OCHUTNEJ
našeho
ŘEZNÍKA
... v zimě
Purland
Od nás vždy čerstvé
Naši
ŘEZNÍCI
Kaufland
Tady jsem správně!

Vinná klobása
s rozmarýnovými bramborami

900 g vinné klobásy Naši řezníci, 1 kg nových brambor, sůl, 8 snítek rozmarýnu, 4 malé česneky, 3 lžíce rostlinného oleje

1. Brambory důkladně očistěte, omyjte a nakrájejte na osminky. Vložte je do osolené vody a vařte zhruba 10 minut. Rozmarýn odtrhněte a nasekejte nadrobno.

2. Předvařené brambory slijte a nechte trochu zchladnout. Vyskládejte je na plech, posypte rozmarýnem, přidejte česnek a zakápněte 1 lžící oleje.

3. Horkovzdušnou troubu předehřejte na 200 °C. Vinnou klobásu rozkrájejte na menší díly. Jednotlivé kusy buď smotejte do spirály a zajistěte špejlí nebo ponechte volně.

4. Brambory dopečte v předehřáté troubě dozlatova, zhruba 10–15 minut.

5. V pánvi rozehřejte zbylý olej, stáhněte na mírný stupeň a opečte klobásky z obou stran dozlatova. Můžete je také upéct rovnou v pekáči s bramborami a česnekem.

Vinná klobása
na černém pivě

1,9 kg vinné klobásy Naši řezníci, 50 g uzeného špeku Naši řezníci, 3 cibule, 3 lžíce sádla, sůl a čerstvě namletý pepř, 1 lžička kmínu, 1 lžíce hladké mouky, 300 ml tmavého piva

1. Klobásu rozmotejte, rozdělte na stejně dlouhé díly, zhruba 6–8, každý stočte do spirály a zajistěte špejlí. Špek nakrájejte na kostičky, cibuli na tenké plátky.

2. V pánvi rozehřejte 1 lžíci sádla a částečně v něm vyškvařte špek. Přidejte cibuli, ochuťte solí, pepřem a kmínem a nechte cibuli zezlátnout. Vmíchejte mouku, přilijte pivo a vývar, stáhněte na mírný stupeň a vařte do zhoustnutí.

3. Ve větší pánvi rozehřejte zbylé sádlo, stáhněte na střední stupeň a klobásky postupně opečte dozlatova z obou stran. Odkládejte je do pánve s omáčkou a podávejte nejlépe s čerstvým chlebem.

Vepřové řízečky

800 g vepřových řízků Naši řezníci, sůl a čerstvě mletý pepř, hladká mouka na obalování, 3 vejce, domácí čerstvá strouhanka z bílého pečiva, snítka petrželky nasekaná, sádlo na smažení

1. Vepřovou kýtu nebo vepřovou krkovici Naši řezníci naporcujte přes vlákna, aby byly řízky křehčí. Řízky z krkovice budou tučnější, ale zato šťavnatější. Můžete také použít již naporcované vepřové řízky Naši řezníci.

2. Řízky vyskládejte na pracovní desku, zakryjte potravinářskou fólií a naklepejte z obou stran. Posolte, opepřete a obalte v mouce. Rozšlehejte vejce s petrželkou, řízky do nich ponořte a poté je obalte ve strouhance.

3. Na pánvi rozehřejte sádlo a řízky po obou stranách dozlatova usmažte. Sádlo dodá řízkům správnou chuť.

4. Hotové řízky odkládejte na papírový ubrousek, aby se zbavily přebytečného tuku. Podávejte je horké s vychlazeným bramborovým nebo lehkým bylinkovým salátem.

Vepřová pečínka
na zimní způsob

1 kg vepřové plece Naši řezníci, hrubá mořská sůl a čerstvě mletý pepř, několik hřebíčků, 50 ml olivového oleje, 4 menší červená jablka, 6 tmavých blum, hrst čerstvých brusinek,150 g slaniny Naši řezníci nakrájené na plátky, po snítce rozmarýnu a tymiánu, rozpečený chléb k podávání

1.Předehřejte troubu na 180 °C. Očistěte, odblaňte a otřete maso. Osolte ho a opepřete ze všech stran, vložte do pekáče a přidejte hřebíček. Pokapejte olejem, podlijte vodou, přikryjte alobalem a pečte asi 1 hodinu.

