



Bítek na omáče ze zeleného a růžového pepře se žampiony a celerovými bramborami



Vepřové medailonky s drůbežími jatýrkami a bramborami opečenými ve slupce

ky. Od dubna do října zde pořádají i zahradní slavnosti s grilováním a jinými atrakcemi. Hned vedle terasy zámecké restaurace je například umělý green s jamkami, kde si hosté mohou zasoutěžit s golfovými holemi v patování.

V době naší návštěvy se teprve začaly napravovat nejkřiklavější chyby. Za dobu přechodných ředitelů se totiž mnohé zanedbalo. Dnes už zase září do kraje znovu natřená fasáda celého historického objektu. Také zámecká restaurace postupně dostává nové vybavení, protože například i ubrusy už tady měly své lepší časy za sebou. Posedět v pěkném počasí na terase s výhledem do nádherného parku a dát si třeba některé z jídel, která dnes

představujeme, je zážitek nejenom pro romantiky. Ti už sem cestu našli, protože brána štiřínského zámku už je zase pro příchozí přívětivě otevřená. ●

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

FOTO: IVO GOLDBACH



VAŘTE S NÁMI

Kachní prsíčka plněná zelím a švestkami s brusinkovou omáčkou

1 porce:

- 1 kachní prsa
- 50 g kysaného zelí
- 3 – 5 sušených švestek
- strouhaný křen
- brusinková omáčka
- olej
- kmín
- pepř, sůl

Kachní prsíčka nakrojíme, naplníme kysaným zelím ochuceným strouhaným křenem a nakrájenými sušenými švestkami. Osolíme, posypeme kmínem a pozvolna pečeme na oleji dozlatova. Podáváme s brusinkovou omáčkou podlité vypečenou šťávou s bramborovými knedlíky.



Vepřové medailonky s drůbežími jatýrkami a bramborami opečenými ve slupce

1 porce:

- vepřová panenka
- 50 g kuřecích jatýrek
- slanina
- cibulka
- olej
- červené víno
- velká brambora ve slupce
- pepř, sůl

vydabeme. Potom obě poloviny opečeme v oleji. Slaninu nakrájíme nadrobno, dáme na pánev a když je vyškvařená, zpěníme na ní nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme játra a orestujeme je. Potom je osolíme, opečíme, zalijeme červeným vínem a necháme přejít varem. Naloženou panenku pečeme v celku podle přání zákazníka. Opečenou bramboru naplníme jatýrkami a na talíř přidáme na medailonky nakrájenou panenku.

Vepřovou panenku osolíme, opečíme a celou naložíme do oleje. Omytou velkou bramborou i se slupkou uvaříme a potom rozkrojíme na poloviny a zčásti

Jehněčí kotletky s rozmarýnem a portským vínem

1 porce:

- 4 jehněčí kotletky
- rozmarýn

- pepř
- sůl
- olej
- česnek
- portské víno
- šlehačka
- cibule

Jehněčí kotletky předem naložíme do oleje s rozmarýnem, pepřem, solí a rozetřeným česnekem. Potom je zprudka opečeme, přidáme nadrobno nakrájenou cibulku a pozvolna dopékáme. Před stažením z plotny maso zastříkneme portským vínem a šťávu zjemníme šlehačkou. Jako příloha je nejvhodnější listový špenát a štouchané brambory se slatinou a cibulkou.