

žet, protože když náš kuchař řekne, kde pracuje, hned je o něj zájem u konkurence. A ta je tady opravdu silná, spočítal jsem, že jenom v Táboře je 117 hospod nejrůznějších kategorií," říká pan Drs.

Vyhlašenou a vyhledávanou specialitou restaurace U Drsů je grilované přední vepřové koleno podávané s oblohou na prkénku. Týdně jich zde hosté sní dva metráky a kuchyně je při špičce jen tak tak stačí připravovat. Nic se totiž při jejich přípravě nesmí uspěchat. Ono totiž i takové zdánlivě obyčejné jídlo chce své a milovníci nepříliš zdravých, ale neobyčejně chutných kolínek to dokáží ocenit. Kůrčička musí být křupavá, masíčko musí od kosti jen odpadat a být správně kořeněné. Drsovo kolínko je velejemné a vydatné, však je také před pečením pěkně dlouho naložené. „Zkoušeli jsme je předvařovat, ale nebylo to ono, všechna chuť zůstala v polévce. Potom jsme je grilovali, teď máme moderní konvektomaty a hosté jsou spokojeni," konstatuje Josef Drs.

Ke kolenu točí dvanáctku Plzeň, desítku Gambrinus a Velvet. V nabídce je také velmi slušný výběr vín především z Vinných sklepů Lechovice. Odtud U Drsů mají i víno rozlévané, dodávané v nerezových sudech a držené v ochranné atmosféře. I když po špatných zkušenostech nejsem příznivcem točených vín, byl lechovický Müller-Thurgau velmi slušný.

Ne náhodou si restauraci u Drsů za své sídlo vybrali táborští Rotariáni. Scházejí se zde také členové klubu Lions International. „Všechno přitom začalo jako hec," přiznává Josef Drs. „Chodili jsme hrát fotbal a nebylo kam jít na pivo, tak jsem řekl, že postavím hospodu, kam budeme moci po zápase v pohodě zaskočít. A je z toho záprah na sedm dnů v týdně." ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz



Grilované vepřové koleno na prkénku



Špízové taštičky v kuřecím masě



Palačinky se zmrzlinou

Snímky: Ivo Goldbach

Recept

Vařte s námi

GRATINOVANÉ KUŘECÍ ŘÍZKY SE ŠUNKOU



5 porcí

- 600 g kuřecích prs
- 2 vejce
- 150 g eidamu
- 50 g hladké mouky
- 100 g oleje
- 150 g krájené šunky
- sůl
- 300 g gratinkové omáčky

Kuřecí prsa mírně naklepeme, osolíme, obalíme v hladké mouce, namočíme do rozšlehaných vajec se strouhaným sýrem a zvolna usmažíme po obou stranách na rozehřátém oleji. Řízky položíme na talíř, posypeme nadrobno pokrájenou šunkou a zbylým sýrem a zapečeme pod grilem nebo ve vyhřáté troubě až se sýr roztaví. Hotové řízky přelejeme gratinkovou omáčkou a podáváme s rýží rovněž přelitou omáčkou.

Adresa a cenová kategorie

Informace

Hotel Relax U Drsů

Varšavská 2708

Tábor

Tel./fax: 0361/263905 – 7

cenová kategorie pro 2 os.:



Poznámka:

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

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