

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

Vařte se Sandtnerkou

Kapr pečený

Pro 5 osob

- 1 a 1/2 kg kapra • sůl, pepř
- 1 citron • 20 dkg másla • zelená petržel
- 1 kg brambor

Čerstvého očištěného kapra nasolíme, pokapeme citronovou šťávou, opepříme a položíme do pekáče s rozpáleným čerstvým máslem. Poté dáme pekáč s kaprem do trouby a za častého polévání máslem upečeme. Hotového kapra položíme na mísu, ozdobíme zelenou petrželkou a podáváme k němu máslo v omáčnicku a malé vařené brambory. Kapra můžeme také nakrájet na dílky a podle uvedeného návodu upéci na pánev. Pečou se však jenom 10 – 15 minut. V troubě pečeme kapra vcelku půl hodiny.

Čokoládový kmen na těsto

- Sníh ze 7 bílků • 11 dkg krupicového cukru
- citronová kůra • 7 žloutků • 6 dkg másla
- 11 dkg hrubé mouky • 2 dkg másla a mouky na plech

Na krém

- 24 dkg másla • 30 dkg moučkového cukru
- 6 dkg čokolády • 1 žloutek

Na posypání

- 2 dkg pistácií • mandle na suky



Do tuhého sněhu z bílků zašleháme po lžících cukr, načež lehce zamícháme trošku citronové kůry, žloutky, po kapkách rozehráté prochladlé máslo a mouku. Plech vymažeme máslem, vysypeme moukou, těsto na něj 1 cm vysoko rozetřeme a upečeme v prostředně horké troubě dost rychle, aby se neusušilo. Na upečené horké těsto položíme papír tak velký, jako je plocha těsta, a s papírem zatočíme na závin a necháme vychladnout. Studený závin rozbalíme, zbavíme papíru, plochu potřeme čokoládovým krémem a zatočíme opět na závin. Ze zbylého krému pomocí kornoutku a hvězdičkové trubičky vystříkáme na povrchu pásy, na ty uděláme kolečka, doprostřed nich vložíme rozpůlené loupané mandle jako suky a na povrchu posypeme kmen loupanými sekanými pistáciemi. Potom kmen položíme na dlouhou mísu, kterou jsme vyložili ozdobným zeleným, vystříhaným papírem.

Krém: Do umíchaného másla zamícháme moučkový cukr, změklu čokoládu a žloutek.

Zemřel Josef Vladař

Ve středu 26. prosince náhle a nečekaně zemřel ve věku 62 let majitel proslavené pražské restaurace a hotelu U Vladaře Josef Vladař. Česká gastronomie v něm přišla o jednu z nejvýraznějších osobností, o člověka, který po celý život zůstal věrný české kuchyni a dovedl ji připravovat s nedostižnou dokonalostí. Jedním z jeho posledních počinů bylo uspořádání mistrovství republiky ve vaření pravých českých houskových knedlíků, o kterém jsme informovali v loňském 44. čísle.



INZERCE

Obchodní společnost Globus ČR, k.s. je dceřinou společností německé obchodní skupiny. Na českém trhu úspěšně podniká již 11 let, provozuje 12 hypermarketů s prodejní plochou 11 – 12 tisíc metrů čtverečních, s nabídkou širokého spektra potravinářského a nepotravinářského zboží a sortimentu stavebnin a zahrady.



Využijte jedinečnou příležitost!

Nabízíme 3 poslední volné obchodní jednotky k pronájmu na nákupní zóně nově budovaného hypermarketu Globus v Karlových Varech.



Otevíráme v 1. pololetí 2008, neváhejte!

Veškeré další informace a podrobnosti se dozvíte na telefonním čísle: 724 655 629 nebo e-mail: v.dousova@globus.cz

IN-000667

IN MAGAZÍN HOSPODÁŘSKÝCH NOVIN