

SLAVNOSTNÍ HOSTINA

s trochou pomoci od Marks & Spencer

Nadcházející sváteční aktivity nemusí za každou cenu vyžadovat dlouhé hodiny u plotny. M&S jako každý rok nabízí oslavné zkratky, které vyčarují občerstvení pro hosty nebo rodinu za pár minut. Svým přepychovým vzhledem i skvělou chutí, za kterou stojí kvalitní ingredience bez chemických konzervantů, dochucovadel a náhražek, oklamou nejednoho strávníka, a tak sklídíte všechny slávy a stále budete mít čas se také bavit.

A Nechybí přepychové pochoutky, které potěší i náročné gurmány – jako třeba plátky lososa z rukou mistra uzenáře s 30letou zkušeností ochucené rukodělnou mořskou solí a dvakrát uzené na dubovém a kaštanovém dřevě v severním Skotsku.

Uzený skotský losos z řady Our Best Ever, 219 Kč



C Lososová roláda v křehkém listovém těstě s řeřichami a citronovou omáčkou vyrazí dech každému.

Skotský losos en croûte, 699 Kč



Svěřte roli dezertu prémiovým sýrům: krémový brie, vyzrálý čedar, Red Leicester, Blue Stilton® a wensleydale s brusinkami, 299 Kč



B Pro ty, co mají naspěch, ale chtějí by ke koktejlům nabídnout teplé předkrmky, jsou v limitované nabídce zmrazené party pokrmy, kterými potěšíte jakoukoliv návštěvu.



Párečky v listovém těstě, 24 ks za 209 Kč



Kuřecí kuličky s nádivkou, 12 ks za 189,90 Kč



Tygrí krevety v tempuře, 10 ks za 239 Kč



Ručně vyráběné sýry čedar, 149 Kč, a brie, 209 Kč, od vyhlášených britských sýrařů ochucené pravým lanýžem.



Veganské jednohubky à la Mac & Cheese v bylinkové krustě, 16 ks za 189,90 Kč



Veganské jarní závitky à la kachna s omáčkou Hoisin, 12 ks za 149,90 Kč



Veganské chorizo v těstíčku s uzenou paprikou, 12 ks za 239 Kč



Sváteční recept

KRŮTÍ WELLINGTON

6–8 porcí

Pokud si troufáte experimentovat a chtěli byste si roládu vyzkoušet sami, M&S se spojil s proslulým michelinským šéfkuchařem Kirkem Westawayem a zrodil se tak originální recept na krůtí wellington, tedy dozlatova upečenou masovou roládu ze šťavnatého krůtího prsa obaleného v prémiovém vepřovém párku v křupavé schránce z tenoučkých plátek brambor.

- 1 oakhamské krůtí prso bez kosti M&S
- 1 balení koření na krůtí pečení M&S
- 6 ks čerstvých vepřových párků
- 2 kg brambor
- 100 g másla M&S
- 1 vejce z volného chovu
- 1 balení veganské omáčky M&S

5 Oloupeme brambory a nakrájíme je na co nejtenčí plátky. Rozprostřeme je na pečicí papír tak, aby se překrývaly jako rybí šupiny – neměly by vzniknout žádné mezery. Bramborové plátky lehce potřeme rozšlehaným vejcem, aby překrývající se části dobře držely pohromadě.

- 1 Rozmrazíme krůtí prso podle návodu na obalu.
- 2 Předehřejeme troubu na 200 °C (horkovzdušnou na 180 °C).
- 3 Odstraníme kůži z krůtího prsa tak, aby zůstal čistý hladký filet.
- 4 Rozřízneme párky, vymačkáme masovou náplň a vyhodíme střívko. Rozprostřeme směs v tenké vrstvě na pečicí papír do obdélníkového tvaru. Pořádně okořeníme krůtí maso směsí koření na krůtí pečení a položíme ho do prostřed vy vytvořeného obdélníku. Poté ho obalíme vepřovou směsí a ujistíme se, že nevznikly žádné mezery, kudy by utíkala při pečení šťáva. Dáme jej do lednice na 45 minut, aby se struktura zpevnila.

6 Vyndáme maso z lednice a umístíme jej do prostřed vrstvy z plátek brambor. Za pomoci pečicího papíru obalíme maso ze všech stran bramborovou vrstvou tak, aby vznikl dobře uzavřený balíček. Ten potom pevně obalíme alobalem a dáme péct na 60 minut do předehřáté trouby.

7 Po hodině wellington vyjmeme z trouby a necháme odpočinout. Po půl hodině odstraníme alobal a položíme roládu na mřížku postavenou na plechu. Potřeme brambory rozpuštěným máslem a vrátíme do trouby na dalších 10 minut, při teplotě 220 °C, dokud brambory nebudou upečené dokřupava a dozlatova. Wellington nakrájíme a podáváme se štědrú porcí omáčky.

MARKS & SPENCER

LONDON