

POMŮCKA: LEBEDA, MERLE	SILNÁ ČERNÁ KÁVA	2. DÍL TAJENKY	CHEM. ZN. RADONU		CHVILKA	FRANCOUZ- SKÝ SPI- SOVATEL	Pán zpracovaný reklamou říká prodavačce: „Prosím vás, máte tady tu Veselou krávu?“ „Ne, ...“		
SMRTELNÁ CHOROBA				MILIMETR OPERAČNÍ SYSTÉM ZKR.					
KLONY							SKUPINA OBYDLI	1. DÍL TAJENKY	ZDRAVOTNÍ TECHNIKA ZKR.
KUS ZKR.			ANGLICKÝ ŠLECHTIC DRUH ROSTLINY				OBCHOD PRŮM. ZBOŽÍ		UZLOVÝ TEL. OVBOD
POLNÍ PLOŠNÁ MIRA				BĚŽET OLDŘICH DOMÁCKY					
	ZNAČKA PRACÍHO PRÁŠKU BRZY				UHLOVODIK SE DVĚMA UHLÍKY KORÁL. ÚTES				1000 KG
MEDONOSNÝ HMYZ						OBLÉKNOUT SLOVENSKÉ CHLAPECKÉ JMÉNO			
KONATI							ZKR. UMĚL. VYS. ŠKOLY AFRICKÝ ČAP		
CHEM. ZN. HLINÍKU			TMAVÉ ČÁSTI DNŮ NEŠIKOVNÍ HOVOROVÉ					NÁZEV HLÁSKY N NÁZEV PISMENE L	
LÉKAŘSKÝ SŮL				DRUH PLEVELE CHEM. ZN. KREMIKU					
	NOVINKA	SNÍŽENÝ TÓN E PODPORA			KILOGRAM HOVOR. ZVÝŠENÝ TÓN C				OCHUCOVAT SOLI
NOVÁČEK						ZATNUTÍ ZUBŮ REPTÁNÍ HOVOR.			
TÝKAJÍCÍ SE OPŮ				OBYVATEL IRSKA OSOBNÍ ZÁJMENO			OTÁZKA PŘI SÁZCE OXID TE- LLURNATÝ		
VELKO- OBCHOD ZKR.			PCHÁČ SNÍŽENÝ TÓN A				JÍL SLOVENSKY INIC. BRANK. ČECHA		
PLANETA					NÁZEV NÁPOJE ??? COLA				
ŽIVOČIŠNÁ POŽIVATINA					ROTOVAT				

Houbový guláš s pivem

500 g hlívy ústříčné, 1 lžíce sádla, 1 cibule, 50 g slaniny, 2 lžíce hladké mouky, 1 lžíce mleté sladké papriky, 5 stroužků česneku, 2,5 dl 10° světlého piva, 2,5 dl vody, 1–2 krajčky chleba, sůl, kostka masoxu, 2 menší kyselé okurky, 1 čerstvá paprika, oregano, pelyněk černobýl, kečup pálivý, sójová omáčka, worcesterská omáčka

Na sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku a slaninu, zasypeme trochou hladké mouky a mletou paprikou. Po chvíli přidáme na nudle nebo kostičky nakrájené hlívy, které jsme promíchali s utřeným česnekem se solí. Tuto směs mícháme, aby se nám nepřipálila, a podléváme pivem. Na zahuštění použijeme chleba, který jsme nakrájeli na kostičky, a přidáme kostku masoxu. Za stálého míchání nám bude směs houstnout, proto dále podléváme vodou. Když je guláš skoro hotový, přidáme na kolečka nakrájené okurky a papriku, oregano a pelyněk černobýl. Dochutíme worcesterem, sójovou omáčkou a kečupem. Jako přílohu podáváme houskový knedlík.

Doba přípravy 25–30 minut

Králík na německý způsob

1 králík, několik sušených švestek, sůl, mletý pepř, hladká mouka, světlé 10° pivo, tuk nebo olej na opékání

Králíka rozdělíme na porce. Porce obalíme ve směsi připravené z mouky, soli a pepře. Jednotlivé porce zprudka opečeme na rozpáleném tuku (oleji). Pak podlijeme pivem, přidáme sušené švestky a pečeme za občasných podlévání asi 1 hodinu.

Podáváme s brambory.

Doba přípravy 60 minut