







Stan wiedzy książka kucharska on-line







Media Kit

www.sRecepty.pl










Zawartość Media Kit

-  **Informacje wprowadzające**
-  **Możliwe formaty i umiejscowienie reklam
banerowych**
-  **Cennik**
-  **Dane kontaktowe**

Oferta główna

-  **Przepisy** – szeroki wybór wyśmienitych przepisów kulinarnych ze zdjęciami
-  **Rady i triki** – różne porady dla waszej kuchni
-  **Magazyn kulinarny** – dziennikarskie spostrzeżenia z gastronomii
-  **Katalog przypraw i ziół** – zestaw przypraw i ziół z całego świata, ciekawe i użyteczne informacje oraz sposoby użycia
-  **Słowniczek kulinarny** – zwięzłe wyjaśnienia kulinarnych zwrotów i składników
-  **Forum dyskusyjne** – miejsce na Twoje pytania, pomysły, komentarze

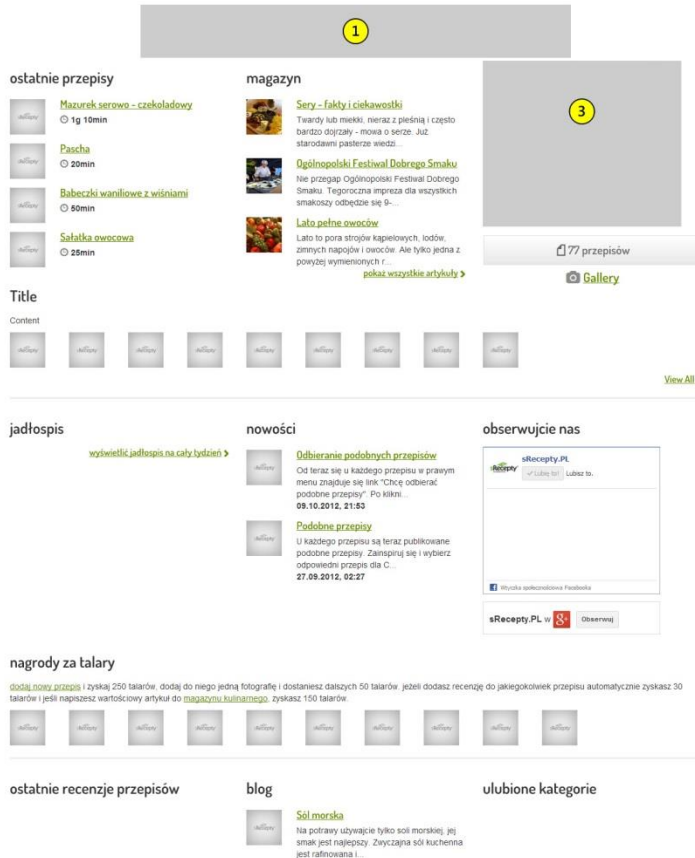
Funkcje serwera lub co tutaj znajdziecie

-  własne książki kucharskie
-  punktacja przepisów
-  forum i komentarze
-  ankiety
-  ulubione przepisy
-  zaawansowane wyszukiwanie
-  profile użytkowników
-  blogi
-  drukowanie/eksport do formatu PDF



Możliwe formaty i umiejscowienie reklam banerowych

Strona główna



- 1 Leaderboard 745 x 100 px
- 2 Wide Skyscraper 160 x 600 px
- 3 Medium Rectangle 336 x 280 px



sRecepty
Zalogować / Rejestrować

Strona główna Przepisy Artykuły Składniki Obniżki Wideo Forum Restauracje Konkurs + Dodaj przepis

przepisy > Karkówka w sosie tuńczykowym z pieprzem

Karkówka w sosie tuńczykowym z pieprzem

trudność:

czas przygotowania: 25min, czas gotowania: 1g 0min
całkowity czas: 1g 25min, 4 porcja

0 kalorii 0g cukrów 0g tłuszczu 0g białek

Lubie to!

[wydrukować.pdf](#)
[zyskać kod QR przepisu](#)
[posłać przepis znajomemu](#)
[zobaczyć jak to zrobić](#)
[dodać do listy zakupów](#)

magazyn podobne dodatki

Lato pełne owoców
Lato to pora strojów kąpielowych, lodów, zimnych napojów i owoców. Ale tylko jedna z powyżej wymienionych r...

Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku
Nie przegap Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku. Tegoroczna impreza dla wszystkich smakoszy odbędzie się 9...

Sery - fakty i ciekawostki
Twardy lub miękki, nierzaz z pieśnią i często bardzo drogi - mowa o sery. Już starodawni pastersze wiedz...

składniki

- ✓ 1 kg karkówki
- ✓ 2 puszki tuńczyka w sosie własnym
- ✓ 1 garść ziaren kolorowego pieprzu
- ✓ sok z 1 cytryny
- ✓ 2 łyżki octu winnego
- ✓ 3/4 szklanki oliwy z oliwek
- ✓ sól
- ✓ majeranek
- ✓ 1 szklanka półwytrawnego białego wina
- ✓ 1 szklanka bulionu warzywnego
- ✓ 1 cebula drobno posiekana
- ✓ 1 łyż. laurowy

[dodać do listy zakupów](#)

kategorie

Dzień Matki Urodziny Specjalny dzień Wielkanoc Zwykły dzień Polska Całoroczne Drobizno Mięso Produkty mleczne Jaja Ryby Lawice morza Właznia Kiszka Rodzina Smakosz Smakosz dziecięcy Wzrost Dzień główne

fotogaleria

Czerwona Papryczka
03.10.2012, przepis odwiedzony: 105x

recenzje [dodać recenzję](#) **komentarze** [dodać komentarz](#) **facebook komentarze**

1

2

3

copyright © 2012, michał horniś, s.r.o. wszystkie prawa zastrzeżone
reklama | rekomendujemy | warunki | kontakt | o nas

Możliwe formaty i umiejscowienie reklam banerowych

Wyświetlanie przepisu

- 1 Leaderboard 745 x 100 px
- 2 Wide Skyscraper 160 x 600 px
- 3 Medium Rectangle 336 x 280 px

Cennik usług reklamowych 2013

Cennik jest tworzony indywidualnie. Pytania odnośnie cennika proszę kierować na adres info@srecepty.pl

Zapraszamy do kontaktu z nami z prośbą o konkretne
informacje czy oferty indywidualne

Cieszymy się na współpracę

Operator portalu

Michal Horníček s.r.o.

IČ: 27794415, DIČ: CZ27794415, Technologická 372/2, 708 00 Ostrava,
Republika Czeska

E-mail: info@srecepty.pl