

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

Cizokrajné kuchyně

Bistrot le Bouchon,Týnská ulička 3, Praha 1
V Celnici 10, Praha 1**Brasserie M,** Vladislavova 17, Praha 1**Café Patio,** Národní 22, Praha 1**Café Savoy,** Vítězná 5, Praha 5**Cartouche,** Bílkova 14, Praha 1**Černý Kohout,** Vojtěšská 9, Praha 1**Francouzská restaurace, Hotel Esplanade,**
Washingtonova 19, Praha 1**Piano Nobile, Chateau Mcely,** Mcely 61**Chez Marcel,** Haštalská 12, Praha 1**L'Ardois,** Bruselská 7, Praha 2**La Lavande,** Záhřebská 24, Praha 2**La Perle de Prague**

Rašínovo nábreží 80, Praha 2

La Provence, Štupartská 9, Praha 1**Le Café Colonial,** Široká 6, Praha 1**Le Papillon, Le Palais Hotel,** U Zvonařky 1,
Praha 2**Le Saint-Jacques,** Jakubská 4, Praha 1**Lucky Luciano,** nám. Gen. Kutlvašra 6,
Praha 4**Brasserie, Marriott Hotel,** V Celnici 8,
Praha 1**Francouzská restaurace Obecní dům,**
nám. Republiky 5, Praha 1**Sarah Bernhardt, Hotel Paříž,** U Obecního
domu 1, Praha 1**Svatá Klára,** U Trojského zámku 9, Praha 7**Terasa U Zlaté studně,** U Zlaté studně 4,
Praha 1**U Bílé krávy,** Rubešova 10, Praha 2**U Kastelána,** Kotlářská 51, Brno**U Malířů,** Maltézské nám. 11, Praha 1**U Patrona,** Dražického nám. 4, Praha 1**U Slepíček,** Říčanská 89, Průhonice**Universal,** V Jirchářích 6, Praha 1**Villa Voyta,** K Novému dvoru 54, Praha 4**Chorvatská****Chorvatský mlýn,** Horoměřická 3, Praha 6**Indická****Getaway of India,** Chelčického 10, České
Budějovice**Karavanseráj,** Masarykovo nábreží 22,
Praha 1**Taj Mahal,** Škrétova 10, Praha 2**Indonéská****Kanibal,** Kamenná 1, Brno**Monsoon,** V. P. Čkalova 14, Praha 6**Irská****Caffrey's,** Staroměstské nám. 10, Praha 1 →

FOTO: ARCHIV

Moskvy. Tě po listopadu 1989 vyměnili jenom dvě prostřední písmenka a rázem z ní byla Morava. Místo dobrého boršče tam začali podávat nepřilíš povedené moravské vřabce.

Pokusů o kuchyně spřátelených zemí bylo sice vícero, ale jejich úroveň nebyla s dnešními národními srovnatelná. To, co zásadně bránilo jejich normální existenci, byl nedostatek kvalitních čerstvých surovin. Používaly se všelijaké náhražky. V obchodech do-



Vařte s námi

PO BELGICKU



Už dělení země na Valony a Vlámky naznačuje, že v belgickém království najdeme nejméně dva rozdílné typy kuchyní. Jeden stříhnutý Francií a druhý s kořený na severozápadě. Aby to nebylo jedním ani druhým líto, vybrali jsme recept s označením belgické waterzooi.

Belgické kuřecí waterzooi

• 3/4 l čirého kuřecího vývaru • celé kuře nebo čtyři stehna • 1/4 l bílého vína • 2 mrkve
• 2 řapíky celeru • 3 snítky hladké petrželky
• 500 g cukrového zelného hrášku • celý černý pepř • nové koření • bobkový list, sůl

Do drůbežího vývaru dáme rozčtvrcené kuře nebo stehna, koření a sůl. Pomalu přivedeme do varu a na mírném ohni vaříme hodinu a půl. Po hodině vaření přidáme na kolečka nakrájenou mrkev, celer a bílé víno, před koncem přidáme hrášek a necháme ještě asi tři minuty povarřit. Podáváme posypané nasekanou petrželkou. Místo kuřete Belgičané používají také králíka, bažanta nebo bílou rybu. Podle druhu masa je třeba upravit délku varu.

Vařte s námi

PO TURECKU



Recepty pocházející z území dnešního Turecka si vzali za své, případně si je přizpůsobili Bulhaři, Srbové, Chorvati, Albánci, Arabové i Řekové. Zkrátka všichni, kdo žili v osmanské říši.

Jehněčí tandoori s orientální rýží

• jehněčí plec • 100 g olivového oleje
• 200 g kořenové zeleniny • 50 g šalotky
• 100 g rajského protlaku • 2 dl červeného vína
• sůl, pepř

Očištěnou a vykostěnou jehněčí plec potřeme solí, pepřem a olivovým olejem a dáme do pekáče. Kořenovou zeleninu nakrájíme na plátky, cibuli na kolečka a dáme na plec. Podlijeme zbytkem olivového oleje a pečeme v troubě při teplotě asi 160 °C tak jednu hodinu. Z vývaru z kostí a odřezků připravíme omáčku. Kosti a odřezky napřed orestujeme, přidáme rajský protlak a zalijeme červeným vínem a vše necháme na mírném ohni asi 5 – 6 hodin táhnout. Scedíme a ještě lehce povaříme. Omáčkou přelijeme upečenou plec. Podáváme s orientální rýží.

konce nebyla k sehnání ani dnes běžná a všudypřítomná sójová omáčka. Nahrazovala se worcesterem smíchaným s maggi.

Bez dobrých surovin a originálních ingrediencí pochopitelně nejde vařit ani dobrou národní kuchyni, natož mezinárodní. Dnes už je trh zásoben kvalitními a většinou i čerstvými surovinami z celého světa, a tak můžeme najít opravdu dobré národní a regionální kuchyně nejenom v Praze, ale i na dalších místech republiky.

Cesta kolem světa

V současné době už není problém koupit v Praze, ale i v dalších větších městech Česka čerstvé suroviny doslova z celého světa. A nemusíte si je ani mnohdy speciálně objednávat, ve slušné kvalitě už je dostanete i v některých lepších hypermarketech. Chcete čerstvé ústřice, humry, nejružnější mořské ryby, kvalitní hovězí, sýry, exotické ovoce či zeleninu? Není problém. Stejně tak už se dají koupit ingredience (koření, pasty, omáčky aj.), bez kterých nejde dobře připravit originální cizokrajnou krmí. Většina provozovatelů skutečně dobrých národních restaurací →

