



magazín pro zdravý životní styl, [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)  
Product placement [O výživě](#) 5. 8. 2021 | Vím, co jím a piju

# Krahulík - výrobce luxusních sous-vide

URL článku: [magazin/clanky/o-vyzive/Krahulik---vyrobce-luxusnich-sous-vidе\\_s10010x20059.html](http://magazin/clanky/o-vyzive/Krahulik---vyrobce-luxusnich-sous-vidе_s10010x20059.html)

Máte chuť dát si pořádné, zdravé jídlo plné živin? Ale zároveň Vás tlačí čas? Za 6 minut můžete mít na stole skvělá vepřová líčka, nebo třeba kuřecí gyros s bramborem. Jak je to možné? Všechno díky modernímu způsobu vaření „sous-vide“, kdy se maso pozvolna vaří několik hodin za teploty nižší, než je bod varu. Tento způsob přípravy vyniká tím, že maso je dokonale křehké, plné šťávy a uchová si maximum živin.



**Novinky - exotický gyros a tradiční vrabec**



Nově pro Vás máme dvě nové populární příchutě, exotičtější kuřecí gyros a tradiční moravský vrabec.

**Všechny masa sous-vide jsou bez éček a bez lepku.** Jednoduše si pak můžete připravit třeba i burger s trhaným vepřovým ([viz. www.krahulik.cz/recepty](http://www.krahulik.cz/recepty)).

## Co je vlastně sous-vide?

Tento kulinářský postup se rozšířil z těch nejluxusnějších restaurací a tenhle zážitek si můžete dopřát i Vy. Jednoduše a za pár minut. Metoda získala jméno z francouzštiny, tedy jazyka těch pravých milovníků dobrého jídla.

- Jak se vlastně připravuje?

Vybraný pokrm se uzavře do vzduchotěsného sáčku a vaří se velmi dlouho a při konstantní nízké teplotě, buď ve vodní lázni, nebo v páře. Není to úplně složité, ale doma si na to troufne málokdo. Navíc, kdo má v dnešní době pár hodin na

přípravu oběda, že? Tuhle dlouhou a nudnou práci za Vás převzali mistři kuchaři od nás z Krahučíku.



## Proč si vybrat zrovna to od Krahulíku?

Krahulík – masozávod Krahulčí patří k nejtradičnějším producentům uzenin v České republice.

S výrobou uzenin jsme v Krahulčí u Telče začali již v roce 1928 a dodáváme jen tu nejvyšší kvalitu. Nově jsme do sortimentu přidali i masa, připravovaná metodou sous-vide. Máme pro to ideální předpoklady: čisté životní prostředí Českomoravské vrchoviny, jedinečné klimatické podmínky pro výrobu trvanlivých salámů s využitím přírodních sušáren, moderní technologie, například sous-vide příprava, i tradiční přístup k řeznickému umění děděný z generace na generaci.



---

Copyright © 2024

Vím, co jím a piju, o.p.s., [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)