

Nejlepší jídlo od maminky

I když třeba vařit ani moc neuměla, přesto její potomek rád vzpomíná alespoň na jeden z pokrmů svého dětství. Své oblíbené jídlo od maminky mají i špičkoví šéfkuchaři. Navíc ho dokážou i skvěle uvařit.

Hovězí závitky, makové knedlíčky, tomatový salát nebo jen škvarkové placičky... To jsou některá nejoblíbenější jídla z dětství těch nejlepších českých šéfkuchařů. Vařili jim je jejich mámy, když byli malí a většina z nich byly neprofesionálky. Ve svých domovských restauracích vám je však neuvaří, ačkoliv jsou to právě z jejich rukou

mistrovská díla. Nejde o žádné složité kuchařské kreace z drahých a exkluzivních surovin, které upravují pro hosty v prvotřídních restauracích, ale o jídla zcela běžná, jaká si většinou každý z nás v té či oné podobě pamatuje z maminkovské kuchyně také.

Přinášíme jen několik vybraných receptů, o dalších se dočtete v nové knize Pavla

Maurera, kterou představujeme v knižním tipu. Tam jsou navíc doplněny i recepturami některých vyhlášených jídel a také zde najdete zajímavé kousky, které lze nazvat: Něco dobrého, levného a zdravého za tři stovky. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Vařte s námi

Michal Göth, šéfkuchař restaurantu U Kastelána, Brno, který jako první mimopražský zvítězil v roce 2005 v ročence Grand restaurant

Králík na kmínu se smetanou

Pro 5 osob

- 1 domácí králík • 300 g domácího uzeného špeku
- 300 g cibule • 300 ml smetany • drůbeží vývar • sůl, kmín

Králíka hojně protkneme proužky špeku, osolíme, pokmínujeme a posypeme nakrájenou cibulkou. Necháme v chladu marinovat 24 hodin. Potom králíka vložíme do pekáče, podlijeme vývarem, přiklopíme a pečeme v troubě při teplotě 180°C zhruba 1,5 hodiny. Během pečení několikrát králíka přelijeme vývarem. Když je králík upečený, zalijeme ho smetanou a necháme zapéct bez poklice. Podáváme s domácím houskovým knedlíkem.

Miroslav Kalina, Alchymist, Praha 1

Hovězí závitky plněné domácí uzenou slaninou a pikantním zelným salátem s bramborovým knedlíkem

Pro 4 osoby

- 600 g hovězí roštěné • 200 g slaniny • 100 g cibule • sklenička pikantního zelí • kostka hovězího bujónu • dijonská hořčice • hladká mouka na obalení • máslo • sůl a mletý černý pepř • bramborové knedlíky

Plátky hovězí roštěné naklepeme, osolíme a opepříme, potřeme dijonskou hořčicí a poklademe plátky slaniny a okapaným pikantním zelím. Dobře zabalíme a obalíme v hladké mouce. Na rozehřáté pánvi na másle závitky opečeme ze všech stran. Maso vyjme a vložíme do pekáčku. Do výpeku přidáme trochu odcezené šťávy z pikantního zelí a kostku bujónu. Necháme odvařit a přelijeme jím závitky v pekáčku. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, přiklopíme a v troubě dusíme při teplotě 140°C za stálého podlévání doměkka. Podáváme s bramborovým knedlíkem.



FOTO: FRANTIŠEK ORTMAN

Králík na kmínu se smetanou