



velkých pizz, které kuchaři připravují před hosty podle jejich přání. Mají jich v repertoáru 28 a jsou v cenové relaci od 65 korun za pizzu marinara až po 135 korun za carpaccio či salmone. Cenové relace v Průhoncích jsou stejné jako v Dejvicích a Vinohradech, kde provozovatelé získali oblibu hostů především právě díky dobrému poměru cena/kvalita.

Oproti svým „městským“ sestrám má průhonické Grosseto jednu specialitu. Vedle pece na pizzu je velký otevřený gril se zajímavou technologií přípravy grilovaných mas a zeleniny. Nepotřebuje žádné kupované dřevěné uhlí. V rohu na roštu hoří poctivá polena z tvrdého dřeva listnáčů.



Šlínky: Ivo Goldbach

Odpadávající žhavé uhlíky kuchař podle potřeby lopatkou přesouvá pod rošt na který dává kusy masa, tak jak si je hosté objednávali.

Praktické a navíc hlavně večer velice efektní na pohled.

„Až na grilovaná masa jsme nedělali žádné experimenty a šli vyzkoušenou a osvědčenou cestou našich pizzerií v Dejvicích a na Vinohradech,“ říká František Koutal. „Dokonce jsme sem přesunuli i vybraný personál, aby zaučil nováčky. V červenci přijede vyhlášený mistr kuchař z Itálie, aby naše naučil další fajnovosti.“

Nad správným rozjezdem kuchyně bdí šéfkuchař Pavel Roubíček, který se stal šéfem kuchařů ve všech třech Grossetech. Absolvoval několik stáží v Itálii a podle něj je na přípravě pizzy nejtěžší správně odhadnout poměr surovin při dochucování. Jinak nevidí žádný problém, těsto je přece jenom mouka, voda a droždí. „Naši chloubou jsou čerstvé domácí těstoviny, které si sami připravujeme z originální italské mouky semola, kterou žádná naše nedokáže nahradit. Je totiž mletá ze speciální tvrdé pšenice.“ Na jídelníčku tak najdeme vedle „povinných“ tří druhů úpravy domácích špaget také různé variace s domácími gnocchi, ravioli a linguine. Samozřejmostí je vaření těstovin po italsku, tedy al dente čili na skus. Pro našince, odkojeného špagetami rozvařenými do jakési blemtavé hmoty, jsou na první skus uvnitř trochu tvrdkavé, ale rychle se jim přijde na chuť. Bude zajímavé, jak se třetí Grosseto umístí v hodnocení dalšího ročníku Gurmána. Vytvářet konkurenci sám sobě je jistě zajímavé a reakce hostů ještě zajímavější. ●

Libor Ševčík
libor.sevcik@economia.cz

Recepty

Vařte s námi

Studený předkrm:

INSALATA DI SALMONE

Plátky uzeného lososa obložíme listy hlávkového a ledového salátu, přidáme nakrájená čerstvá rajčata, oloupané kousky grapefruitu, citrónu, osolíme, dosladíme, okořeníme a zalijeme zakysanou smetanou.



Teplý předkrm:

ROTOLO VERDE

(špenátová roláda s rajčatovou omáčkou)

Damáci těsto rozválíme, na placku naklademe okořeněný (pepř, sůl, česnek) spařený listový špenát. Srolujeme, zabalíme do utěrky a půl hodiny vaříme v osolené vodě.



Domácí těsto: Do mouky semoly přidáme vejce, olivový olej a uhněteme těsto, které necháme 30 minut odležet a potom ho rozválíme na placku.

PIZZA SALERNO

Na placku dáme mozzarellu, kolečka paprikového salámu a pizza rajčata (speciální odrůda pelati) nebo obyčejná čerstvá, nakrájená a oloupaná, osolíme.

PIZZA PEPERONI

Na placku dáme pancettu, mozzarellu, čerstvou nakrájenou zelenou a červenou papriku, granu padano, pizza rajčata nebo čerstvá oloupaná a nakrájená, dochutíme česnekem, solí, bazalkou a pepřem.

COSTOLETTE DI VITELLO ALLA SALVIA S MARINARE VERDURA

(Telecí kotlet na šalvěji s marinovanou míchanou zeleninou)

Telecí kotletu naložíme nejméně na 24 hodin do marinády z olivového oleje, černého koření a šalvěje. Necháme uležet v chladnu a potom grilujeme. Podáváme s marinovanou zeleninou nebo jinou přílohou podle chuti a přání.



INZERCE

Navštivte

**novou
indickou restauraci**
Dejvická 6, Praha 6

**Budete překvapeni
bohatým výběrem indické kuchyně.**

50 metrů od stanice metra A Hradčanská.

Otevřeno od 11 do 23 hod. denně.

Těšíme se na Vaši návštěvu.

Tel.: 02/33 34 48 00-3

Fax: 02/33 34 13 49