

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Cmunda po kaplicku s uzenou krkovicí a bílým zelím

svatého Václava na Václavském náměstí. Pod trochu zavádějícím názvem se skrývá slušně vedený podnik, který nabídkou a chováním personálu nezklame našince ani návštěvníka ze zahraničí. Cestu si sem našly i naše mezinárodně uznávané sportovní hvězdy, které zde rády alespoň na chvíli zapomenou na správnou životosprávu. Ostatně na druhé straně papírových ubrousků, kde jsou fotografie nejžádanějších jídel, si je, pokud vám to přidá na chuť, můžete prohlédnout.

Uzené pečené koleno, český obložený talíř (kachna, vepřová plec, uzená krkovička, párek, červené a bílé zelí, směs knedlíků), cmunda po kaplicku, svíčková na smetaně, pečená kachna se staropražským červeným zelím, bramborovým a houskovým knedlíkem, pečený domácí králík, co víc si pro svůj nabouraný žlučník přát. K jídlu se pochopitelně čepuje rovněž česká klasika – slušně ošetřený Plzeňský Prazdroj a černý Velkopopovický kozel. Ani vinný lístek nevsadil na zahraniční nabídku, ale na tradiční Moravu. K výběru zde mají kvalitní vína z Lechovických sklepů.

Spokojený host

Restaurace oslaví v červnu pět let od otevření. To je doba, kterou jiné podniky v cent-

ru nepřežily, nebo o ně zájem postupně opadal, protože konkurence nejenom v centru Prahy je v tomto oboru veliká.

„Věděli jsme hned od začátku, že když vsadíme jenom na kvalitní kuchyni, nemáme moc šancí, i když ta je pochopitelně základem každého dobrého a prosperujícího podniku. Hosté ze zahraničí a dnes už i domácí právem požadují i perfektní obsluhu,“ říká generální manažer restaurací Gastro Borský, kam Restaurant – Café svatý Václav patří, Ladislav Flígr. Ví, co říká, protože získal dostatek zkušeností za svého působení v dobrých restauracích v zahraničí. „Proto se profesionalitě personálu věnujeme doslova každý den. Přitom hranice mezi příjemným kontaktem mezi hostem a obsluhou a jakousi vlezlostí a obtěžováním je velice křehká a pro různé hosty jinak nastavená. Nepřekročit ji a připravit hostu příjemný zážitek, který umocní spokojenost s podávaným jídlem, je to pravé umění, které se snažíme naše lidi naučit.“ Pokud má host zájem, může vyplnit malý dotazník, který je k dispozici na každém stole, a v něm vyjádřit svou spokojenost či její opak a stát se členem VIP klubu restaurace. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

■ Vařte s námi

Boleslavův meč

1 porce

• 250 g vepřové panenky • 100 g anglické slaniny • 35 g cibule • 30 g žampionů • barevný pepř • sůl

Z panenky nakrájíme šest kousků, mírně je naklepeme, osolíme a posypeme směsí drce-ného barevného pepře. Válečky zabalíme do plátků anglické slaniny. Cibuli rozebereme na měsíčky a střídavě je napichujeme s kousky masa na meč či špíz. Nakonec napícheme očištěný žampion. Zprudka opečeme a při 190 °C ještě 10 minut dopečeme.

Smetanová omáčka

1 dcl 30% smetany • 10 g naloženého zeleného pepře • 0,01 l koňaku

Na pánev dáme zelený pepř, zalijeme koňakem a necháme odpařit, přidáme smetanu a povaříme.

Jako přílohu podáváme dušenou zeleninu, rýži a bramborové válečky. Ozdobíme plátky mrkve, salátu, rajčat, cibulkou, kozím rohem, kudrnu a pažitkou.



České lívanečky

1 porce

Lze je připravit z polotovaru lívance s ovesnými vločkami. 75 g polotovaru smícháme v poměru 1 : 1 s vodou a řádně promícháme. Těsto vlijeme do olejem vymaštěného lívanečnicku a pozvolna propékáme, aby lívance stačily vykynout.

Tvarohová poleva

• 50 g měkkého tvarohu • 20 g moučkového cukru • 2 g vanilkového cukru • 20 g zakysané smetany • 2 ml šlehačky • strouhaná citrónová kůra • 50 g švestkových povidel

Tvaroh rozšleháme s cukry, smetanou, šlehačkou a citrónovou kůrou.

Upečené lívanečky potřeme švestkovými povidly a podáváme na talíři ozdobeném moučkovým cukrem a kakaovým práškem, přelijeme je tvarohovou polevou a ozdobíme snítkou máty peprné.