

4 PROMO

Pita sa suvim šljivama

- 450 g tankih kora
- 1,5 dl ulja
- 600 g suvih šljiva
- 450 g mlevenih oraha
- 500 g šećera
- voda

Podelite kore na tri dela. Za prvu jufku svaku koru malo popeskajte uljem i složite ih jednu na drugu. Poredajte u dva reda (na dva kraja) seckane šljive, pospite orahe između i po šljivama, i nrolajte. Ponovite postupak i s ostale dve gomile kora. Poredajte u podmazan pleh i pecite dva sata na 150 stepeni. Za to vreme napravite lajter: šećer prelijte vodom tek da ogrezne, prokuvajte i ohladite. Preljite preko vrela pite.



Na izuzetno menju, posmat po odličnoj kuhinji

Restoran Gaj

Želimo da se osećate kao kod kuće

Na starom mestu u novom sjaju, na jednoj od najviših tačaka Beograda, pored spomenika vojvodi Stepi Stepanoviću u Kumodraži i u neposrednoj blizini Avale ponovo je otvoren nekad čuveni restoran Gaj. U potpunosti rekonstruisan i moderno opremljen, s prostranom terasom pod hladovinom hrasta i pogledom na Beograd kao na dlanu, Gaj je vrlo brzo mogina postao omiljeno mesto. Kuhinja i restoran u celini opremljeni su

po svim standardima HACCP. Naglasak je na racionalnoj kuhinji, jagnjetinu s rižnjom imate svakog utorka i subote, a svakodnevno je tu i teletina ispod sača. Pomenimo samo neke specijalitete: dnevna i dobrodošlica, francuska lada, Gajeve panonama, kosmajska tepsija, čuretina s mlincima, kranje piletiru... kao i jela od ribe (i rečne i morske), posna hrana...

Moto restorana je: Želimo da se osećate kao kod kuće.

U kom gradu se nalazi restoran Gaj?

Ime i prezime: _____
adresa (grad, ulica i broj): _____
telefon: _____
ime: _____
odgovor na pitanje: _____



Dobrihkućka za dvoje u restoranu Gaj bice ovaj ka prvi pošalje tačan odgovor na adresu redakcije (s potpunom kopijom). Redakcija se kontaktira s dobitnikom, a njegovo ime bice objavljeno u sledećem broju Miljine kuhinje.