

TÉMA IN

in.ihned.cz/jidlo

Vařte s námi



Jihocheská velikonoční hlavička

(na malý pekáč)

• 300 g uzeného bůčku • 2 rohlíky • 100 g krupičky • 5 stroužků česneku • 5 kuliček nového koření • 1 kávová lžička zázvoru • majoránka (dle chuti) • 2 vejce • sůl, pepř • 100 g kopřiv nebo petrželové natě

Do půllitru vody dáme vařit na kostky nakrájený bůček, česnek a koření. Po uvaření do měkka přidáme do vývaru krupičku a nakrájené rohlíky a necháme vychladnout. Přidáme nasekané kopřivy a syrová vejce. Promícháme a dáme ve vrstvě asi 5 cm do pekáče a pečeme asi hodinu při teplotě 170 °C. Můžeme podávat teplé i za studena. Obě varianty jsou vynikající s kyselou okurkou, salátem nebo kysaným zelím.

Lví dvůr

Vlastimil Pospíchal

- Pravé, čerstvé a z domácích chovů přivezené kůzlečí patří k vrcholným lahůdkám jara. Na venkově patřilo pečené tradičně na velikonoční stůl. Koza, aby dávala mléko, musí stejně jako kráva mít potomka. A protože příroda už to tak zařídila, že se rodí ve zhruba stejném poměru mladé kozičky a kozlíci, ti druzí prostě skončili na pekáčích. A jak

mizely kozy z venkova, zmizelo i kůzlečí. Až pár nadšenců založilo kozí farmy určené především pro přípravu žádaných kozích sýrů. A kozy rodí kůzlata, a kozlíci tak potěší mlsný jazyček gurmánů a gourmetů. Do Lvího dvora už několik let na Velikonoce putují čerství, mléčné mladí z ekologické farmy v jižních Čechách a zdejší šéfkuchař si s nimi dovede opravdu dobře poradit. Stejně jako se stejně mladými selátky, které Lvímu dvoru daly druhé jméno – Pražské selátko.

Palác Kinských

Patrik Dočekal

Šéfkuchař Patrik Dočekal nepatří k těm, kteří se rádi producují před veřejností. O to víc se věnuje sestavování originálních receptur, kombinování věcí známých se zapomínanými či objevování nových kombinací. Bylo pro něj například hračkou sestavit celé menu s rebarborou. Pro hosty restaurace Palác Kinských připravil České velikonoční menu a pro čtenáře magazínu IN jeden velikonoční recept (viz Vařte s námi).

Předkrmy: Ředkvičkový salát s rukolou a citronovou zálivkou, jihocheská hlavička s uzeným masem, kyselé okurky, kůzlečí terina se zeleným chřestem

Polévky: Kůzlečí krém s lupínky smaženého česneku a petrželovým máslem, jarní kuřecí vývar

Ryba: Filátko ze pstruha s glazírovanou karotkou a pažitkovou omáčkou

Hlavní jídlo: Kuře plněné kopřivovou nádivkou, rané štouchané brambory s máslem

Pečené kůzle se špenátem, opečené bramborové knedlíky s cibulkou

Anglická jehněčí kýta s drceným hráškem a čerstvou mátou a jehněčí šťávou

Dezert: Rebarborový koláček se zmrzlinou z bílé čokolády



FOTO: ARCHIV

Zahrada v opeře

Radek Příhonský

Kdo chce okusit něco skutečně originálního a přitom jarně květinově nezvyklého, má možnost objevovat netušené v pražské restauraci Zahrada v opeře. Zdejší šéfkuchař se v zimě vypravil za inspirací do Jižní Afriky a pro své hosty připravil New Flower Fusion menu. Navštívil znalkyni jedlých květín paní Tiu a naučil se dělat saláty z čerstvých květín. „Známé jsou jedlé květy orchidejí, ale používají se i květy dýní, cuket nebo česneku,“ říká šéfkuchař Příhonský, který přivezl na čtyřicet receptů a z nich sestavil jarní nabídku. Vše připravuje z čerstvých surovin dovozených z Jihoafrické republiky. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Velikonoční tipy

Lví dvůr, U Prašného mostu 6, Praha 1

• www.lvidvur.cz

Chřestové speciality 31. 4. – 31. 5.

Jihočeská kůzlátka 14. – 21. 4.

Cafe La Veranda – restaurant wine bar, Elišky Krásnohorské 2, Praha 1

• www.laveranda.cz

LOVE začíná

Jarní mírně afrodiastické menu duben, květen

U Kastelána, Kottlářská 51/a, Brno

• www.ukastelana.cz

Jarní menu duben - květen

Palác Kinských, Týnská ulička 3, Praha 1

• www.palac-kinskyh.cz

Velikonoční menu 10. – 30. duben

Radisson SAS Alcron,

Štěpánská 40,

Praha 1, Jarní degustační menu duben – květen

• www.radisson.com

Restaurant Zahrada v opeře,

Legerova 75, Praha 1

• www.zahradavopere.cz

Jarní New Flower Fusion menu – duben až červen

FOUR SEASONS, Veleslavínova 2a,

Praha 1 • www.fourseasons.com

Velikonoční menu 14. – 17. dubna



Stejk obložený jedlými květinami