

29. října – zvěřina z českých lesů

Maso pro nás připraví Wildfood z Litomyšle.
Zpracovávají výhradně maso z volně žijící zvěře na území České republiky.

- **KLÍŽKA - KOSTKY (z daňka/jelena krájená na kostky)** 255 Kč/kg – balení 1kg

Doporučená úprava: guláš, tažená klížka na červeném víně s kořenovou zeleninou, dušená klížka na lesních houbách aj.

- **SOUS VIDE STEAK** (balení: 1ks steaku v sáčku o váze přibližně 200g) – cena steaku je orientační

- **divočák** 126 Kč/ks (630 Kč/kg)
- **daněk** 179 Kč/ks (895 Kč/kg)
- **jelen** 179 Kč/ks (895 Kč/kg)

Velice jednoduchá příprava. Steak je předpřipravený metodou sous-vide. Doma už jen maso ohřejte ve vodní lázni (v sáčku) a poté grilujte na pánvi z každé strany cca 1 minutu a je hotovo. Detailní postup přidáme ke každému steaku.

Dále si u nás na tento termín můžete objednat:

- **jogurt bílý ve skle** (38 Kč/400ml),
- **mléko** (32 Kč/l)
- **tvaroh** (28Kč/250g);

Minimálkárna Střední zemědělské školy v Lanškrouně

- **Těšanský sýr** nejen na gril (bochníček cca 105Kč/300g),
- **sýrové nitě** (59Kč/125g),

Farma Těšany

Objednávky přijímáme na:

prodejzestatku@gmail.com

777 709 953

Ve zprávách na Facebooku **Prodej ze statku**

Ve zprávách na Instagramu **prodej_ze_statku**

