

VAŘTE S NÁMI

**Brutální „KISKIRAS“
receptura pro 4 osoby**

- 600 g kuřecí stehna – vykostěná
- 100 g cibule
- 100 g černé a zelené olivy
- 20 g chilli papričky jalapeños
- 50 g sýr balkánského typu
- koření: dle chuti curry, chilli, worcester

Vykostěná kuřecí stehna odblaníme, nakrájíme na středně velké kousky, osolíme a lehce obalíme v solamylu. Vložíme na rozpálený olej a zprudka opečeme. Přidáme na kolečka nakrájené černé a zelené olivy, cibuli, chilli papričky a okořeníme. Zalijeme vývarem a lehce dusíme do změknutí.

Při podávání na talíř zasympeme nastrouhaným sýrem balkánského typu.

Vhodná příloha: bageta s bylinkovým máslem, dušená rýže



ADRESA, KONTAKT

Hostinec Na Staré kovárně v Bráníku
Kamenická 17
Praha 7
Tel.: 233 377 126
www.trisestry.cz

Sečteno, potvrzeno a IN magazín může po dohodě s autorem projektu a vydavatelem prestižní ročenky Gurmán Pavlem Maurerem jako první publikovat oficiální výsledky sedmého ročníku Gurmán. Ročenka 2003 se objeví na trhu až někdy v únoru. Tentokrát několik stovek vzájemně se neznajících hodnotitelů během roku navštívilo na čtyři stovky pražských i mimo-pražských restaurací. Svou činnost vykonávají zcela dob-

rovolně a za své, což zaručuje značnou míru objektivitu a nezávislosti. Své hodnocení úrovně jídla, obsluhy a atmosféry zaslali na adresu Gurmána. Tam vše spočítali a sestavili pro IN pořadí 10 nejlepších v Praze a po loňské premiéře také v Čechách a na Moravě. Hodnotí se tak jako ve škole známkami od jedničky do pětky a výsledek je průměrem ze všech známek.

Dnes tedy máte jako první možnost se s hodnocením se-

známit, případně s ním porovnat vlastní zážitky, zkušenosti a dojmy. Podrobnější přehled přineseme před knižním vydáním Gurmána 2003. V dohledné době vás v magazínu IN seznámíme také s některými dalšími nejúspěšnějšími mimo-pražskými restauracemi.

**Velké překvapení:
Stará kovárna**

Zřejmě největším překvapením v Praze je umístění restaurace Na Staré kovárně



FOTO: IVO GOLDBACH

v Bráníku na Letné v první desítku. Překvapivě se vklínila mezi nejvyhlášenější a nejdrazší pražské restaurace, které se v nejrůznějším pořadí objevují na předních místech Gurmána od jeho založení.

U jejího zrodu byli tři muži ze skupiny Tři sestry. Když hrozilo, že jim zavřou jejich domovskou hospodu Na Staré kovárně v Bráníku, pokusili se ji získat, avšak neuspěli. Z hospody je dnes kancelářská budova. Tři sestrobратři hledali tak dlouho, až objevili nevyužité prostory na Letné. Po složité adaptaci, na které se podílel architekt a divadelník David Vávra, otvírali novou Starou kovárnu na Silvestra v roce 1993. Z původní trojice nejdříve odpadl Fanánek Hagen, který prodal svůj podíl Tomášovi Doležalovi. Ten má „hotelovku“ a tudíž i potřebnou praxi a zkušenosti z provozování takového zařízení. Jiří Brábník zahynul a z původní sestavy zůstal jenom Martin Jiřík.

**Cena a chuť
jdou ruku v ruce**

Hospoda, která používá logo Tří sester, si i navzdory přesunu přes celou Prahu poměrně rychle získala oblibu, točí tady Plzeň a šéfkuchař Pavel Volf dovede připravit porce, které rozhodně nejsou zklamáním co do velikosti, chuti a hlavně ceny. Přes poledne vaří hotovky, odpoledne a večer jídla na objednávku, v těchto týdnech stříhnutá Mexikem.

Protože pokus s vlastní hospodou vyšel, pustili se majitelé do dalších projektů a dnes mají celkem pět restaurací, které všechny projektoval David Vávra.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz