**Připravte si lehké chuťovky na letní párty**

Praha 29. července 2022

**Slunečné dny a teplé večery lákají k uspořádání letních párty s partou dobrých přátel, příjemnou atmosférou a chutným jídlem. Léto přeje zahradním grilováním, podobný úkol však splní i terasy či balkony, nebo si můžete dobroty sbalit do piknikové tašky a vychutnat si je v přírodě. V každém případě se budou hodit šikovní domácí pomocníci Electrolux, se kterými bude příprava chutných   
a zdravých snacků naprosto jednoduchá.**

**Grilování na terase, na balkoně i v kuchyni**

K létu neodmyslitelně patří grilované pochoutky: marinované maso, lehčí ryby, sýry či různé druhy zeleniny. K tomu, abyste si je opravdu vychutnali, nepotřebujete ani velký zahradní gril, svůj úkol splní i stolní gril, se kterým můžete grilovat klidně i na balkoně či doma v kuchyni. EasyGrill Electrolux je ideální pomůckou i pro grilovací začátečníky. Gril je vybaven pětistupňovým regulátorem teploty, jednoduše si tak připravíte jídlo přesně podle svých představ a chuťových preferencí. Díky jeho nepřilnavému provedení hliníkové topné plochy se pokrm nepřichytává k povrchu grilu a všechna jídla tak jsou velkým úspěchem. Oceníte také, že grilovací plochu lze mýt v myčce nádobí.

Další možností, jak připravit grilované dobroty i uvnitř, je Plancha Gril od Electrolux. Jednoduše na něj naskládejte chuťovky podle vašeho gusta (od zeleniny přes mořské plody až po steaky) s minimem oleje, umístěte gril na varnou desku a můžete podávat rovnoměrně propečená jídla s příchutí grilování.



**Speciality ugrilované přímo na stole**

Pokud chcete letní párty okořenit něčím speciálním, sáhnout můžete i po solné desce od Electrolux. Jedná se o desku vyrobenou   
z růžové kamenné himálajské soli, která vydrží vysoké i nízké teploty, proto se může používat pro přípravu jídel i pro jejich samotné servírování. Solnou desku stačí na několik minut zahřát v troubě a po vytažení ji umístit například na stůl, kde na ní můžete jednoduše ugrilovat například krevety.

**TIP NA RECEPT:**

Potřebovat budete 12 tygřích krevet, 50 g rozpuštěného másla, 1,5 lžíce bílé miso pasty, 1 lžičku rozdrcených řas nori, 1 polévkovou lžíci nasekaného čerstvého zázvoru, řepkový olej pro zvýraznění chuti krevet, kousky limetky a koriandr.

Do rozpuštěného másla přidejte najemno nasekané a rozemleté ​​řasy nori, zázvor a miso pastu a dobře promíchejte. Na předem rozpálenou solnou desku položte krevety   
a opékejte je z každé strany 3 minuty, během opékání je potřete rozpuštěným máslem nebo olejem. Přelijte je zázvorovým máslem, pokapejte limetkovou šťávou a dochuťte čerstvým koriandrem. Atmosféra přímořské dovolené zaručena!

**Dokřupava opečený chléb za okamžik**

Grilovanému masu svědčí kombinace   
s křupavým pečivem. Chléb si můžete opéct například na grilu, ale zajímavou volbou budou určitě i topinky. Vůbec se přitom nemusíte omezovat jen na chléb. Topinkovač Explore 7 od Electrolux nabízí perfektní nastavení pro každý druh pečiva – je tedy jen na vás, zda opečete klasický toastový chléb, briošky nebo tvrdší pečivo jako je ciabatta. Díky funkci kontroly opečení můžete topinky snadno zvednout a zkontrolovat je bez přerušení cyklu, díky čemuž bude výsledek přesně takový, jak to máte rádi.

**K létu patří ovoce**

Když se řekne letní občerstvení, ovoce   
a zelenina nesmí chybět. Pokud jde o ovoce, podávat jej lze samostatně, ale například i ve formě smoothies či ovocných šťáv, které osvěží a dodají vitamíny malým i velkým hostům. Jejich podávání na letní párty bude efektní a nápadité a nejlepší na tom je, že jejich příprava je naprosto jednoduchá.   
S mixérem Create 4 od Electrolux připravíte vynikající směsi pouhým stisknutím tlačítka. Využít můžete až 5 stupňů otáček a pulzní funkce, které vám pomohou dosáhnout požadovaných výsledků, ať už budete připravovat cokoliv – od drcení ledu až po mixování nápojů či polévek. S velkorysým objemem nádoby až 1,5 litru si navíc můžete rovnou připravit dávku pro celou rodinu!

**TIP NA RECEPT:**

Připravte si zeleninovou vitamínovou bombu, která zasytí a nabídne dostatek vitamínů. Potřebovat na ni budete 2 velké listy hlávkového zelí, jeden stonek řapíkatého celeru, jednu menší mrkev, hrnek vody, sůl a pepř podle potřeby. Zeleninu stačí důkladně očistit a nakrájet a pomocí mixéru už jen mixovat do hladka. Na závěr podle chuti dosolte či opepřete.

Více na [www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz), [Facebooku](https://www.facebook.com/Electrolux), [Instagramu](https://www.instagram.com/electrolux.cz/) nebo [newsroom.doblogoo.cz](https://newsroom.doblogoo.cz/)

Electrolux je přední světová společnost zabývající se výrobou spotřebičů, která již více než 100 let formuje život svých zákazníků k lepšímu. Přicházíme s novým pojetím toho, jak miliony lidí prožívají chuť, péči o oděvy a svůj vlastní wellbeing, a prostřednictvím našich řešení a činností vždy usilujeme o to vést lidskou společnost v cestě za udržitelností. Pod našimi značkami Electrolux, AEG a Frigidaire prodáváme každý rok přibližně 60 milionů domácích spotřebičů na více než 120 světových trzích. V roce 2021 dosáhla společnost Electrolux tržeb ve výši 126 miliard SEK a zaměstnávala 52 000 lidí po celém světě. Další informace najdete na webu www.electroluxgroup.com.