

Svatomartinská husa na jedno kliknutí: letos opět na Rohlíku

8.11.2023 - | Rohlík.cz

Podle legendy se svatý Martin schoval mezi hejno hus, když si nechtěl vyslechnout oznámení o svém jmenování biskupem. Husy ho ale svým kejháním prozradily, a tak je odsoudil k trestu na pekáči. Pravdou je, že svátek svatého Martina 11.11. se vždy považoval za oficiální začátek zimy, který se v českých zemích hojně slavil. A díky Rohlík.cz si jeho zákazníci mohou letos slavnostní svatomartinské menu nechat doručit až domů.



V nabídce [Rohlíku](https://rohlik.cz) je nyní navýšené množství čerstvých chlazených husiček. A to jak vcelku s droby i bez drobů, tak ve formě samotných stehýnek v klasické a sous-vide úpravě. Zkusit lze také chlazenou pekingskou kachnu, která dodá slavnostní tabuli trochu orientu. K tomu se ale hezky po česku hodí pořádné knedlíky a kyselé zelí. Obě tyto posvícenské ingredience jsou nyní na Rohlíku k dostání v mnoha variantách také.

K husí hostině ještě tradičně patří pití vína. Na [Rohlík.cz](https://rohlik.cz) se od 6.11. objeví bohatá nabídka svatomartinských vín, což jsou první mladá vína sezony, která jsou obzvláště svěží, lehká a voňavá. Na Rohlíku budou u jako vůbec prvního českého prodejce k mání bílá a růžová svatomartinská vína z českých vinařství Annovino, Budamont, Chateau Valtice, Spielberg CZ, Vinium, Bzenec, Znovín Znojmo a další.

Komu se nechce vyvářet, může si od 7.11. objednat už předpřipravené speciální menu od [Rohlík Bistra](https://rohlik.cz). To si pro zákazníky letos připravilo tříchodovou posvícenskou večeři pro celou rodinu. Tři

různí šéfkuchaři připravili pro chuťové pohárky zákazníků tři různé pokrmy - kachní kaldon, husí pečínku a na konec - trhanec.

A pro ty, kteří vaří rádi, je na webu Rohlíku připraveno několik šťavnatých svatomartinských receptů od Romana Vaňka.

Dobrou chuť a vydařené zimní hody Vám přeje www.rohlik.cz!