2. Nakrájejte jablka na měsíčky, vypeckujte a pokrájejte blumy na čtvrtky a vše smíchejte s brusinkami.

3. Odkryjte maso, přidejte ovoce, slaninu, bylinky a pečte za občasného přelévání výpekem, dokud maso není měkké a nemá zlatavou kůrčičku.

4. Chvíli před dopečením přidejte do trouby krajíčky nebo nalámané kousky chleba a nechte je rozpéct jako přílohu.

Naši řezníci jsou jasná volba

Každá pochvala zahřeje u srdce a v zimním období dvojnásob. Naši řezníci se radují z ocenění Volba spotřebitelů 2016, které si vysloužili v kategorii čerstvé vepřové a hovězí maso. Řezníci, kteří pracují v Kauflandu, totiž dělají svou práci opravdu poctivě a zákazníci to vědí.

Vinná klobása k přípravě na černém pivě nebo s rozmarýnovými bramborami

Vepřová krkovice s kostí na pomalé pečení v troubě s bylinkami

Vepřové kotlety k zapečení na houbách

Vepřový bok plátky pro pečení v troubě nebo na vepřo knedlo zelo

VOLBA SPOTŘEBITELŮ 2016 NEJLEPŠÍ NOVINKA

Hovězí zadní z plece k prošpikování slaninou a upečení na česneku

Vepřová krkovice plátky na pořádný šťavnatý řízek

Mělněné maso na tradiční sekanou

Vepřové řízky do trojobalu s petrželkou k usmažení na sádle

Hovězí guláš na poctivý domácí gulášek

Hovězí přední s kostí na poctivý silný vývar

Hovězí maso z Blovic

Pojďte se společně s námi přesvědčit o původu a kvalitě hovězího masa, které putuje do našeho řeznictví v Modleticích, a přečtěte si reportáž o jednom z našich regionálních dodavatelů, s nimiž spolupracujeme!

V srpnu jsme se vydali do Plzeňského kraje, kde jsme v Hradišťském Újezdě nedaleko Blovic navštívili společnost Jatky Blovice s. r. o.

Dlouholetá regionální spolupráce

U příjezdu do areálu podniku postaveného před více než 20 lety na zelené louce nás kousek od majestátní sochy býka vítá Ladislav Plecitý. „Koupili jsme to tu asi

před 15 lety," prozrazuje nám, „byl to původně malý podnik, ve kterém se dělalo porážení, zpracování masa i výroba uzenin. My jsme se rozhodli jinak, sloučili jsme Jatky v Blovicích s Jatky Domažlice, areál jsme pak začali modernizovat. Zrekonstruovali jsme ho a vybavili novými technologiemi. Dneska tu zaměstnáváme okolo 300 pracovníků a plánujeme se ještě rozrůstat."

Po prohlídce celého areálu se setkáváme s Jiřím Štenglem a Petrem Brejchou, synem Pavla Brejchy, který stojí za zrodem Jatek Blovice. „V současnosti porazíme asi 450 kusů hovězího a 2 000 kusů vepřového týdně, které odsud distribuujeme. Do řeznictví v Modleticích dovážíme 3 kamiony hovězího masa týdně, to je celkově něco okolo 40 tun. Přitom dokážeme pružně reagovat na přání a preference zákazníků Kauflandu," doplňuje Ladislav Plecitý.

Mladí býci z českých pastvin

Nákup býků je hlavní pracovní náplní Jiřího Štengla a jeho týmu. Zvířata si chodí k jednotlivým chovatelům osobně prohlédnout. Spolupracuje přibližně s 1 000 chovateli z Čech, s některými z nich už 15 let. „Býky nakupujeme jak od malých dodavatelů, kteří nám dodají dva nebo tři býky ročně, tak od velkých dodavatelů, od nichž kupujeme třeba i 40 býků měsíčně," vysvětluje Jiří Štengl.

