

K Mansfeldovi nejenom na pivo

Plzeňská restaurace patří mezi dvacet nejlepších v republice, kde se točí Pilsner Urquell. A navíc tady i hodně dobře vaří.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Je to zvláštní, možná absurdní, ale je to tak. Plzeň kupodivu nepatří k městům, kde se holduje nějak zvlášť zdejšímu pivnímu skvostu. Potvrzuje to i starší obchodní sládek Plzeňského Prazdroje Václav Berka. Plzeňáci podle něho dávají přednost desítkce. Jednou ze zdejších restaurací, kde si na dobrou „plzeň“ můžete zajít, se jmenuje U Mansfelda.

Založili ji a vedou lidé, kteří v pivovaru léta pracovali. Třeba Zdeněk Prošek, který v restauraci dělá manažera gastronomických slu-

žeb, vychoval celé generace výčepních a o tom, jaká jídla jsou dobrá k pivu, by mohl sepsat pořádně tlustou knihu.

Pivo jako křen

K Mansfeldovi se chodí na dobré jídlo a vynikající pivo, které mají skutečně jako křen. Jedním z výčepních, kteří ho bravurně točí, je teprve pětadvacetiletý Milan Trávníček. V celostátní soutěži výčepních skončil na druhém místě za výčepním z pražské restaurace U Pinkasů. Mansfeld a Pinkasovi také



patří mezi dvacet nejlepších restaurací v Čechách a na Moravě, kde se točí nejlepší Pilsner Urquell a které Václav Berka vybral do ročenky Grand restaurant 2007 Pavla Maurea (viz IN magazín č. 48/2006).

Dostat se do tak prestižního seznamu znamená o pivo skutečně pečovat od sklepa

Vařte s námi

Anínský pstruh se zeleninou a cibulí

Pro 4 osoby

- 4 pstruzi z Anína • 50 g hladké mouky
- 100 g olivového oleje • 150 g anglické slaniny
- 200 g cibule • sůl, bílý pepř • směs rybího koření • 120 g citronu

Pstruha očistíme, osolíme, opepříme a okořeníme směsí na ryby. Obalíme v hladké mouce a pozvolna pečeme na olivovém oleji do zlaté barvy. Ke konci pečení přidáme na pánev nahrubo nakrájenou cibuli a na kostičky nakrájenou slaninu a krátce orestujeme. Na talíři doplníme řezem citronu. Vhodnou přílohou jsou různě upravené brambory, bílé pečivo nebo zeleninové saláty.

Anínský pstruh (vpravo), guláš Prazdroj se špekovými knedlíky (nahore)

