

in.ihned.cz/jidlo



**Polévka:**  
houbová,  
rajčatová,  
se sепi



Černé rizoto se šafránovou omáčkou



Jahody se zeleným pepřem a vanilkovou zmrzlinou

FOTO: VO GOLDBACH

## VAŘTE S NÁMI

### Polévka „divočina“

(2 litry)

- 2 kg kostí a ořezu ze zvěřiny
- 0,5 kg kostí z pernaté divočiny
- 5 dkg másla
- 10 dkg černého koření
- 1 velká cibule
- 2 bílé pórký
- 10 dkg natě z celeru
- 1 hlavička česneku
- 1 petržel
- 2 dl suchého bílého vína
- 1 bobkový list
- 10 kuliček jalovce
- 3 hřebíčky
- 10 kuliček pepře
- tymián
- sůl, pepř

Kosti a ořez dáme na pekáč, osolíme a opečeme při 200 °C. Potom vše zalijeme vodou, aby byla asi 3 cm nad kosti, přidáme koření, petržel a cibuli a na mírném ohni vaříme asi dvě hodiny. Zatím na másle opražíme celerovou nat, zalijeme vínem, povaříme a s pórkem přidáme do hrnce a ještě hodinu a půl vaříme. Přecedíme a můžeme podávat, nebo vývar použijeme při přípravě dalších jídel.

### Jelení medailónky

(6 osob)

- 1,5 kg jeleního hřbetu
- 30 g másla
- sůl, pepř

Z hřbetu nakrájíme menší filety (7 – 8 dkg). Na pánvi rozpálíme máslo a kousky osoleného a opeřeného masa na něm z obou stran opečeme.

### Omáčka

- 1 l vývaru „divočina“
- 2 dl madeiry
- 1 šalotka
- 1 bobkový list
- rozmarýn
- tymián
- 4 kuličky jalovce

Šalotku jemně nasekáme, dáme do hrnce a zalijeme madeirou, přidáme koření a povaříme, přidáme vývar a vaříme tak dlouho, až zůstane jenom polovina.

S vínem Veliko rdeče, ročník 1996, od Aleše Kristančiče to byl skutečný kulinářský zážitek.



### Flambované višně

(6 osob)

- 60 g vypeckovaných višní
- 10 g másla
- 10 g hnědého cukru
- 0,3 dl shery
- 1 dl pomerančového džusu

V pánvi roztavíme máslo a přidáme hnědý cukr. Když se začne tavit, přidáme višně a zalijeme je pomerančovým sirupem a krátce povaříme. Zalijeme sherym a krátce flambujeme. Potom višně vyndáme ze šťávy a tu ještě krátce povaříme, aby se zredukovala na hustý sirup. Tím potom přelijeme višně.