/nastruhana)
- (bude domaci) 2ks džem
- 1ks čaj ovocný
- 1ks čaj cierny
- 1ks nescafe káva
- 10konzer tatra mlieko
- 4 litre mlieka

-
- 10kg zemiakov

- (jablka, rajciny, papriky) kupime tam
- BeBe kekse 30ks
- Horalky, lina, mila 30ks
- 1ks olej 2l
- 6ks chleba (tam sa viac potom dokúpi)
- 1ks cukor kostkový
- 1ks krystalovy
- 1kg soľ
- 1ks vegeta, mleté korenie,
- 4ks tesco papierové utierky
- janska misa (doniest)
- 2kg ryža
- 2kg kuracie stehna
- 1kg kuracich prs
- 1ks knedla
- 2ks konzerv šampiónov
- 1ks mrazená zelenia
- uhorky
- baranie rohy (zoberem),
- chren 1ks
- 2ks cestoviny (spageti)
- 2ks konzervy tuniaka
- 7ks cipsi (bezlepkove su len slane), 7ks tyčinky, 7ks oriešky
- 2kg kapusty
- maso na gulas
- 3kg masa na gulas
- 2 kartony vajec
-

{tab=Obedové menu ala Yoyanec}

Den 1: Kapustnica, chlieb - to by som urobil este doma a priviezol
Den 2: Vyprazany syr eidam/encian grilovany, var. zemiaky (lez z polotovarov, cize len sa uprazi)
Den 3: Francuzske zemiaky, uhorka (francuzke len zemiaky a klobasky, cize sa to nakraja a da upiect)
Den 4: Pecene kura, uhorka, chlieb/ryza (len sa upece)
Den 5: Zo zvykov kurata: Rizoto, uhorka (uvari sa ryza, mrazena zelenina a zamiesa sa)
Den 6: Gulas, chlieb (toto by som si zobral ja, to robim rad :)

A popri tom by som navrhoval narobit Langose s cesnakom, na take to domace zuvanie

Co sa tyka spominanej bezlepkovej diety:

Den 1. V pohode ak tam nejde ako prisada muka (alebo krupky)
Den 2. V pohode (miesto vysmazaneho si spravi grilovany)
Den 3. V pohode
Den 4. V pohode
Den 5. V pohode
den 6. V pohode (akurat nezahustovat mukou)

{tab=Obedové menu}

1. Bravčové miš-maš *(bravčové maso z konzervy, mrazena zelenina, ryža) / Zeleninové vegetarianske rizoto so syrom*
2. Italiano špecialitet *(cestoviny, tuniak /morcadela?/, cibuľka, kečup)*
3. Mašuro s krumplama *(guláš)*
4. Drúbežia vyúdená nohatá špecialita *(údené kuracie nohy, zemiaková kaša)*
5. Ugrilovany bača *(grilovany encian, zemiaky)*
6. Fazuľa s klobásou
7. Mexický guláš (*mäso na hrašku s ryžou*)

Dokopy bude 6 obedov, je tu viac, lebo je na nás všetkých, že čo si vybereme

{tab=Raňajkové menu}

1. Párky
2. Salám, zelenina
3. Paštéka
4. Párky
5. Salám, zelenina
6. Paštéka

{/tabs}

{jcomments on}