

## JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: ARCHIV

Argentinský hovězí steak

## Vařte s námi

**Argentinský hovězí steak se zelenými fazolkami a dijonskou omáčkou s barevným pepřem**

4 porce

hovězí svíčková 0,8 kg • barevný pepř • zelený pepř • černý pepř • koňak 0,02 l • sůl • zelené fazolky 0,6 kg • olivový olej 0,1 l • anglická slanina 0,08 kg

**Omáčka:** bylinkové máslo 0,08 kg • 4 lžičky dijonské hořčice • 2 lžičky kečupu • barevný pepř • sójová omáčka 0,05 l • kuřecí vývar 0,1 l

Hovězí svíčkovou odbláňme a nakrájíme na min. 200g steaky, posypeme barevným drveným pepřem a zeleným pepřem naloženým v koňaku. Necháme v pokojové teplotě cca hodinu odležet. Připravujeme na grilu do stupně propečení podle přání. Podáváme se zelenými fazolkami připravenými na olivovém oleji s proužky anglické slaniny, osolené a opepřené. Omáčku připravíme na pánvi z bylinkového másla, do kterého přidáme dijonskou hořčici, pepř, kečup, sójovou omáčku, zředíme trochou vývaru a krátce povaříme.

**Doporučené pivo:** Stella Artois/Leffe Blond

čtyři v Praze, po jedné v Brně, Liberci, Českých Budějovicích, Olomouci, Zlíně a v Plzni a jedna je také v Bratislavě. Všechny si vedou výborně, dokonce i ty v baštách významných konkurenčních pivovarů – v Plzni a Českých Budějovicích. Plzeňská natolik dobře, že v jejím sousedství v polovině ledna otevřeli další. Ovšem ta už se nejmenuje Potrefená husa, ale PH+. Plzeň, sídlo největšího výrobce piva v ČR, se stala prvním městem mimo Prahu, kde má Staropramen dvě značkové hospody.

**Další expanze**

PH+ v názvu zde nemá nic společného s chemickým označením stupně kyselosti či zásadovosti, ale je symbolem inovace starých hus. Modernější interiér, vybavení a posezení ve dvou podlažích. „Mohli jsme pokračovat v klasických husách, ale řekli jsme si, že je čas úspěšnou koncepcí ještě vylepšit a přilákat další zákazníky. Novým pojetím sledujeme trendy současného stylu, který se dnes v restauracích přesouvá k aktivnějším formám zábavy. Tomu jsme přizpůsobili design a prostorové upřádání,“ říká manažer rozvoje ON-Trade společnosti Pivovary Staropramen Jan Boroš.

V Plzni jde trochu o kuriozitu, novou PH+ má stejný provozovatel jako sousední Potrefená husa. Denně odmítal hosty, protože měl obsazeno. Navíc zde byly k dispozici unikátní prostory, jako přímo stvořené pro novou koncepci. Plzeňská PH+ však není premiérou. První byla otevřena loni na podzim v Ostravě ve slavné Stodolní ulici. Druhá koncem loňského roku v areálu Nového Smíchova, na dohled od domovského pivovaru a přímo naproti oblíbené plzeňské pivnici. Personál je dobře vycvičen nejenom v dokonalém čepování a nalévání pivních speciálů, ale musí také umět hostům doporučit, jaké pivo jde k vybranému pokrmu nejlépe. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## Vařte s námi

**Grilovaná krůtí jaterka s cibulkou, anglickou slaninou a omáčkou z třešňového piva, s bramborovou kaší s křenem wasabi**

1 porce

• krůtí játra 0,15 kg • olej 0,05 l • sůl, pepř

**Omáčka:** olej 0,05 l • cibule bílá 0,02 kg • anglická slanina 0,02 kg • kečup 0,03 kg • kuřecí vývar 0,05 l • demi glacé 0,05 l • pivo Belle-vue 0,03 l

**Kaše s wasabi:** bylinkové máslo 0,02 kg • brambory vařené 0,15 kg • mléko 0,1 l • smetana 0,05 l • sůl • Wasabi 0,001 kg • pažitka • barevný pepř

Játra opečeme na pánvi, osolíme a opepříme, přidáme cibulku a anglickou slaninu, později kečup, vývar, demi glace, pivo Bellevue a svaříme na požadovanou hustotu. Servírujeme s 3 noky bramborové kaše s křenem wasabi, se smaženým plátkem brambory. Zdobíme pažitkou a čerstvě mletým pepřem.

**Doporučené pivo:** Belle-vue Kriek

**Salát s rukolou a čerstvou zeleninou s kuřecími kousky v jogurtové směsi a dresinkem z dijonské hořčice**

• rukola 0,05 kg • ledový salát 0,05 kg • rajčata 0,07 kg • paprika mix 0,05 kg

**Marinované kuřecí maso:** (10 porcí) kuřecí maso 1,5 kg • čerstvý koriandr, sůl a pepř dle chuti • olivový olej 0,3 l • cibule bílá 0,2 kg • jogurt bílý 0,5 kg • česnek 0,05 kg • olej na pečení 0,5 l

**Dresink:** olivový olej 0,5 l • dijonská hořčice 0,1 kg • sůl, pepř černý • cukr 0,1 kg • vinný ocet 0,1 l • petrželka

Rukolu, ledový salát, papriky a rajčata smícháme z dresinkem a vložíme na talíř. Osolené a opepřené kuřecí kousky marinujeme ve směsi z rozmixované cibule v olivovém oleji, česneku, koriandru a bílého jogurtu. Maso pečeme na grilovací desce nebo v salamandru. A nakonec vložíme na připravený salát.

**Doporučené pivo:** Kelt

Suterén plzeňské restaurace PH+

