

Štědrovečerní hostina s Rohlíkem: Kapra i salát koupíte na jednom místě

19.12.2023 - Denisa Morgensteinová | Rohlik.cz

Vánoce jsou časem rodinné pohody a společně stráveného času. K tomu neodmyslitelně patří tradiční česká štědrovečerní večeře. Na sváteční tabuli by neměla chybět rybí polévka, kapr a řízký, bramborový salát podle rodinného receptu a samozřejmě tuny cukroví. Už se taky nemůžete dočkat? Nohy nahoru můžete dát už teď, protože Rohlik.cz nabízí vše, co ke správnému hodování budete potřebovat. A doveze vám to až domů! Takže vy nemusíte na nákup a místo toho se můžete soustředit na vyladění té správné sváteční atmosféry.



Ať už toužíte po tradičním kaprovi s bramborovým salátem nebo chcete vyzkoušet něco nového, [Rohlik.cz](https://rohlik.cz) si připravil to nejlepší pro každého. Objednat si můžete už nyní podle tradičních vánočních chodových receptů nebo zvolit jejich alternativy.

Začít by se mělo pořádnou rybí polévkou z kapřího masa, jiker a mlíčí a kvalitní kořenové zeleniny. V nabídce Rohlíku k tomu najdete vše, především tradičního treboňského kapra, který zaručí, že Vánoce budou chutnat tak jak mají. Na Slovensku se na Vánoce tradičně jí zelňačka! I pro takové je na Rohlíku vše potřebné. Kdo nejí maso, může zkusit vydatnou hrachovou polévku podle rohlíkovského [receptu](#), kde rovnou najdete i odkazy na všechny ingredience.

Ne každý je fanouškem specifické chuti kapřího masa, a proto si na Vánoce k salátu raději oblíbil smažené řízký. I na to je Rohlík připraven! Nabízí všechny možné druhy masa včetně telecích řízků z ořechu nebo vyzrálých vepřových kotlet. Kdo na Vánoce chce přeci jen jíst rybu, ale ne zrovna kapra,

najde na Rohlíku širokou nabídku filetů. Třeba z lososa nebo aljašské tresky. A kdo si nevybere ani z této nabídky, může zkusit chutnou vinnou klobásu od kvalitních řeznictví jako U Dolejších z Davle, Naše maso nebo Řeznictví Pavlíček.

A co druhá významná součást štědrovečerní hostiny? Bramborový salát je jablkem sváru mnoha rodin, každý má zkrátka jiný recept a jiný způsob přípravy. Rohlik.cz je ale připraven pro všechny typy a variace, ať už do salátu přidáváte kukuřici, hrášek nebo mrkev a jablko. Všechny suroviny jsou samozřejmě čerstvé, aby byly zaručeny ty nejlepší vánoční chuťové zážitky. Důležitý je taky správný poměr majonézy, jogurtu a někdo dokonce rád i trochu hořčice. Ale základem jsou především ty nejlepší brambory. Na Rohlíku jsou pro vás připraveny jen ty nejkvalitnější - [Keřkovské rohlíčky](#)!

Rohlík obstará i dobré pitivo na sváteční [přípitek](#). Vyberte si z řady značek šumivých vín, šampaňského nebo tichých vín. Na zapití kapra se zase hodí tradiční plzeň.

Pro všechny, kteří mají speciální dietní požadavky z důvodu intolerance na lepek, laktózu nebo cukr, má Rohlík připravené alternativy využitelné i při přípravě štědrovečerní večeře. Ceny vybraných desítek produktů z této kategorie jsou navíc [zastropované](#) až do konce roku.

A to nejlepší na konec - na [Rohlik.cz](#) pořídíte i vánoční ozdoby, dekorace a nebo rovnou dárky a stromek. Tak hurá na nezapomenutelné Vánoce s Rohlíkem! Šťastné a veselé přeje Rohlik.cz!