

Receptnajidlo.cz vám přináší ucelenou nabídku receptů z čech i ze světa. U nás najdete všechna jídla a recepty. Využijte náš skvělý vyhledávač jídel a pokrmů.

Oslovte s námi Vaši cílovou skupinu

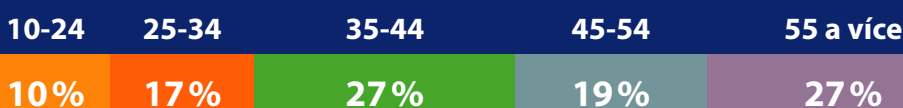
Počet návštěv / měsíčně*: 1 085 311

Počet uživatelů*: 536 550

Počet zobrazení / měsíčně*: 1 737 754

*Zdroj: Google Analytics 1/2017

Věk:



57%



43%

Recepty, které musíte ochutnat. Tisíce receptů nejlepších jídel

Stránka Receptnajidlo.cz vám přináší ucelenou nabídku receptů z Čech i ze světa. U nás najdete všechna jídla a recepty. Využijte náš skvělý vyhledávač jídel a pokrmů. Požadovaný recept určitě najdete. Najdete zde výběr receptů ze všech známých českých gastronomických serverů.

Hledejte recept dle názvu a ingredienci

Q HLEDAT RECEPT

Skyscraper levý

160x600px (50 kB)

Kategorie receptů

- Bezpekově
- Cukroví
- Děti
- Dressinky
- Drůbeží
- Hamburgery
- Hlavní chod
- Hovězí
- Chléba
- Koktejly
- Kuřecí maso
- Maso
- Moučníky
- Nápoje
- Nápoje alko
- Omáčky
- Pečivo
- Pizza
- Polevky
- Pomazánky
- Předkrm
- Přílohy
- Rybi maso
- Saláty
- Srůdané
- Těstoviny
- Vánoční jídlo
- Vegetariánské
- Vepřové
- Zeleninové
- Zmrzlina



Kouzelné bylinky

Asi každý má svůj oblíbený bylinkový čaj, který si vaří při nachlazení, když nemůže usnout nebo pro uklidnění. Ale málok...

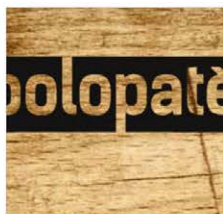
Publikováno: 27.06.2016 - 14:25



O jídle surfařka Tereza Olivová

Tereza Olivová je několika násobná mistryně ČR v surfinhu, propagátorka surfinhu a majitelka cestovky Surf-trip.cz. A...

Publikováno: 27.06.2016 - 16:35



Polopate

Pořadů o zahradách, bydlení, vaření, pěstování ovoce, zeleniny a rostlin všeho druhu vůbec. Je na televizní obrazovce ne...

Publikováno: 27.06.2016 - 14:35



Nejlepší těstoviny

Milujeme je asi všichni, ale může se zdát, že když chceme zhubnout nebo začít jíst zdravě, těstoviny nejsou tou nejlepší volbou.

★ Nejlepší recepty



Kuřecí fajitas



Pikantní kuřecí řízečky s brokolici



Znojemská omáčka



Kuře s avokádem



Salát s kuřecím masem a ořechy



Rychlé krevety se špagetami



Pikantní kuřecí maso



Čerstvá broskvová limonáda



Skyscraper pravý sticky

160x600px (50 kB)

Recept na jídlo 🔍 📌 Nejlepší recepty 👤 ☰

Skyscraper levý

160x600px
(50 kB)

LeaderBoard
728x90px (50kB)

Roastbeef rostbif

Publikováno: 10.05.2018 - 11:33

★★★★★

Pro milovníky masových pokrmů přinášíme tuto delikatesu z hovězí roštěné.

V ideálních podmínkách je dobré připravit maso den před pečením.

Maso očištíme a odbláňujeme.

Připravené maso osolíme, opečíme, polijeme portským vínem, pomůžeme 1 lžiči hrubozrné hořčice a posypeme tymiánovými listy.

Připravené maso dáme do sáčku a ideálně na alespoň 12 hodin necháme odpočívat v lednici.

Na pečení si maso vyndáme 3 hodiny před z lednice. Maso by mělo mít pokojovou teplotu.

Připravíme si pánev a s rozpáleným olivovým olejem.

Maso z proudu opečeme ze všech stran, dohromady zhruba 5 minut.

Maso dáme do pekáče a vložíme do předehřáté trouby na 120°C.

Pečeme 45-50 min.


Hotové maso potřebuje asi 30 minut odpočívat.

Kvalitní šťavnaté maso je připraveno.

Dobrou chuť!

