

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



Bataliontransport



Losos dle porybného Jareše

McDonald's. Ve stejných, už 110 let starých prostorách existovaly po celou dobu různé hospody. Hned první z nich měla skutečně poetické jméno – U Politické mrtvoly. Chodili sem Eduard Bass, V. V. Štech, básníci Holan, Nezval i Seifert, stejně jako malíři Muzika, Bauch a Tichý. Názvy i obsazení se měnily, ale hospoda zde byla vlastně pořád – nyní tedy pod přímou patronací dobrého vojáka Švejka.

Na čepu je pět značek piva z portfolia Plzeňského Prazdroje a kuchyně nabízí osvědčenou klasiku včetně svíčkové, pečených vepřových kolen a tradičního vepřo-knedlo-zela. Pamatují tu zvláštním salonkem i na milovníky karetých her. Menu je zčásti stejné jako ve všech Švejk restauracích. Také tady najdete Balounovu baštu nebo guláš feldkuráta Katze se špekovými knedlíky.

Švejkovské restaurace jsou totiž klasikou franšizou, která zaručuje solidní standard poskytovaných služeb, dodržování receptur i kvality točeného piva. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: ARCHIV

IN MAGAZÍN HOSPODÁŘSKÝCH NOVIN

Vařte s námi

Guláš feldkuráta Katze

10 porcí

- 1500 g předního hovězího • 120 g sádla
- 450 g cibule • 60 g mleté papriky • 30 g soli
- 100 g rajčatového protlaku • 3 g pepře
- 5 g kmínu • 120 g hladké mouky • 80 g česneku • 10 g majoránky • 400 g rajčat
- 500 g párků • 400 g cibule • 50 g sterilované kapie • 20 g petrželky

Opláchnuté maso nakrájíme na kostky. Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmahneme na tuku do růžova, vložíme maso a za stálého míchání je osmahneme. Potom přidáme mletou papriku, krátce osmahneme, přidáme sůl, rajčatový protlak, pepř a kmín, mírně je podlijeme vodou a dusíme pod poklicí za občasného promíchání. Když je maso částečně měkké, vydusíme šťávu na tuk, zaprášíme ji moukou, za stálého míchání ji zasmažíme a podlijeme vodou. Pak přidáme utřený česnek a majoránku a maso zvolna dusíme za občasného míchání do měkka. Poté maso vyjmeme a omáčku na ně přecedíme. Hotový guláš podle potřeby dosolíme a při podávání zdobíme rajčaty, cibulí, kapií, petrželkou a osmaženým kouskem páрку.



Balounova bašta

10 porcí

- 1000 g uzeného masa • 500 g klobásy
- 1 a 1/4 kachny • 5 porcí hotové vepřové pečeně • 30 g soli • 10 g kmínu • 5 porcí kyselého vařeného bílého zelí • 5 porcí červeného vařeného zelí • 3 porce houskových knedlíků • 3 porce bramborových knedlíků • 3 porce špekových knedlíků • 50 g sterilované kapie • 20 g petrželky



Jednotlivé druhy masa pečeme nebo vaříme zvlášť. Na porci dáváme vepřovou pečení, uzené maso, kachnu, doplníme dvěma druhy zelí a třemi druhy knedlíků. Na talíři ozdobíme kapiemi a petrželkou.