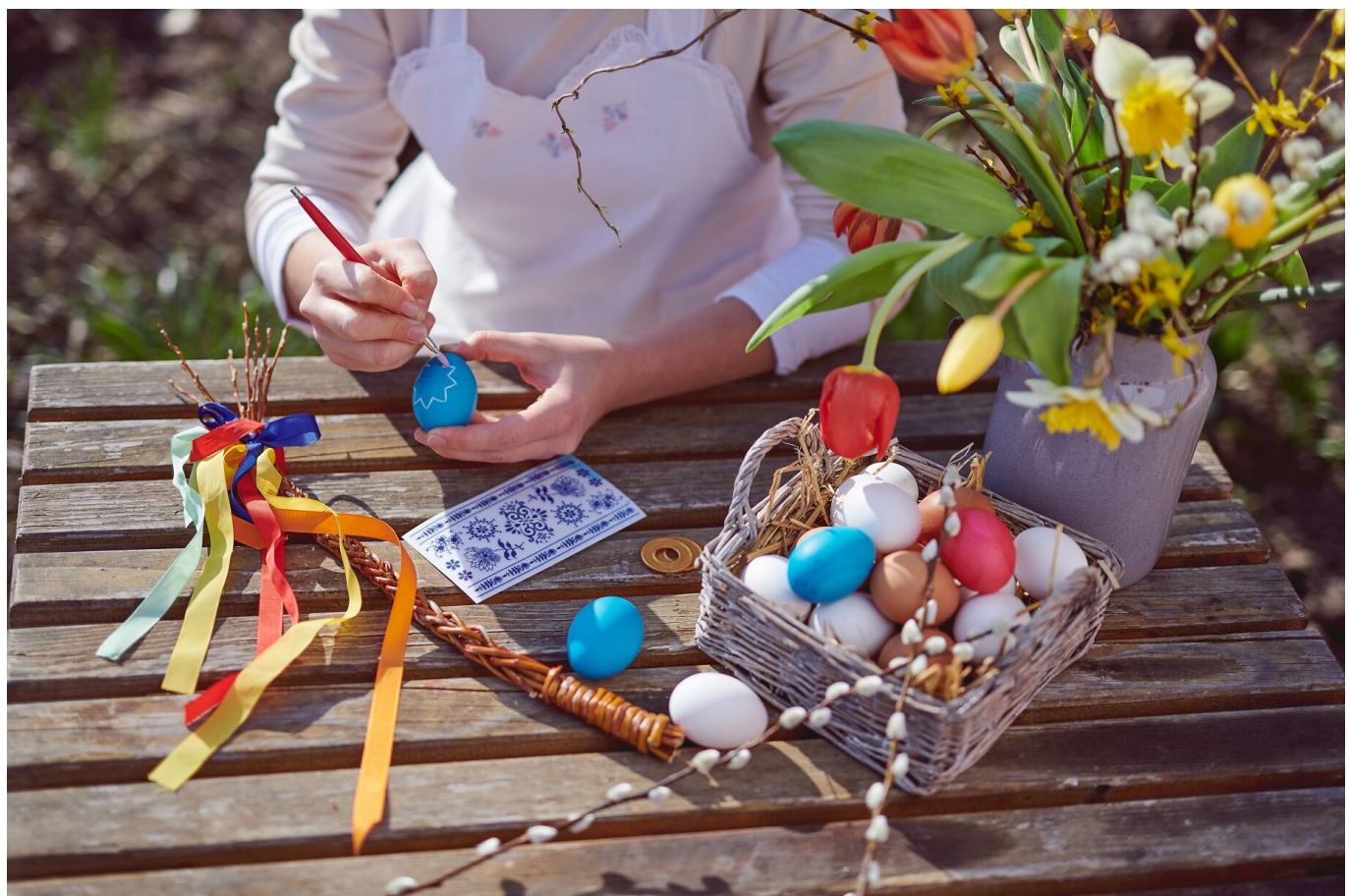


# Rohlíkův průvodce Velikonocemi: online od pomlázky po pečínu

27.3.2024 - | Rohlik.cz

Velikonoce jsou za rohem a vy ještě nemáte připravené pohoštění ani koledu? Žádné strachy, online prodejce potravin Rohlík pro vás připravil velikonoční úkolníček, abyste na nic nezapomněli a mohli si dopřát ty nejlepší a autentické Velikonoce. Nakupte vše od beránků a mazanců řemeslné výroby, přes kopřivy či medvědí česnek do nádivky, až po farmářské maso na pravou pečínu. A že ještě nemáte ani nabarvená vajíčka? Pak nepřehlédněte, že na Rohlíku seženete bílá za nejlepší cenu na trhu. Objednejte online na pár kliknutí s doručením už za 60 minut. Nejvyšší nápor zájmu Rohlík už tradičně očekává ve čtvrtek a pátek, poptávka vzrůstá o více než 30 %, doručovat nákupy bude ale po celé Velikonoce. Dokonce i na Velikonoční pondělí.



## Čerstvě upečené na váš stůl

Co by to bylo za Velikonoce bez beránků, mazanců a jidášů. A proč si při té příležitosti nedopřát skutečný sváteční zážitek a objednat si nějaký od řemeslných pekáren. Zkuste třeba mazanec od Cukrárny Myšák nebo Zrno zrnko. A aby si na tradičním velikonočním pečivu mohl pochutnat skutečně každý, přichystal Rohlík i pestrý výběr bezlepkových dobrot.

## Prvotřídní nádivka

Na velikonočním stole ale nesmí chybět ani tradiční velikonoční nádivka. A i když skoro každá rodina má svůj zaručeně nejlepší postup, Rohlík nabízí prvotřídní ingredience, které se budou hodit pro

každý rodinný recept. Přihodte si tedy do košíku kopřivy, medvědí česnek, smetanu nebo pravé uzené.

