

Jíst se dá i v motorestu

Turistická sezóna už je v plném proudu a tak pro tentokrát opustíme vybrané vícehvězdičková podniky a vydejme se na jih země, kam po vzoru tažných ptáků směřují i zástupy cestovatelů.

Neklamným znamením pro pocestného neznalého místních poměrů, že se blíží ke kvalitní restauraci, je plné parkoviště. Motorestů, hospod a různých občerstvoven je už sice podle cest celkem pozeňnaně, jejich návštěva bez předchozích referencí je však pořád ještě v našich končinách do jisté míry v lepším případě sázkou do loterie. V horším poukázkou na zdravotní potíže.

Na hlavním tahu

Pod mikulovským zámekem, na hlavním tahu na Vídeň je po pravé straně motorest s čerpací stanicí, kde plné parkoviště avizuje zajímavou restauraci. Otevřeli ho před devíti lety a provozovatel se předtím poučil v cizině, jak by měl takový podnik vypadat, aby hosté byli spokojeni. Nemělo by se zde mimo jiné stát to, co je bohužel v podobným podnikcích po republice zvykem. Dostanete sice bo-



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Varťe s námi

Šéfova vepřová panenka

10 porcí

• 2 kg vepřové panenky • 2 kg jarní zeleniny • 1 kg nivy • 1600 g šlehačky • sůl • sladká paprika • pepř • solamyl • mrkev • paprika • petrželová nať • pórek • hlávkový salát • kopr • nestle demi-glace • fritovací olej

Vepřovou panenku omyjeme a odfilujeme, okořeníme směsí, kterou jsme si připravili z mleté papriky, černého pepře, soli a solamylu. Maso nakrájíme na špalíčky o váze 200 g a opečeme je. V hluboké pánvi připravíme omáčku z nivy tak, že v ní svaříme sýr nivu se smetanou, až směs zhoustne. Talíř ozdobíme nakrájenou syrovou zeleninou, přidáme jarní zeleninovou směs a omáčku z nivy.

hatý jídelníček, ale pokud nepřijedete v pravé poledne, většinu lákavě znějících jídel už nemají. Tady by měla být kompletní nabídka k dispozici celých čtyřadvacet hodin, protože jde o podnik non stop.

Porce jsou slušné co do velikosti i chuti. Personál je veden k maximálnímu nasazení a ví, co je to host a nezaměňuje ho s obtížným hmyzem. I když je plno, nečekáte dlou-

ho. V nabídce najdete jak jídla cestovatelů nejvíce žádaná, tak i dobře připravené minutky za ceny, díky kterým sem rádi jezdí i sousedé z Rakouska. Pokud neodoláte a dáte si něco dobrého z vinného lístku, můžete tady přespat, ráno si půjčit kolo a odložit cestu na jih. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Na horním snímku je šéfova vepřová panenka.

V nabídce mikulovského motorestu jsou i vynikající moučníky.

Informace

Motorest Mikulov

K Vápence 69, Mikulov, tel.: 519 512 700

www.motorestmikulov.cz

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: ●●●●