



Napoleonova pochoutka s kachními játry

FOTO: IVO GOLDBACH

cialitami. Výběr není přehnaný, ale je dostatečně pestrý a především podávané porce jsou vydatné a poměr cena/kvalita je pro hosta příznivý. V zimním období jídelniček doplňuje zajímavá nabídka nejrůznějších úprav zvěřiny, v létě jídla připravovaná venku na grilu. Podle šéfkuchaře Václava Skaličky si hosté z domova i ciziny z jídelního lístku nejčastěji vybírají jídla, která jsou názvem spojena se Slavkovem a jeho napoleonskou historií. Vepřový stejk Austerlitz, biftek Napoleon, Napoleonova pochoutka, ale i Brněnský plněný smažený řízek patří v Sokolském domě k nejvyhledávanějším. Milovníka vína potěší slušný výběr kvalitních moravských vín od vyhlášených vinařů.

Sokolský dům měl výhodu poměrně rychlého startu, kdy

konkurence ve Slavkově ještě nebyla zdaleka tak silná jako dnes a ve městě přežívaly jenom staré známé neútluné Raje a Jednoty se standardními jídly, která byla k máni ve stejné bezchutné úpravě prakticky všude. Sokolský dům do Slavkova přinesl vyšší úroveň přípravy jídel i stolování za přijatelné ceny. Pochopitelně především proto poměrně rychle získal zajímavou klientelu, která mu zůstává věrná. Stal se vyhledávaným místem pro nejrůznější oslavy včetně svatebních hostin. Proto také i většina akcí místních golfistů začíná nebo končí právě zde a personál jim za věrnost dokáže udělat pomyslený. Dokonce vydrží být přívětivý i dlouho po oficiální zavírací době. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Brněnský plněný smažený řízek

(pro 4 osoby)

- 600 g vepřové kýty
- 80 g sterilovaného hrášku
- 80 g sterilované kukuřice
- 60 g kapie
- 4 vejce
- grilovací koření, sůl
- olej
- mouka, strouhanka

Z vajec a zeleniny připravíme na pánvi hustou směs, kterou použijeme jako náplň do kapsiček vyříznutých do vepřové kýty. Maso s náplní obalíme v trojbalu a v mírně rozpáleném oleji smažíme. Před podáváním kapsičky rozpůlíme tak, aby v řezu vynikla náplň.

Kuřecí ala Stroganov

(pro 4 osoby)

- 600 g kuřecího masa
- 80 g solamylu
- 4 vejce
- 200 g cibule
- 200 g červené papriky nebo kapie
- 200 g žampionů
- 120 g šunky
- 4 dl smetany
- grilovací koření
- sůl
- olej
- sójová omáčka

Kuřecí maso smícháme s grilovacím kořením, solamylem a vejci. Na pánvi rozpálíme olej a směs na něm prudce opečeme a scedíme. Na pánev dáme nadrobno nakrájenou šunku, cibuli, žampiony a papriky a vše orestujeme, zakápneme



lehce sójovou omáčkou, podle chuti dosolíme a zalijeme smetanou. Necháme projít varem. Přidáme opečené maso a podáváme s rýží, opékanými brambory nebo hranolkami.

Napoleonova pochoutka s kachními játry

(pro 4 osoby)

- 280 g hovězí svíčkové
- 280 g vepřové kotlety
- 280 g kuřecích prsíček
- 200 g anglické slaniny
- 160 g papriky
- 160 g cibule
- 400 g kachních jater
- sůl, grilovací koření, sádlo

Maso nakrájíme na kousky a střídavě napichujeme na špíz, prokládáme slaninou, paprikou a cibulí. Špíz opékáme na pánvi na malém množství tuku společně s játry.

Podáváme s opékanými brambory nebo kroketami.

INZERCE

TRUHLÁŘSTVÍ NA ZAKÁZKU

- výroba kuchyňských linek
- vestavěné skříně
- schodiště
- dveře
- možná spolupráce či konzultace s bytovým architektem



STOLAR

- Prosklené přčky pro kanceláře
- Návrhy a výroba kancelářských interiérů

VŠE NA KLÍČ

- Zpracování veškeré projektové dokumentace dle vašeho přání

Provozovna: STOLAR s. r. o.

Pod plynojemem 13b, Praha 8, tel: 266 314 306, mobil: 604 310 165, E-mail: stolarsro@volny.cz www.volny.cz/stolarsro

IN-00182