

T É M A I N

in.ihned.cz/tema

Cizokrajné kuchyně

Korejská

Hanil, Slavíkova 24, Praha 3

Korea House, Sokolská 52, Praha 2

Man-na, U Milosrdných 10, Praha 1

Libanonská

U Cedru, Národní obrany 27, Praha 6

Maďarská

Posezení u Čiriny, Navrátilova 6, Praha 1

Mexická

Azteca, Říční 9, Praha 1

Barabizna, Pod Špitálem 363, Praha-Zbraslav

Cantina, Újezd 38, Praha 1

Hacienda Mexicana, Klimentská 46, Praha 1

Hacienda Mexicana, Husova 21, České Budějovice

Replay to El Paso, Ostrčilova 15, Ústí nad Labem

Rosnička, Jana Nečase 1, Brno

Sonora, Radhošská 5, Praha 3

Pákistánská

Mailis, Lipanská 1, Praha 3

Rana, Na Dědince 12, Praha 8

Řecká

Delphi, Podolské náb. 1, Praha 4

Etrusco, Táborská 350, Praha 4

Kavala, Charlese de Gaulla 5, Praha 6

Olympos, Kubelíkova 9, Praha 3

Thessaloniki taverna, Vltavská 168, Davle

U Rejdaře, Zvíkovské Podhradí 90

Slovenská

Koliba Javorník, Žufanova, Praha 6

Slovenská restaurace, Hotel Paulíny, Horáčkova 3, Praha 4

Španělská

El Centro, Maltézské nám. 9, Praha 1

El Cid, Křižíkovy sady 1, Plzeň

Koras, Soukenická 9, Moravská Ostrava

La Bodega, Hybernská 32, Praha 2

Thajská

Arzenal, Valentinská 11, Praha 1

Lemon Leaf, Myslíkova 14, Praha 2

Monsoon, V. P. Čkalova 14, Praha 6

Turecká

Efes, Vinohradská 63, Praha 2

Vietnamská

Monsoon, V. P. Čkalova 14, Praha 6

U Kastelána umí pro změnu italské speciality lépe než většina rodilých Italů.

Oproti cizincům mají mistři kuchaři narození mezi Šumavou a řekou Moravou se zahraničními zkušenostmi jednu zásadní výhodu – dobře znají chutě Čechů a dovedou exotické pokrmy přizpůsobit našim jazykům, aniž by se však výrazně prohřešili na originále. Pro milovníky dobrých jídel se tak naskytá možnost porovnávat mistrovství zahraničních kuchařů s uměním lidí, kteří se sice v příslušné zemi nenarodili, ale byli vycvičeni tamními kuchaři.

Dny a týdny národních kuchyní

Za národními kuchyněmi však nemusíte chodit jenom do restaurací, které už svým názvem naznačují, co by se v nich mělo podávat. Různé restaurace pořádají dny, týdny či měsíce národních kuchyní. Buď se chce místní šéfkuchař blýsknout, že dokáže uvařit také něco jiného než domácí klasiku, nebo si pozvou skutečné mistry z příslušné země.

Kam tedy v nejbližších dnech zajít? Nechte se pozvat do tří restaurací v Praze. Ve Zlaté Praze hotelu Intercontinental probíhají do

Vařte s námi

PO ČÍNSKU

Žádná všečínská kuchyně vlastně neexistuje, rozeznáváme kuchyně jednotlivých regionů, jako kantonskou, sečuánskou, pekingskou nebo šanghajskou.

Vepřové po sečuánsku

- 400 g vepřové kýty • 100 g hlávkového zelí
- 1 cibule • 1 vejce • 2 stroužky česneku • 50 g černých hub • 2 lžice sójové omáčky • 1 lžice máčeného škrobu • 4 lžice sezamového oleje
- 1 lžice strouhaného zázvoru • cukr, sůl, pepř

Maso nakrájíme na nudličky, z vejce a škrobu umícháme směs, osolíme a promícháme s masem. Necháme hodinu odležet. Zatím nakrájíme na nudličky zelí, nadrobno cibuli, česnek a houby. V pánvi, lépe však ve woku, na rozpáleném oleji nejdříve osmahneme maso, potom přidáme česnek, cibuli a houby a nakonec zelí. Zmírníme plamen, přidáme strouhaný zázvor, sójovou omáčku a dochutíme cukrem, solí a pepřem. Podáváme s rýží.



FOTO: ARCHIV



30. dubna Dny argentinských specialit. V Zátiší na vás do 27. dubna čekají Dny alpské kuchyně v podání šéfkuchaře rakouského hotelu Hochschober Josefa Dornera a v restauraci Mezzo hotelu Corinthia Panorama si můžete nově celoročně pochutnávat na polynéské kuchyni.

Snoubení vína a sýrů

Správně zvolená kombinace dokáže umocnit kulinářský zážitek z nápoje i pokrmu. Stejně

Vařte s námi

PO LIBANONSKU

Baba ganoush

- 2 kg lilku • 6 polévkových lžic sezamové šťávy tahina • 2 stroužky česneku • 2 polévkové lžice olivového oleje • šťáva z citronu • sůl

Lilky propícháme nožem a dáme je grilovat nebo péct do trouby. Vychladlé je oloupeme a necháme je na sítu asi hodinu, aby pustily vodu. Potom je nakrájíme na drobné kousky, přidáme tahinu, dobře promícháme a přidáme nadrobno nakrájený česnek, citronovou šťávu, olivový olej a podle chuti osolíme. Podáváme v miskách.