Doba vaření: 2 min

Počet porcí: 4



Ingredience receptu

- 1kg hovězí roštěné
- 2 lžičice portského vína
- 2 lžičice olivového oleje
- hrubozrná hořčice
- móřská sůl
- mletý pepř
- tymián

Recepty, které vás budou zajímat


Kategorie receptů [Maso](#)

Hledat podobné recepty jako [Roastbeef rostbif](#)


Skyscraper pravý stícky

160x600px
(50 kB)


Podobné recepty jako Roastbeef rostbif




Thajský hovězí guláš




Klobása s bramborovou kaší




Hovězí guláš



Dušené maso s brambory po španělsku



Hovězí Stroganoff



Irské dušené hovězí

Recept na jídlo

Nejlepší recepty

Recepty Steak recept
Like Share

Steak recept

Steak recepty, které budete milovat. Vyberte si ze stovek receptů na Steak, které se vám budou snadno a rychle vařit. Připravte si ingredience a můžete se pustit do vaření Steak. Užijte si objevování nových pokrmů a jídel z nejlepších Steak receptů z české i ze světa. Dobrou chuť!


Skyscraper
levý

160x600px
(50 kB)

Skyscraper
pravý
stický

160x600px
(50 kB)

LeaderBoard
728x90px (50kB)




Hovězí steak jedna báseň recept

★★★★★

Teprve teď steak osolíme a opepříme čerstvě namletým pepřem. Pak steaky zabalíme na 5 minut do alobalu a necháme dojít. Mezitím si připravíme přílohu ...

Podobné recepty jako [Hovězí steak jedna báseň](#)

Libi se: 849 lidem




Steak z vepřové panenky paní Colombové recept

★★★★★

8. prosinec 2013 Vepřovou panenku odblaníme, osušíme a rozdělíme na tři díly. Oba konce oddělíme a použijeme na jiné dobroty. Střední část panenky ...

Podobné recepty jako [Steak z vepřové panenky paní Colombové](#)

Libi se: 836 lidem




Recept Domáci popcorn

★★★★★

18. prosinec 2016 hovězí zadní steak - recept v papířku segedínsky guláš - zapečená kotletka v alobalu - hrnkova piskotova buchta. Copyright ©2014-2016 ...

Podobné recepty jako [Recept Domáci popcorn](#)

Doba celkem: 5 min
Libi se: 1310 lidem




Hovězí steak na pepři s přelivem (omáčkou)

★★★★★

RARE STEAK (krvavý): Steaky zprudka opečeme z obou stran (z každé asi 2 minuty). MEDIUM STEAK (středně propečený): Po první minutě prudkého smažení ...

Podobné recepty jako [Hovězí steak na pepři s přelivem \(omáčkou\)](#)

Libi se: 1120 lidem




Hovězí rib eye steak recept

★★★★★

Recept na štatývatý steak z vysokého roštěnce. Takzvaný rib eye steak. Vaření.cz - recepty, tipy a články o vaření.

Podobné recepty jako [Hovězí rib eye steak](#)

Libi se: 691 lidem




Pravý krůtí steak recept

★★★★★

Poněkud mne při procházení zdejších receptů překvapilo, že se zde nenachází recept na klasický kuřecí či krůtí steak v takové podobě, jak opravdu vypadat a ...

Podobné recepty jako [Pravý krůtí steak](#)

Libi se: 596 lidem




Steak na pepři

★★★★★

Dobře omyté brambory ve slupce podélně nakrojte. Do jednotlivých řezů vlozte bylinky, můžete lehce osolit a poříit olejem. Brambory dejte do pekáčku a ...

Podobné recepty jako [Steak na pepři](#)

Libi se: 1111 lidem

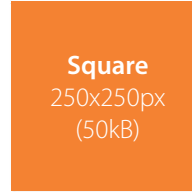


Kuřecí steak s hermelínem a nivou na smetaně recept


★★★★★


Chutný kuřecí steak se sýrem, který není náročný na přípravu. Vaření.cz - recepty, tipy a články o vaření.

Podobné recepty jako [Kuřecí steak s hermelínem a nivou na smetaně](#)



Square
250x250px
(50kB)





Branding 1920x1080 a šířka webu 1250px (200kB) – Brandové zabarvení stránky.



DrawBridge - 2x160x600px a 750x300px (3x50 kB)

- Dva Skyscraperi se zobrazí po krajích webu a posouvají se společně s obrazovkou, jak uživatel scroluje stránkou.
- Po najetí na jeden ze Skyscraperů se doprostřed obrazovky vysune banner Toplayer. Lze jej zavřít křížkem.



