

Voňavý pozdrav z jihu Francie

Recept

Vařte s námi

JEHNĚČÍ KOLÍNKO ZAVAŘENÉ V AROMATICKÝCH VŮNÍCH, RESTOVANÉ NA PÁNVI SE ZELENINOU

4 porce

- 4 jehněčí kolínka
- 3 cl jehněčího vývaru
- 2 cl panenského olivového oleje
- 150 g másla
- sůl, pepř
- mrkev, cuketa, žampiony, rajčata
- pórek – vše po 30 g

Na pánvi rozpálíme olivový olej, přidáme posolená a opeřená jehněčí kolínka a rychle je ze všech stran opečeme. Potom je hned dáme na dvě hodiny do trouby zahřáté na 120 stupňů. Na pánev k výpečku přidáme máslo a za stálého míchání zahřejeme. Na talíř dáme doprostřed směs zeleniny, na ni položíme kolínko a přelijeme šťávou s máslem, jako dekoraci použijeme snítku čerstvého rozmarýnu.



Jehněčí kolínko zavařené v aromatických vůních, restované na pánvi se zeleninou



Rajčatový koláč zapečený s panenským olivovým olejem a parmazánem

lilky, cukety, rajčata, papriky a cibule podušené na olivovém oleji s česnekem a čerstvými bylinkami, například s bazalkou. Anchoiade je pasta ze sardelky, olivového oleje a česneku, tapenade z černých oliv, sardelky, kaparů a česneku. Obě se jedí s čerstvou zeleninou.

Vedle hovězího se v provenzálské kuchyni často používá jehněčí (oboje mnohdy propečené jen do růžova), drůbež a králík. Mezi rybami a dary moře naleznete na jídelních lístcích i hřebenatky, Coquille Saint Jacques, což je obzvlášť lahodný druh velkých mušlí.

K dalším zvláštnostem místní kuchyně patří lanýžy neboli truffes.

Většina restaurací nabízí v době oběda kromě položek na jídelním lístku denní specialitu neboli plat du jour. Výhodnější je dát si celé menu, které obvykle obsahuje předkrm, hlavní jídlo, moučník nebo sýr. K obědu si můžete také objednat salát, doporučit je možné například salade Niçoise, což je listový salát s tuňákem, vejci, sardelkami a olivami. Jako moučník ochutnejte smetanovo-vanilkový krém s kruskou z karamelizovaného cukru crème brûlée (v místní variantě může být ochucený levandulí) nebo kozí sýr banon (prodává se zabalen v kaštanovém listu).

Jestli se vám už sbíhají sliny, nemusíte čekat až na výlet do kraje jítlu a vínu za slíbenému. Pro inspiraci jsme zašli do pražské restaurace Alizée, o které labužníci tvrdí, že tam umí velmi slušně i provenzálskou kuchyni. Dle názvu se sice nabízela restaurace La Provence, žel po velmi slušném startu se brzy dostala do

Adresa a cenová kategorie

Informace

Restaurace Alizée

Široká 4
110 00 Praha 1
tel.: 24 81 96 68
www.alizee.cz

cenová kategorie pro 2 os.:



Poznámka:

Cenové kategorie pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●
do 1500 Kč: ●●
nad 1500 Kč: ●●●

Cenová kategorie zahrnuje i nápoje

Provensálská kuchyně, i když není příliš složitá, představuje pro některé labužníky vrchol kulinářského požitkářství. Její hlavní tajemství spočívá v naprosto čerstvých potravinách. Začíná to už ráno – typickou snídaní tvoří čerstvé bagety či croissanty a káva, někdy navíc máslo a džem. Ráno je zřejmě jediná denní doba, kdy nedostanete nic s česnekem. Slabší povahy se musejí vyrovnat s faktem, že česnek tvoří spolu s olivovým olejem a čerstvými bylinkami (bazalka, šalvěj, rozmarýn, estragon, kerblík)

základ většiny jídel. Velmi často se zde také používá feňkl a to jak bulva, tak nať či semena. Kuchařskému využití neunikla ani levandule (tedy její listy).

Typickou součástí provenzálské kuchyně je omáčka aïoli (česnek, olivový olej, vařečný žloutek, sůl a pepř), která se podává takřka ke všemu, od ryby až po zeleninu. Její sestrou je rouille, ochucená navíc čili nebo paprikou, doprovázející jednodušší verzi rybí polévky bouillabaisse nazvanou bourride. Velmi často se setkáte s ratatouille, což jsou

Snímky: Ivo Goldbach