„Zvířata se narodí a vyrostou na pastvách tady v Čechách, jezdíme pro ně na Šumavu, do Českého lesa, k Lipnu, do Karlovarského kraje nebo i do Krušnohoří," pokračuje, „zajímáme se zejména o tzv. masná plemena, nejčastěji jsou to plemena Charolais a Limousine."

K dalšímu zpracování do řeznictví Kauflandu v Modleticích kdo dodává a expeduje nejpozději do 48 hodin po porážce mladé býky ve stáří do 24 měsíců o průměrné hmotnosti 400 kg JUT a expedují je v návaznosti na požadavky zákazníků.

Přísný dohled na šetrné zacházení

Zvířata si do Blovic svážejí sami vlastními auty, býci necestují dlouhé vzdálenosti. Způsob porážky i převoz musí splňovat velmi přísné veterinární požadavky. Důraz je kladen především na pohodu zvířat, tedy dodržování pravidel welfare. „Všichni naši řidiči jsou speciálně proškoleni tak, aby uměli správně zvířata naložit, šetrně s nimi zacházeli

a zabezpečili je proti úrazům a aby uměli správně zareagovat v případě nenadálých událostí," podotýká Jiří Štengl.

„Na chod provozovny dohlíží nepřetržitě státní veterinární dozor, máme tu veterináře, veterinární asistenty a odborné techniky. Nechybí ani vlastní oddělení kontroly kvality a vlastní veterinářka, pravidelně provádíme výstupní kontroly, odebíráme vzorky a děláme i mikrobiologické rozbory. Máme certifikaci o dodržování systému kritických bodů HACCP," dodává Ladislav Plecitý.

Naši řezníci vám přijdou na chuť

Skočíte řezníkům z Kauflandu na špek? Měli byste! Debrecínský špek a dalších sedm uzených výrobků Naši řezníci se pyšní oceněním Česká chuťovka, takže vás určitě čeká lahodný zážitek.

Kladenská pečeně

Uzený bok s česnekem

Premium rolovaná plec

Debrecínský špek

Moravská krkovice

Uzené koleno z kýty

Paprikový lalok

Gazdovská slanina

Uzená krkovice
se zeleninovou čočkou

600 g uzené moravské krkovice Naši řezníci, 500 g velkozrnné čočky, sůl, kuličky barevného pepře, rostlinný olej, 100 g zelených fazolových lusků, 1 červená paprika, kousek čerstvé chilli papričky (podle chuti), 1 menší cibule, 1 mrkev, několik lžic olivového oleje, snítka máty a estragonu, sádlo (na opečení), sůl, okurka nakládačka (na doplnění)

1. Čočku zalijeme vodou a necháme několik hodin (ideálně přes noc) namočenou. Poté vodu lehce osolíme a čočku uvaříme podle návodu na obalu.

2. Předehřejeme troubu na 190 °C. Uzené nakrájíme na půlcentimetrové plátky, okořeníme lehce podrceným barevným pepřem (maso nesolte, je slané z uzení), položíme je na pekáček nebo plech vyložený pečicím papírem a pokapeme olejem. Vložíme do trouby a pečeme asi 15 minut dozlatova.

3. Uvařenou čočku propláchneme a odstavíme. Na pánvi na olivovém oleji orestujeme nejdříve mrkev a cibuli na tenká půlkolečka, přidáme fazolky, papriku a chilli; vše opékáme jen chvilku, aby zelenina změkla.

4. Čočku smícháme se zeleninou, prohřejeme, odstavíme a na závěr přidáme přesekané bylinky. Podáváme s opečeným uzeným masem.

Více informací naleznete na
www.nasireznici.cz

Purland
Od nás vždy čerstvé

Naši
ŘEZNÍCI

MASO Z VLASTNÍ KAUFLAND VÝROBY