

# MÍSTO, KDE VZNIKÁ ZÁVISLOST NA ZDRAVÍ!



## ZASTAVTE SE U NÁS

na prodejně, ale i na rodinné akci



### NAŠE DOBROTY

### FRESHE, MED, OVOCE, ZELENINA

To nejlepší z naší vlastní produkce naleznete vždy čerstvě na prodejně.



### OVOCE I ZELENINA

### LOKÁLNÍ I EXOTICKÁ

Tuzemskou sezónní nabídku obohacujeme o exotické vitamínové bomby ze zahraničí.



### ČERSTVĚ PRAŽENÁ

### KÁVA, VÍNA, LIHOVINY

Nabízíme vysoce kvalitní stáčená vína, prosecco, bylinné lihoviny, čerstvou kávu a spárované pochutiny.



### VŽDY NĚCO NAVÍC

### PRO RADOST

Oříšky, prémiová čokoláda, zdravá výživa, doplňky stravy i přírodní kosmetika nechybí na našich pultech.

## PŘEROV NAD LABEM 49

### OTEVÍRACÍ DOBA:

PONDĚLÍ AŽ PÁTEK: 8:00 - 18:00

SOBOTA: 8:00 - 17:00

PARKOVÁNÍ PŘED PRODEJNOU

### KONTAKT:

+420 775 575 851

INFO@PRODEJNAFARMANOVAK.CZ

FB/IG: PRODEJNAFARMANOVAK

WWW.PRODEJNAFARMANOVAK.CZ

# FARMA NOVÁK



## RECEPTY NA GRIL



### RUMP STEAK

**Počet porcí: 4**

**Náročnost: středně těžké**

**Doba přípravy: 35 minut**

#### Suroviny:

- 4 plátky z hovězí kýty
- 1/8 lt oleje
- 2 lžice octa
- 1/2 kelímku čerstvé bazalky
- 1/2 másla
- 1 lžice citronové šťávy
- sůl, pepř
- 1 menší salát
- 1 little gem
- 2 střední pomeranče
- 3 žloutky
- 1 lžice hrubozrné hořčice

#### Postup:

Jako první smícháme nasekanou bazalku s nadrobounko nasekanou cibulkou, a citronovou šťávu se solí, pepřem, olejem a octem. Little gem spolu se salátem opereme a nakrájíme na tenké proužky. Pomeranče oloupeme a nakrájíme na stejné dílky, smícháme dohromady se salátem. Steaky potřeme olejem a necháme odležet. Zálivku na salát připravíme smícháním žloutku s hořčicí a olejem. Ochucujeme solí pepřem, popř. octem.

