

Skutečně prověřené recepty

POUHÝCH 980 GRAMŮ VÁŽÍ KNIHA PLNÁ SKVOSTNÝCH LAHŮDEK
PODÁVANÝCH V ŘETĚZCI AMBIENTE



Společným znakem všech jídel
původem z restaurací Ambiente
je jakost a čerstvost všech použitých
surovin a perfektní příprava.



REPRO: AMBIENTE

Vše z toho, co dali dohromady autoři ne-
všední kuchařky nazvané prostě Am-
binte, je mnohanásobně v praxi ověře-
no a prověřeno.

Nejde o žádné hokusy-pokusy, ale o recep-
ty na nejoblíbenější jídla podávaná v posled-
ních dvanácti letech v restauracích nesou-
cích společný název Ambiente. U jejich zro-
du stál Tomáš Karpíšek a jeho šéfkuchař Old-
řich Sahajdák a společně také vybírali a při-
pravovali jednotlivé recepty pro knihu. Její
váha 980 gramů se stala podtitulem pěkně
vyvedené publikace. A protože jsou to lidé
tvůrčí, pro pořádek přizvali ještě Svatavu
Dvořáčkovou, bez které by asi zůstalo u ná-
padu a kniha by nikdy nebyla dokončena.

Startuje, kde jiní končí

Vše, co v knize najdete, je dílem nejenom tři
zmíněných, ale aktivně na projektu spolupra-
covali hosté devíti oblíbených restaurací
Ambiente, protože oni určili, která jídla jsou

Varťe s námi

Hovězí tagliata s rozmarýnem

10 porcí

- 1600 g hovězí svíčkové • 200 g toskánského olivového oleje • 10 g čerstvého rozmarýnu
- 10 g čerstvého zeleného pepře • mořská sůl

Tagliata znamená rozřezaný. Najdete ji zejmé-
na v toskánských restauracích. Zpravidla se
jedná o steak fiorentina grilovaný vcelku a po-
dávaný nařezaný na slabé plátky. Naše taglia-
ta se od klasiky liší tím, že maso je nařezané
zasyrova a podávané na rozpáleném litinovém
talíři s olivovým olejem a čerstvým rozmarý-
nem tak, že se během cesty na stůl opeče.
Hovězí svíčkovou nakrájejte na půl centimetru
tlusté plátky, které rozložte vedle sebe. Po-
sypte je čerstvým, v ruce rozdrčeným rozma-
rýnem a zeleným pepřem. Keramický nebo li-
tinový talíř dobře rozpalte, přidejte olivový olej
a rozložte na něj rovnoměrně svíčkové řezy.
Osolte mořskou solí a ihned podávejte.

Tip kuchaře

Pokud neseženete čerstvý zelený pepř, roz-
drťte suchý a dejte ho pod maso na talíř.

Tip sommeliéra

Synonymem Toskánska je chianti. Čerstvé by-
linky, zelený pepř a dorůžova opečené plátky
svíčkové se krásně popasují s nejlepším chi-
anti s pevnou tříslovinou a nádechem toskán-
ských bylinek. Sáhněte po jednom z nejnob-
lesnějších – Chianti Classico Castello di Brollo.