Pridaj svoj recept

Varíš alebo pečieš a chceš sa k nám pridať alebo zaslať další recept? Budeme sa veľmi tešiť.

Pripravili sme pre teba aj zopár tipov “[Ako fotiť jedlo](http://varme.sk/pridat-recept/ako-fotit-jedlo/?utm_source=main-web&utm_medium=ako-fotit-jedlo&utm_campaign=link-z-pridania-receptu)“.

## Názov receptu (povinné)

…

## Čas prípravy (povinné)

…

## Čas varenia alebo pečenia (povinné)

…

## Počet porcií (povinné)

…

## Úvodný text k receptu (povinné)

Čokoľvek, čo ťa napadne. To, čo pribíži tvoj recept čitateľom. Može to byt pár slov alebo aj celý príbeh, príhoda, veselá spomienka, špecifickosť netradičnej ingrediencie, niečo z historie, príslovie, porekadlo a pod.

…

##

## Ingrediencie a ich množstvá (povinné)

Veľmi nám pomôže, keď nám to napíšeš v prvom páde, t.z. napr. “Jemný tvaroh 250 g” namiesto “250 gramov jemného tvarohu”

…

## Postup v bodoch (povinné)

…

## Fotografie - zašli v prílohe emailu

## Chod

(pokojne uveď aj viac možností, ak to pokladáš za vhodné)

…

## Typ kuchyne

(napr. Slovenská, Talianská, Indická a pod.)

Skús uviesť, aký je to typ kuchyne. Vieme, že pri domácich experimentoch je to ťažšie, ale k niektorej má tvoje jedlo určite najbližšie. Pokojne uveď aj viac možnosti.

…

## Náročnosť (povinné)

Ľahké? Stredné? Ťažšie?

...

## Tvoje meno (povinné)

…

## Tvoj email (povinné)

…

## Stručné info o tebe. (nepovinné, ak už tvoje info máme)

…

## Kontakt na teba (nepovinné, ak už tento údaj máme)

Tento údaj sa zobrazí pri tvojom profile. Je to na tebe, čo uznáš za vhodné uviesť. Može to byť odkaz na tvoj Facebook alebo webovu stránku alebo email alebo čokoľvek iné. Samozrejme nemusíš uviesť žiaden verejný kontakt, ak si to neželáte.

[Inšpiruj sa profilmi súčasných autorov](http://varme.dennikn.sk/pridat-recept/autori)

…