Hřejivé zimní chutě: Rohlík přináší výběr masa a zeleniny pro dokonalé zimní pokrmy

14.2.2025 - | Rohlik.cz

Zima je v plném proudu a s ní přichází chuť na teplá, sytá a výživná jídla. Podle statistik v zimních měsících vzrůstá spotřeba masa a kořenové zeleniny o desítky procent, přičemž nejoblíbenější jsou pomalu dušené pokrmy a vydatné polévky. Rohlík nabízí nejširší výběr kvalitního masa a sezónní zeleniny, které jsou ideální pro přípravu tradičních zimních pokrmů, jako jsou pomalu dušené hovězí steaky, bohaté masové guláše nebo hutné polévky s kořenovou zeleninou.

Poctivé maso pro poctivé vaření

Základem skvělého jídla jsou vždy prvotřídní suroviny. Rohlík přináší nejširší sortiment masa od prověřených dodavatelů - nechybí tedy hovězího na dušení od privátní značky MASO!, vepřové na pečení od Maso Klouda nebo kvalitní zvěřina Windsor.

S příchodem chladnějších měsíců lidé častěji připravují pomalu tažené pokrmy, vydatné pečeně a poctivé domácí speciality. Není tedy překvapivé, že poptávka po těchto typech

masa roste až o 20 %.

Na své si přijdou i milovníci vybraných chutí. Ti si mohou vyzkoušet exkluzivní nabídku, jako je pravá hřbetní svíčková Black Angus, vepřová panenka Iberico nebo farmářská kachní prsa, ideální pro přípravu nejen svátečních pokrmů. Opravdový gurmáni pak nesmí přehlédnout speciality typu bizoní rump steak či pštrosí steak.

Sezónní zelenina jako základ

Sezónní zelenina dodává pokrmům nejen bohatou chuť, ale také cenné živiny. Není proto divu, že v průběhu zimních měsíců stoupá spotřeba kořenové zeleniny o 30 %. Které suroviny by tedy neměly chybět na vašem nákupním seznamu?

- Petržel, mrkev, celer – nepostradatelný základ pro vývary, polévky a dušené směsi.
- Pastinák a dýně – ideální pro krémové polévky nebo pečení.
- Kadeřávek a bílá ředkev – bohaté na vitamíny, skvělé do zimních salátů i jako restovaná příloha.
- Fenykl a topinambur – dodávají pokrmům jemnou sladkost a skvěle se hodí k pečení i dušení.

Nezapomínejte ani na čerstvé bylinky, které jídlu dodají nejen výjimečné aroma, ale i další dávku vitamínů. Na Rohlíku najdete široký výběr zeleniny a bylinek s označením “čerstvě sklizeno”, které představují to nejlepší od lokálních pěstitelů. Díky tomuto označení máte navíc jistotu, že čerstvé suroviny dorazí na váš stůl již za 6 hodin od sklizně.

Inspirace pro dokonalé zimní menu

Hledáte inspiraci? Objevte Rohlík Chef, sekci téměř 2 000 receptů od vyhlášených

českých kuchařů. Připravte si třeba pomalu dušené hovězí maso s houbami od Romana Vaňka nebo krémovou dýňovou polévku s mrkví, zázvorem a opečenými semínky. Pro milovníky pečených mas je skvělou volbou vepřová pečeně s černým pivem a bylinkami. A co je na tom nejlepší? Všechny potřebné suroviny si jednoduše přidáte do košíku přímo pod receptem a Rohlík vám je doručí rychle a pohodlně až ke dveřím.