

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: PETR STARY

Pečené mladá jehněčí kýta a hřbet

České republiky 2004, a tak jsme se zajímali o jeho názor na kolegy. „Až na pár výjimek chybují v tom, že se snaží dát do jídla co nejvíce kombinací. Přitom vynikající jídlo může být zcela jednoduché – dvě tři základní věci v co nejpřirozenější podobě dávají plně vyniknout jejich chuti. Ale díky tomu, že se vaší mladí kuchaři o svůj obor skutečně zajímají a mají už přímý kontakt s cizi-

nou, vidím za ty dva roky, co u vás vaříme, především v pražských restauracích potěšitelný pokrok.“

Abych nezůstal Vitovi Mollicovi dlužen, píši mu recept mojí mámy na jarní nádivku z kopřiv, kterým kdysi vylepšovala pečené kůzlečiči. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



- 6 rohlíků
- 4 vejce
- lžíci másla
- sůl, pepř

- mléko na zvlhčení rohlíků
- 5 hrstí nasekaných mladých kopřiv

Housky nakrájíme na kostičky, dáme do mísy a zvlhčíme je mlékem. Vmícháme žloutky. Kopřivy spaříme v horké vodě a nasekáme nadrobno – spařené nepálí. Opepříme, osolíme a dobře promícháme. Nakonec lehce vmícháme sníž z ušlehaných bílků. Hmotu dáme do pekáče lehce vymazaného máslem a hoblíčky másla dáme i na povrch hmoty. Dáme do středně vyhřáté trouby a pečeme dozlatova. Nádivkou pochopitelně můžeme naplnit kuře nebo kůzlečiči hruď a potom ho upéct.

Šéfkuchař Vito Mollica



INFORMACE

Restaurace
Allegro

Hotel Four Seasons
Vešslavínova 2A, Praha 1
Tel.: 221 426 800
www.fourseasons.com

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: ●●●●