

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

Vařte s námi



ROTELLE CASIMIR

Pro 1 osobu

120 g kuřecích prsou • 120 g těstovin rotelle • 0,3 dl slunečnicového oleje • 2 g kari • 10 g solamylu • 60 g žampionů • 0,5 dl smetany • 40 g cibule • 20 g hladké mouky • sůl • mletý černý a bílý pepř • celý černý pepř • cukr • krevetový chips a čerstvé ovoce na ozdobu

Na pánvi orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme hladkou mouku, kari a zalijeme vodou. Přivedeme do varu, přidáme smetanu a dochutíme solí, cukrem a pepřem.

Uvaříme těstoviny. Na oleji orestujeme na nudličky nakrájené kuřecí maso naložené v solamylu. Osolíme, přidáme nakrájené žampiony, kari omáčku, promícháme a necháme zredukovat. Na talíři ozdobíme ovocem a krevetovým chipsem.

Příkladem budiž Japonsko, Čína, Korea a další asijské země.

Těstoviny jsou sice ve srovnání s knedlíky, ale i rýží nebo bramborami zdravější, nejde však o nic zvlášť dietního. Nejméně kalorií mají celozrnné, ve 100 gramech je jich 343, vaječné z bílé mouky už jich mají 367, což je zhruba stejně jako ve stejném množství šlehačky nebo sýru Niva.



Na zajímavém interiéru restaurace se podílela architektka Bára Škorpilová. V Noodles se nesmí kouřit, dávku nikotinu si můžete dopřát na zahrádce.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Těstoviny jsou národním pokrmem nejenom v Itálii, ale i v asijských zemích.

Nudlový král

Šéfkuchařem restaurace Noodles je čerstvý třicátník Tomáš Kalina. Je s Ivanem Chadimou, který léta působil v hotelnictví v USA, spoluautorem nudlového projektu v novém hotelu Jasmin. Kalina má přes mládí bohaté zkušenosti. Vařil šest let v Německu a Švýcarsku, v luxusních restauracích v Mnichově, Pasově a Lucernu. Už v rámci přípravy nudlového projektu navštívil s manažerem restaurace i kuchařskou školu v Pekingu, kde se zdokonaloval v nudlových specialitách. „Byl to rozhodně zajímavý zážitek. Naučil jsem se dělat speciální nudle a je to pořádná rozsvíčka, než těsto dostane potřebnou podobu a vlácnost,“ vypráví Tomáš Kalina. Jeho učitel neuměl anglicky ani slovo. „Mluvil na mě čínsky, čemuž jsem pochopitelně nerozuměl, a když se mu něco nelíbilo, pěkně ostře mě plácal po ruku tak dlouho, až jsem to dělal podle jeho představ.“ Specialitou restaurace jsou nudle čínské a mongolské, připravované z originálních surovin a podle původních místních receptů. „Servírujeme je dle tradic jednotlivých zemí“, dodává Kalina. V denní nabídce restaurace Noodles je těstovinových jídel na čtyřicetku, Tomáš jich má v zásobě více než stovku. Nechybí mezi nimi ani česká klasika – nudle s mákem a šunkafleky. Ovšem na své si zde přijdou i masožravci.

Pokud si těstoviny rádi připravujete doma, zde je šestero nudlového krále pro jejich správnou přípravu:

1. Nešetřete vodou, na každých deset deka těstovin počítejte s litrem vody. Těstoviny vhodte do vroucí vody a vařte je bez pokličky a nezapomenejte je často promíchat.



2. Nepřidávat olej, když je chceme podávat s omáčkou. Obalí těstoviny a omáčka se s nimi nespojí.
3. Vařte je al dente – čili na skus, měly by být měkké, ale zároveň mají klást zubům určitý odpor. Nespoléhejte na doporučení na obalech a ochutnejte je už po čtyřech minutách vaření. Nezapomenejte, že docházejí i po slítí vody.
4. Neproplachujte je po uvaření, pouze slijte vodu přes cedník. Výjimkou jsou široké těstoviny typu lasagne, které by šly špatně oddělit, a těstoviny na salát.
5. Těstoviny dávejte do prohráté mísy nebo na nahřáté talíře.
6. Omáčka by neměla těstoviny utopit, ale jenom lehce překrýt. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Informace

Café restaurant Noodles

Politických vězňů 12/913, Praha 1

Tel.: 234 100 110 • www.noodles.cz

Cenová kategorie: ●●●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●●

do 1500 Kč: ●●●

nad 1500 Kč: ●●●●