Dobré víno a něco k tomu?
BUDA-MONT má obojí!

Firma BUDA-MONT, působící na trhu již 35 let, se specializuje na dovoz vín z celého světa do řetězců, ale i do gastronomie. A i když hraje víno v jejich nabídce hlavní roli, rozhodně to není všechno. V posledních letech rozšiřuje firma svůj sortiment o kvalitní delikatesy, a to hlavně ze Španělska a Itálie. V portfoliu najdete pečlivě vybrané olivové oleje, olivy všech cenových kategorií, úžasné mandle různých příchutí, a hlavně velký výběr španělských jamónů.

K dobrému vínu zkrátka patří i něco dobrého na talíř. A právě tohle propojení je to, co dělá nabídku firmy BUDA-MONT zajímavou.



Kristýna Vlček
ČLENKA TÝMU BUDA-MONT

Hlavně jednoduše, ale s chutí!

Kristýna, členka týmu BUDA-MONT, má ráda dobré jídlo, ještě raději ho sdílí s ostatními a ke skleničce vína rozhodně nepotřebuje zvláštní příležitost.

„Mám slabost pro tapas a vůbec pro všechno, co se dá postavit doprostřed stolu a společně ochutnávat. Objednat si v restauraci jedno jídlo a sníst si ho sama, to mě vlastně nikdy moc nebavilo. Mnohem raději ochutnávám od všeho trochu a myslím, že právě v tom je kouzlo společného stolování. Podobnou cestou se vydáváme i v naší restauraci Stodola Herink, kde jsme do nabídky vedle klasického menu zařadili sýrové speciality raclette a fondue, které jsou pro sdílení jako stvořené. A stejnou filozofii přenášíme i do naší vinotéky a nabídky delikates BUDA-MONT. Pár dobrých sýrů, kousek jamónu, více druhů oliv, k tomu sklenka vína a máte na stole pohoštění, u kterého se dá strávit celý večer.“ V kuchyni dává přednost jednoduchosti, kvalitním surovinám a kombinacím, které fungují, aniž by kvůli nim člověk musel strávit půl dne vařením.

„Nikdy jsem nebyla úplně prototyp hospodyňky a od té doby, co jsem máma, se v kuchyni snažím trávit ještě méně času,“ doplňuje Kristýna.

Pro inspiraci proto připravila čtyři tipy na rychlé a efektní pohoštění, se kterým uděláte dojem, i když máte na přípravu jen pár minut. A protože dobré jídlo si zaslouží také dobré víno, ke každému vybrala láhev z portfolia BUDA-MONT, která s ním bude skvěle ladit. Takže žádný stres, žádné složité recepty. Stačí prostřít, otevřít víno a užít si večer.



Huevos rotos s jamón ibérico de Bellota

PŘÍPRAVA: 10 min.
VAŘENÍ: 30 min.
TROUBA: 180 °C

SUROVINY na 2 osoby
- 500 g brambor grenaille
- 100 g cibule (1 střední)
- 3–4 ks vajec (vel. M/L)
- 60 g jamónu ibérico de Bellota
- 15 ml řepkového / olivového oleje
- 15 g jarní cibulky
- 5 g rukoly či čerstvých bylinek
- dle chuti sůl, čerstvě mletý pepř

Očištěné grenaille vařím v osolené vodě (10 g soli na 1 l vody) přibližně 12–15 minut na skus a rozkrojím napůl. Na pánvi rozehřeji olej, vsypu nakrájenou cibuli a půlky grenaille, opékám dozlatova. Opepřím, dosolím. Směs přendám do zapékací misky (nebo dvou malých). Mezi bramborami vytvořím důlky a vyklepnu do nich 3–4 syrová vejce.

Peču v troubě předehřáté na 180 °C po dobu 7–10 minut, dokud bílky nezpevní a žloutky zůstanou tekuté. Na hotové jídlo volně natrhám jamón, přidám jarní cibulku a bylinky.

PÁROVÁNÍ:

Pradorey, Crianza Valdelayegua 2022



Elegantní červené víno z oblasti Ribera del Duero, vyrobené převážně z odrůdy Tempranillo s malým podílem Merlotu. Intenzivní ovocný projev ostružin a borůvek s lehce pikantní pepřovou stopou ve vůni i chuti, pevná struktura a moderní, vyvážený styl.