



ladislav repka

úžitková a dekoratívna keramika

| kachle | pekáče | kotlíky | hrnce | taniere | misky | džbány | mliečniky |





ladislav repka

úžitková a dekoratívna keramika

Pred tisíckami rokov objavili naši predkovia najzdravší spôsob pečenia jedál – používali hrnce a nádoby z hlíny. Mäso a hydina sa pripravujú bez pridania tuku vo vlastnej šťave. Vitamíny a živiny pritom zostanú zachované. Vôňa a chuť sú neprekonateľné.

S keramickým hrncom sa pracuje veľmi ľahko. Stačí naložiť okorenené jedlo do hrnca, podliať vodou a nechať piecť v elektrickej rúre na 250 °C asi jednu hodinu. Obzvlášť chrumkavé jedlo pripravíte tak, že asi 10 - 15 minút pred dopečením odkryjete hrniec a jedlo polievate jeho vlastnou šťavou (podľa potreby teplou, nikdy nie studenou vodou!). Jedlo ostáva ešte niekoľko hodín teplé. Stačí použiť vlastnú fantáziu a Vaša špecialita je na svete.



Potešte svoje zmysly chutnými a zdravými pokrmami pripravenými v keramickom hrnci!



Nová Ľubovňa 674, 065 11
0902 100 337

uzitkovakeramika@gmail.com
<http://uzitkovakeramika.sk>

Ručná výroba keramických hrncov na pečenie.