

in.ihned.cz/jidlo

bramborové nočky s parmezánem a fazolkami. Milovníci lehčích pokrmů budou jistě potěšeni nabídkou salátů, ryb a mořských plodů. Šéfkuchař vám v takovém případě připraví třeba salát se šneky, křepelčími vejci a chřestem nebo svatojakubské mušle s jemnou vermutovou omáčkou a listovým špenátem.

### Kachna nejen ve znaku

Ovšem kachna je kachna. A když už jí máte snad dost, můžete si příště dát něco ze zvěřinové nabídky připravené dle české klasiky. Třeba taková



kančí kýta se švestkovou omáčkou rozhodně za hřích stojí. Ostatně i vepřová panenka plněná švestkami a flambovaná na slivovici není k zahození. A pokud budete mít v žaludku ještě kousek místa volného, sladká tečka v podobě smaženého jablka s medovým přelivem ho jistě dostatečně naplní. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**  
libor.sevcik@economia.cz

### VAŘTE S NÁMI

#### Marinovaný losos s hořčicovou omáčkou

Filet z lososa pokud možno i s kůží lehce polijeme ginem. V misce si připravíme směs z cukru a soli v poměru 1 díl cukru/2 díly soli, špetku drceného jalovce a bílého pepře a několik snítek čerstvého kopru. Vše promícháme a vtíráme do lososa z obou stran tak, aby na rybě vznikla asi milimetr silná vrstva. Lososa vložíme do pekáčku, překryjeme fólií a necháme minimálně tři dny v lednici. Po třech dnech by měl mít losos sklovitou strukturu a měl by se lehce krájet na tenké plátky šikmo přes vlákno.

Hořčicovou omáčku připravíme tak, že do olivového oleje vmícháme francouzskou hořčici, med, citrónovou šťávu a na drobno nakrájený kopr. Hotovou omáčku můžeme zjemnit zakysanou smetanou nebo zvýraznit brandy.

#### Lívance s lesním ovocem a šlehačkou

Nejprve si uděláme kvásek z droždí, špetky cukru, lžičky hladké mouky a 2dcl vlažného mléka. Necháme kvásek nakynout a přidáme ho do připravené mísy s 300 g polohrubé mouky, cukrem (2 pol. lžičce), špetkou soli, citrónovou kůrou, žlutky (2 ks) a rozpuštěným máslem (2 pol. lžičce). Vytvoříme řidší těsto, necháme 20 minut odležet a poté pečeme buď v lívanečnicku, nebo na pánvi, asi 1,5 cm vysoké lívance.

Lesní ovoce prosypeme moučkovým cukrem a zakápneme buď portským vínem, nebo malinovým sirupem a klademe na lívance. Podáváme až po několika minutách, až se šťáva z ovoce vsákne do lívanců. Můžeme přizdobit tuhou šlehačkou.



#### Huší játra s dijónskou hruškou a omáčkou z červeného vína

Hrušky rozpůlíme, zbavíme jádřinců a vložíme do sladšího bílého vína, ve kterém je uvaříme. Poloměkce hrušky vyjmeme a víno svaříme asi na třetinu z původního množství. Do svařeného vína (3 dcl) přidáme med (2 pol. lžičce), špetku soli, dijónskou hořčici (1 pol. lžičce), pár lístků estragonu, hruškový džus (1 dl) a předvařené hrušky. Za stálého míchání vaříme asi 10 minut.

Huší játra (nejlépe bílá z Maďarska) nakrájíme na centimetrové plátky a zprudka opečeme na suché pánvi. Játra vyjmeme na vyhřátý talíř a lehce je osolíme. Do výpeku na pánvi nalijeme červené víno (na porci 0,5 dcl), přivedeme do varu a přidáváme kousky másla, které vyšleháváme metličkou a tím omáčku lehce zahustíme. Omáčkou pak lehce přelijeme játra tak, aby na talíři zůstalo místo na vařenou hrušku a aby se obě omáčky nepromísily.



FOTO: PETR STARY

### KNIŽNÍ TIPY

#### Libor Krejčířík: Česko-ruský a rusko-český gastronomicko-kulinářský slovník

Předkládaný slovník obsahuje zhruba 10 000 termínů z oblasti gastronomie, kulinářství, jídelních lístků, technologie přípravy jídel, surovin, potravinářství, pohostinství a příbuzných oborů. Podobný slovník nebyl u nás dosud nikdy vydán. Je zpracován tak, aby byl přehledný a uživatel se v něm snadno orientoval. Připojeny jsou i přílohy, které mají pomoci při rozli-

šování jednotlivých druhů masa a dále rozlišení masa podle použití. Slovník poslouží pracovníkům hotelů, restaurací a jídelen, průvodcům, tlumočnickům a překladatelům, českým i ruským turistům, studentům, učitelům a koneckonců všem, kdo se o tuto problematiku zajímají.

#### Margaret a G. Franco Romagnoli: Italská rybí kuchařka

Romagnoliovi představují přes 200 italských rybích receptů, které vyzkoušeli ve své restau-

raci a prezentovali je v pořadech o vaření na amerických televizních kanálech. Kromě receptů kniha obsahuje i vyzkoušené a osvědčené postupy, jak ryby snadno čistit, naporcovat a uskladnit. Cena: 228 Kč.

Obě knihy si můžete objednat na adrese ECONOMIA, Dobrovského 25, Praha 7, e-mail: dagmar.suchmova@economia.cz nebo na adrese <http://knihy.ihned.cz>. Členové HN klubu, kteří uvedou pořadové číslo své členské karty, obdrží 20% slevu.

