



Prasečí koleno s oblohou



Šneci po burgundsku

vinaře a zároveň se starat o hladký provoz a zásobování rodinného podniku nejde. Obojí totiž vyžaduje plné nasazení a buď jedno, nebo druhé se nutně musí šidit. Zanechal tedy vinaření a všechny síly soustředil na novotou zářící podnik. Je v něm devět dobře vybavených atypických pokojů, restaurace, letní terasa, bar i klenutý sklípek k posezení u vína.

„Dělat dobré víno v malém je nesmírně náročné na práci i na prvotní investice,“ vysvětluje své „zběhnutí“ Libor Urbánek. „Bez moderních technologií to prostě dost dobře nejde. Lidé chtějí nejenom starší naleželé ročníky, ale požadují stále více dobře pitelná svěží mladá vína. Ta jdou připravit metodou řízeného kva-

šení, v nerezových tancích. To jsou především peníze, které se drobnému vinaři, jako jsem byl já, nemusí nikdy vrátit,“ říká Libor Urbánek.

V kuchyni vsadili na klasiku, jako je pečené či vařené vepřové koleno, marinovaná vepřová žebírka, kachny, husy atd. Ovšem šéfkuchař Miroslav Černota dovede pochopitelně připravit i kaloricky méně vydatná, avšak chuťově zajímavá jídla včetně mezinárodní kuchyně. Například jeho šneci po burgundsku jsou skutečně vynikající a jejich milovníci, kteří si myslí, že jsou zhyčkáni pražskými špičkovými restauranty, rozhodně nebudou litovat, když si je v tomto městě vínu zasvěceném dají.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Žampionový krém s bylinkami a smetanou

5 porcí

- 1 l silného hovězího vývaru
- 250 g čerstvých žampionů
- 80 g hladké mouky
- 40 g oleje
- 150 ml smetany ke šlehání
- 10 g provensálského koření
- sůl
- petrželová nať

Na rozpáleném oleji orestujeme nadrobno nakrájené žampiony, zaprášíme je hladkou moukou a zalijeme silným hovězím vývarem. Povaříme a přidáme šlehačku. Necháme přejít varem a dochutíme provensálským kořením. Na talíři ozdobíme šlehačkou a nasekanou petrželovou natí.



Měsíc svatého Urbana

1 porce

- 200 g vepřové kotlety bez kosti
- 10 g česneku
- 30 g nivy
- 20 g cibule
- 20 g kapie
- 5 cl červeného vína
- sůl

Porci masa naklepeme, osolíme a potřeme česnekem. Do

středu masa dáme nivu, nakrájenou cibuli a kapii. Maso sbalíme a převážeme nití do tvaru měsce. Dáme péct do trouby. Upečený měsíc vyjmeme a do výpeku přilijeme červené víno a necháme krátce povařit. Podáváme s hranolkami, americkými či vařenými brambory, které polijeme vínem ochucenou šťávou z pečení.



FOTO: IVO GOLDBACH