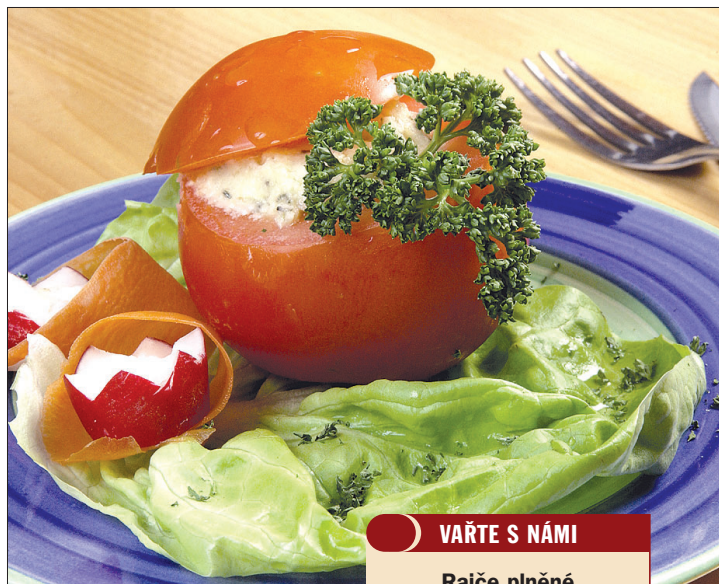




z vín, které zde hostům otevřeli. Panuje tady přívětivý klid a pohoda, o který se s Petrem starají i jeho žena a sestra. Při pěkném počasí se sedí na dvořečku u grilu, na kterém vám udělají pěkný biftek nebo kus vepřového. Po domluvě vám v Hospůdce u Petra udělají pomyslení. Upečou třeba jenom pro vás pořádnou husu, kachnu, selátko nebo připraví nejruznější ryby. Pokud jste si zapomněli brýle a nevidíte pořádně na stálý jídelníček, můžete si z ošatky vybrat exemplář s těmi správnými dioptriemi.

„Máme už stálé hosty. Když vidím oknem přicházet pána z Humpolce, už předem volám do kuchyně, že bude kapr na kvásku podle receptu naší babičky. Jezdí sem rádi i zástupci zahraničních firem, které investovaly nebo obchodují s podniky v okolí. Začátky nebyly jednoduché, ale už se o nás ví,“ říká Petr Vlk. Z bývalého bramborového sklípku pod dřevěným „vejmkem“ naproti restaurační místnosti zařídil vinný sklípek. Výběr uskladněných lahví svědčí o dobrém vkusu majitele. Nad



VAŘTE S NÁMI

Rajče plněné sýrovou pěnou

Z většího rajčete seříznete vršek a vydlabete ho lžící. Vyšleháme měkký sýr s máslem v poměru půl na půl. Přidáme špetku provensálského koření a 1 stroužek rozetřeného česneku. Znovu vše vyšleháme do pěny a tou naplníme rajče. Přikryjeme ho seříznutým vrškem a podáváme jako studený předkrm.

sklípem se dá bez nároku na luxus i přespat. Sám majitel, vrchní, šéfkuchař, sommeliér, provozní a hlavní pomocná síla Hospůdky U Petra v jedné osobě bydlí s rodinou v domku přímo navazujícím na restauraci, a tak je hostům k dispozici prakticky kdykoliv, kromě pondělka, který si vyhradil pro odpočinek. Host tedy může směle již od vrátek volat: Pane Vlk, mám hlad jako vlk. Určitě bude vyslyšen a hladový neodejde.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

INFORMACE

Hospůdka u Petra

Zahájí 12
tel.: 603 338 653
otevřeno:
úterý – neděle
od 11 do 23 hodin

Cenová kategorie: ●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje
průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj
pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●
do 1500 Kč: ●●●
nad 1500 Kč: ●●●●

JAK SE TAM DOSTAT

Odbočíte z D1 na 66. km směrem Loket, přejedete most přes vodní nádrž Želivka a v Chotěměřicích odbočíte doprava na Ledč nad Sázavou. V obci Hněvkovice odbočíte doleva na Zahájí a ještě před vjezdem do obce se dáte doleva k venkovskému stavení, kde je Hospůdka u Petra.



FOTO: IVO GOLDBACH