

Stanoviská verejnosti k oznámeniu o strategickom dokumente „**Územný plán – Zmeny a doplnky č. 1/2017 obce Jasová**“ je možné predkladať do 15 dní odo dňa, keď bolo toto oznámenie zverejnené dotknutou obcou podľa ust. § 6 ods. 5 na adrese:

Okresný úrad Nové zámky, odbor starostlivosti o životné prostredie
Podzámska 25
940 01 Nové Zámky

e-mail: Eva.Prityiova@minv.sk
tel.č. /fax: 035/6913116

<http://www.enviroportal.sk/sk/eia>

Konzultácie k uvedenému strategickému dokumentu sa uskutočnia dňa 29.06.2017 v čase od 9,00 – 11,00 hod. na Okresnom úrade Nové Zámky, odbore starostlivosti o životné prostredie.

Plnené papriky môžu vyzerat' aj inak: Farebnejšie s bylinkovým syrom

Potrebuje:

- 2 mäsité červené papriky
- 1 mäsitú žltú alebo oranžovú papriku
- olivový olej s cesnakovou príchuťou
- 100 g slaného balkánskeho syra
- 50 g čerstvého syra german white
- 1 lyžicu čerstvej nasekanej petržlenovej vňate
- 1 lyžicu čerstvého nasekaného kôpru
- 1 lyžica čerstvej koriandrovej vňate
- 1 lyžicu pažítiky
- mleté čierne korenie
- 1 lyžicu citrónovej šťavy
- 50 g opečných píniových orieškov

Postup:

1. Papriky umyjeme, pozdĺžne prekrojíme a vyberieme jadierka. Reznou stranou nadol ich položíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pokvapkáme olivovým olejom s cesnakovou príchuťou. V rúre vyhriatej na 210 °C pečieme 10 minút.
2. Balkánsky a čerstvý syr rozmrvieme v miske. Ochutíme mletým korením, citrónovou šťavou, 2 lyžičkami olivového oleja s cesnakovou príchuťou, nasekanými bylinkami a zľahka premiešame.
3. Zmesou naplníme predpečené papriky a vložíme zapieť do rúry na 10 minút. Pred podávaním posypeme opečenými píniovými orieškami.