

## **Co pro Vás máme v měsíci červenci 2026?**

### **čas letních prázdnin přináší opět akci ZÁSILKOVNA, BALÍKOVNA, PACKETA ZDARMA pro všechny objednávky od 750,-Kč/30 euro.**

LETNÍ PRÁZDNINY JSOU TADY A TEPLÉ DNY LÁKAJÍ K POSEZENÍ VENKU A GRILOVÁNÍ. KE KAŽDÉMU SPRÁVNÉMU GRILOVÁNÍ SE HODÍ PŘÍLOHY – k masu, rybě, klobásám doporučujeme lehké letní saláty a také pečené brambory a jejich přípravě doporučujeme:

**KOŘENÍČÍ SMĚSI NA PEČENÉ BRAMBORY, NA SALÁTY, NA MASO A STŘEDOMOŘSKÉ OREGÁNO**  
připravili jsme PRO VÁS AKCI měsíce července – kořenící směsi dle výběru:

**1 ks kořenící směsi 100,-Kč/ 4 eura**

**4 ks kořenící směsi 350,- Kč/14 euro**

**a navíc recept na pečené brambory**

**Pečené brambory v troubě**

**Potřebujeme:** 1 kg oloupaných brambor nakrájených na měsíčky, 1 polévková lžice kořenící směsi na brambory, hrst oregána, olivový olej EVOILINO, polévková lžice hořčice, 3 stroužky česneku, polévková lžice medu dle výběru. Bylinkovou mořskou sůl a 4barevný mletý pepř – dle chuti

1. Brambory nakrájené na měsíčky vložíme na pekáč, kde přidáme kořenící směs na brambory, v hrsti rozdrtíme hrst oregána, přidáme k bramborám a vše pořádně promícháme. Do mixéru dáme 4 polévkové lžice olivového oleje, hořčici, rozmačkané stroužky česneku, med, bylinkovou mořskou sůl, přidáme pepř a rozmixujeme, dle konzistence přidáme 5-8 lžic vody a touto směsí polijeme brambory na pekáči, dáme do vyhřáté trouby na 180stC a pečeme cca 40 minut, během pečení brambory protřepeme a otočíme a doporučujeme postříkat olivovým olejem ve spreji.

**DOCHUŤTE SVÉ SALÁTY OLIVAMI – OLIVY S PECKOU I BEZ – v přírodním slaném nálevu, bez konzervantů, bez potravinářského barviva, zakápnuté olivovým olejem**

**1 ks oliv 180,- Kč /7 euro**

**3 ks oliv 500,-Kč/ 20 euro**

**Až do 31.8. pokračuje letní akce s likérem KOUMQUAT**

**K letním party nesmí chybět náš LIKÉR KOUMQUAT – vynikající je s ledovou tříští, na zmrzlinové či ovocné poháry a hlavně jako základ fantastického korfského aperolu.**

Recept je jednoduchý a výsledek nejen chutný, ale i velmi osvěžující.

Stačí do sklenice s ledem nalít panáka likéru Koumquat, deci zázvorové limonády a dolít českou bohemkou, nebo prosecem.

Recepty na přípravu korfské speciality tzitzibira – zázvorové limonády, která se na Korfu tradičně vyrábí již od anglické nadvlády – Vám můžeme nabídnout v naší korfské kuchařce, kde je také recept na přípravu korfského aperolu a recepty na tradiční korfské pokrmy.

**AKCE PRO VÁS:**

**Naše červnová akce na LIKÉR KOUMQUAT A LISTOVOU KUCHARĚKU JE TOP z naší červnové nabídky:**

**cena: 560,-Kč /22 euro (ušetříte 149,-Kč/ 6 euro)**