

dovali velice útulné restaurační místnosti s barem a kuchyňským zázemím. Navíc je na pozemku dost místa pro letní zahrádku se slunečníky, kde se už dnes počítá s dětmi a maminkami s kočárky. V patře bydlí, což je dnes při rozjezdu sice výhoda, časem možná prokletí, protože práce je jim skutečným domovem.

„Já jsem původně toužila po cukrárně,“ říká Helena Jedličková. „Manžel je dobrý kuchař a jeho plány byly velkorysejší. Dohodli jsme se, že uděláme hospodu pro místní lidi, Znojemáky. Vstřícnou cenově i interiérem, aby se k nám nebáli chodit, protože všelijakých pastí na turisty už je ve Znojmě dost. Naším cílem je provozovat restaurant s duší.“

Obé se jim podařilo, navíc jídlo je zajímavé nejenom cenou, ale především kvalitou a skutečně slušnými porcemi.

Interiér působí zabydleně, jakoby zde byla hospoda odjakživa. Přitom otvírali teprve koncem loňského září. Dřevěné obložení, klasický pohodlný dřevěný nábytek. Na policích a ve vitrínách spousta hrnčků, žehliček a jiných starožitností. „Aspoň se to nehromadí v bytě. Manžel je vášnivý sběratel všeho možného,“ říká Helena.

Jediné, na čem se nemohli shodnout, byl název podniku. Až na jednom z hrnčků objevili jméno Viktoria a bylo rozhodnuto. Tím splnili i požadavek jednoslovného a srozumitelného názvu. Teď jde jenom o to, aby se Viktoria, stala skutečně vítěznou, což by bylo pochopitelně potěšitelné pro manžele Jedličkovy, především však pro domácí i projížďající hosty.

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: IVO GOLDBACH

Pytlácký rožen

## VAŘTE S NÁMI

### Talíř starého Mexičana



#### 1 porce

- 200 g vepřové panenky
- 25 g slaniny
- 25 g cibule
- 50 g červených fazolí
- 50 g zeleninového leča
- sůl, bílý pepř, feferonky

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a zprudka

orestujeme na pánvi. Přidáme na kostičky nakrájenou slaninu a cibuli, předem uvařené červené fazole, lečo a dle chuti feferonky. Můžeme přidat i chilli omáčku. Vše dobře promícháme a podusíme. Může se jíst bez přílohy nebo dle chuti s hranolkami, kroketami, brambory či s rýží.

### Pytlácký rožen

#### 1 porce

- 300 g vepřové panenky
- 25 g slaniny
- 25 g klobásy
- 25 g zelené papriky
- 25 g cibule
- pepř, sůl

Panenku nakrájíme na plátky, lehce naklepeme, osolíme a opepříme. Stejně nakrájíme

slaninu, klobásu a papriku. Cibuli rozebereme po lupíncích. Střídavě napichujeme na dvě jehly kousky masa, klobásy, cibule, slaniny a papriky. Špízy nejprve na pánvi ze všech stran orestujeme, a potom pod pokličkou zvolna dopeceme. Ročně servírujeme na talíři lehce přelitě výpekem s přílohou dle výběru.

### Palačinky včelky Máji

#### 4 porce

- 4 vajíčka
- 750 ml mléka
- 400 g polohrubé mouky
- 40 g jahodového džemu
- cukr moučka
- šlehačka,
- 4 kopečky zmrzliny
- jahodová poleva

Z vajec, mléka a polohrubé mouky uděláme těstíčko, které lijeme na rozpálenou pánvičku a pečeme tenké palačinky (2 ks na jednu porci). Hotovou palačinku potřeme džemem, přeložíme do tvaru trojúhelníku a nahoru dáme kopeček zmrzliny. Posypeme cukrem, ozdobíme šlehačkou a polevou.

