

Vařte s námi

GRILOVANÁ JATÝRKA
S GLAZÍROVANÝMI
JABLKY

Snímek: archiv

4 porce

- jatýrka z osmi kilogramového selátka (cca 0,8 kg)
- 6 kyslejších jablek
- 10 dkg cukru
- větší mrkev
- 1dl telecího vývaru
- špetka čerstvé mletého bílého pepře
- sůl
- 1 střední cibule
- čerstvý rozmarýn
- ocet balsamico
- 0,8 l červeného vína

Jatýrka naložíme do červeného vína, nakrájené mrkve a cibule, přidáme snítku čerstvého rozmarýnu a necháme přes noc v chladu uležet. Z cukru uděláme karamel, zalijeme červeným vínem, telecím vývarem a vše svaříme na třetinu objemu. Jatýrka prudce opečeme, opepříme a zastříkneme octem balsamico. Do svažené omáčky dáme na osminky nakrájená, jádřinců zbavená jablka a znovu povaříme. Jablka klademe na opečenou jatýrku, přelijeme zbytkem omáčky a podáváme s bílým chlebem.

Informace

Restaurace Lví dvůr –
Pražské selátko

U Pražského mostu 6/51
118 00 Praha 1
tel.: 24372361-75
fax.: 57320571
cenová kategorie pro 2 os.:



Poznámka:

Cenové kategorie pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●

do 1500 Kč: ●●●●●

nad 1500 Kč: ●●●●●●●●●●

Cenová kategorie byla určena
z průměru útraty hodnotitelů knihy
Gurmán 2001 za hlavní jídlo a nápoj

Selátka místo lvů

Za necelé tři roky obnoveného provozu si získala restaurace Lví dvůr na Pražském hradě mezi milovníky dobrého jídla a pití zasloužené renomé a stálou spokojenou klientelu. Zakončíte-li prohlídku pražských pamětihodností se zahraničními přáteli posezením na terase Lvího dvora, je úspěch zaručen. Čtyři zcestovalí přátelé, sdružení ve společnosti Pražští labužníci, kteří stáli u znovuzrození Lvího dvora, se rozhodli vytvořit hospůdku podle svých představ. Takovou, aby v ní sami rádi poseděli, pojedli či popili s kamarády. Než ustal u nápadu, a tak otce zakladatele můžete ve Lvím dvoře často potkat. Když hledali, čím Lví dvůr odlišit od podobných atraktivních zařízení, napadlo inženýra Vladimíra Bandoucha, který čile obchoduje s Portugalskem, zařadit do jídelního a nápojového listku portugalské speciality. Za Rudolfa II. se na Pražském hradě mimo jiné podávala i pečená selátka, a taková se dodnes připravují pro labužníky v Portugalsku. Selátko tedy ve Lvím dvoře nahradilo lvy a labužníci si mohou pochutnávat na křupavé kůrčičce a jemném masíčku malých selátek, které celé nemají víc než osm kilogramů. Z jejich jatýrek dokáže zdejší šéfkuchař Vlastimil Pospíchal vykouzlit skutečnou delikatesu, když je griluje s jablky (viz recept). Milovníkům jehněčího mohou doporučit další zdejší portugalskou specialitu zvanou Chanfana. Patří ve Lvím dvoře k mým oblíbeným. Právě na této specialitě jsem si ověřil, co dokáže s jídlem udělat víno, které se používá k vaření. Jeden z dřívějších kuchařů se snažil ušetřit



Snímek: archiv

Grilované selátko podle portugalského receptu patří k vyhledávaným lahůdkám



Snímek: archiv

Biftek ze svíčkové „BELVEDER“ s americkým bramborem, špekovými fazolkami, teplou brokolicí a baby karotkou

a namísto kvalitního pravého portugalského červeného použil levné krabicové. Jindy vynikající jídlo náhle poskytlo chuťový zážitek sotva poloviční.

Prasečí či ovčí nemluvnátka nemusí oslovit každého. Biftek Belveder vážící 200 či 300 gramů si můžete sami dopéct dle libosti na rozpálené žule a kombinovat ho s různými omáčkami. Když už si ze slušně bohatého jídelníčku vyberete a budete váhat nad bohatým vinným listkem s výběrem

vína k jídlu, můžete se spoletnout na zdejšího sommeliera Kačerovského. Mají zde pěkný výběr moravských vín, ale když už jsme se dnes soustředili na Portugalsko, zde je jeho doporučení k vybraným jídlům. Výjimkou bude jenom selátko. K tomu, stejně jako v Portugalsku, doporučuje šumivé víno, které právě k téhle pochoutce speciálně vyrobili v Bohemia sektu Starý Plzeň. K jatýrkám vybral svěží rubínové Lello z Doura (viz dnešní ochutnávka). Můžete