## **Vše pro velikonoční hostinu**

Většina z nás už ale vyhlíží nějakou šťavnatou pečínku. A protože tahle bude sváteční, dopřejte si to nejčerstvější maso od lokálních farmářů. Rohlik.cz nabízí králičí, krůtí, jehněčí i telecí. A pro ty, kteří si raději užívají svátečních chvil, než by připravovali sváteční hostinu, si Rohlík ve spolupráci se svými šéfkuchaři přichystal vynikající velikonoční hotovky. Zkuste třeba polévku s medvědím česnekem a jako hlavní chod kuřecí roládu se špenátem a jarní nádivkou od Honzy Bureše.

Pokud se nakonec přeci jen rozhodnete něco sami ukuchtit, sáhněte po našich ready-to-cook chuťovkách od Cookitu - recepty pro vás vypiloval sám šéfkuchař Jan Horký a podle návodu je zvládnete hravě připravit už do 30 minut.

## **Velikonoční nezbytnosti**

Věděli jste, že na Rohlíku nenajdete pouze prvotřídní pochoutky, ale i další velikonoční nezbytnosti? Nepleťte se s pomlázkou a jednoduše ji přihodte k nákupu. Ani pro kočičky nemusíte do květinářství, ale najdete je mezi pestrým výběrem řezných květin. A pokud byste se chtěli před koledníky blýsknout těmi nejhezčími kraslicemi, nezapomeňte na barvy a samolepky na vajíčka. Jestli si pak přejete mít celou domácnost jako z omalovánek, bude to chtít i pěknou jarní výzdobu. K nákupu vám Rohlík rád přibalí samolepící okenní fólie, dřevěné závesné ozdobičky i naprostou klasiku Velikonoc: žlutá střapatá kuřátka.

## **Pro malé i velké koledníky**

Co by to bylo za Velikonoce bez všech těch čokoládiček, bonbónků, pralinek a dalších sladkostí. Přeci nebudete riskovat, že na příští rok už se koledníci neukážou a vy uschnete. Pro větší koledníky nezapomeňte přichystat sýry, šunku, uzeniny a samozřejmě i štamprličku. V koledě nesmí chybět ani barvená vajíčka - přihodte do nákupu i ty nejlevnější na trhu, aby si od vás každý koledník mohl odnést i to jedno malované. Na Rohlíku nyní koupíte 10 kusů bílých vajíček za 30 korun. Jedno vás tedy vyjde na tři koruny. Tak na nic nečekejte a nakupujte na [www.rohlik.cz](http://www.rohlik.cz).