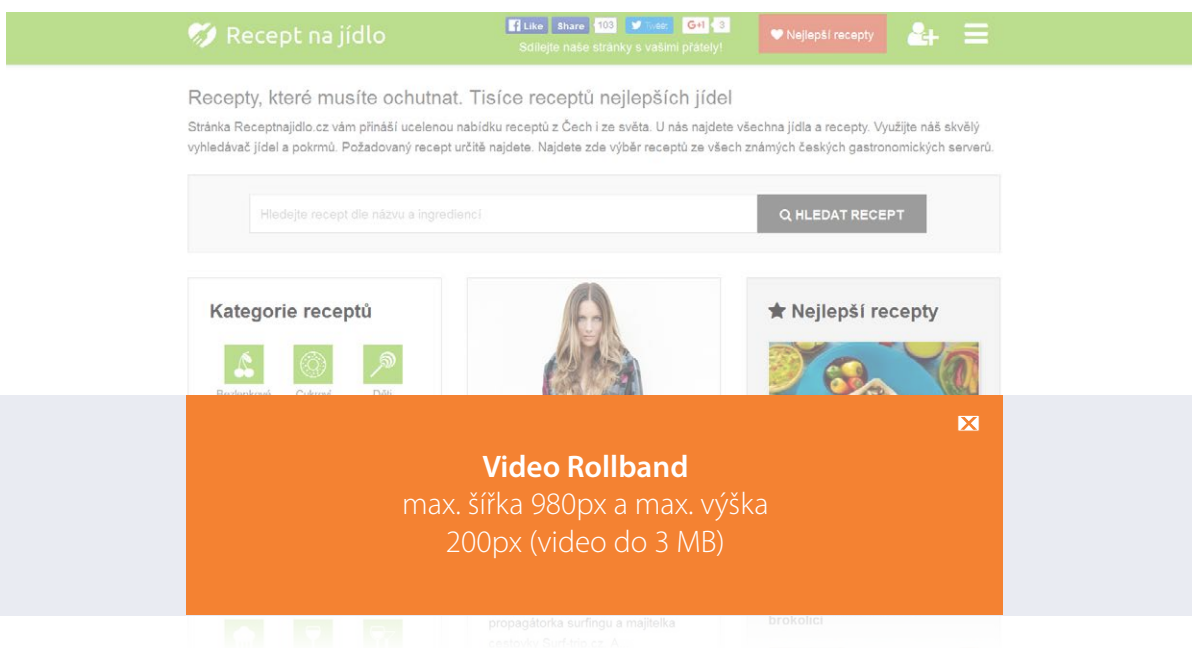
FullScreen Overlay – 640x480px (50 kB)

– Vyskakovací okno s vaší reklamou. Okno se automaticky po určitém čase zavře.



Video Rollband – max. šířka 980px a max. výška 200px (video do 10 MB)

– Videobanner obsahující video. Je možné doplnit grafickým bannerem.
 – Tato reklama se posouvá s obrazovkou, jak uživatel scroluje stránkou.



Standardní formáty

Název pozice	Umístění	Rozměr	Velikost	K dispozici IMP/týden	CPT*
Leaderboard	All web mimo HP	728x90	50 kB	90 000	200 Kč
Skyscraper levý	All Web	160x600	50 kB	100 000	250 Kč
Skyscraper pravý (sticky)	All Web	160x600	50 kB	100 000	270 Kč
Square	Ve vyhledání	250x250	50 kB	90 000	180 Kč

Nestandardní formáty

Název pozice	Umístění	Velikost	K dispozici IMP/týden	cena
Branding	All Web	250 kB	30 000	280 Kč
DrawBridge	All Web	150 kB	30 000	300 Kč
Fullscreen overlay	All Web	50 kB	60 000	340 Kč
Video Rollband	All Web	10 MB	60 000	380 Kč

Všechny výše uvedené ceny jsou bez DPH 21%

Další možnosti cílení vaší reklamy	Navýšení ceny reklamy o
Geografické cílení na regiony a města	30 %
Retargeting	40 %
Nastavení omezení na počet zobrazení (capping) například maximálně 5 zobrazení na jednoho uživatele	15 %

KONTAKTY

HyperMedia, a.s.

Doudlebská 1699/5, Praha 4 - Nusle, 140 00

IČ 27251748, DIČ CZ27251748

E-mail: info@hypermedia.cz

HYPERMEDIA

Obchodní oddělení

Tel.: +420 234 776 897

Tel.: +420 234 776 873

E-mail: reklama@hypermedia.cz

HyperOdvoz

PO-PÁ 8:00 - 18:00

Tel.: +420 296 303 403

E-mail: info@hyperodvoz.cz

Recepce

PO-PÁ 8:00 - 17:00

Tel.: +420 234 776 880

Fax: +420 234 776 776

