

in.ihned.cz/jidlo

a vinárna špičkovou gastronomií, na kterou si už host musí udělat patřičný čas, aby vše dobře vychutnal. Ovšem takové zadělávané dršťky dle statkáře z Formanky by udělaly radost i patřičně „rozežranému“ gurmétovi, který si objednal stůl ve vinárně.

„Snažíme se připravovat česká jídla podle zásad moderní gastronomie“, vysvětluje filozofii svého podniku Jaroslav Sapík. V praxi to znamená, že dostanete nádherně upravená jídla, která by, co se estetiky týče, obstála v kterékoliv světové špičkové restauraci, avšak porce odpovídají českému naturelu. Ten totiž velí, že není ani tak důležité, co vidíte na talíři, jako to, co a v jakém množství a kvalitě dostanete do žaludku.

Majitel se nebál kuchyni svěřit mladému, ale talentovanému Petru Navrátilovi. „Má nápady, nebere kuchařinu jenom jako řemeslo a je na něj opravdu spolehnutí.“

FOTO: PETR STARY



Klokočenský moučník.



Paštika z husích jater s brusinkovým přelivem.

Kachní prsa  
na portském

## NÁŠ TIP

**12. a 13. 6.** Staročeská pouť s posvícenskou kuchyní.

Namátkou vybíráme z jídelního lístku a už při pouhém čtení se sbíhají sliny. Dámy si mohou dát kachní prsa na portském s vinnou hruškou s míchanou zeleninou a houbovými nočky, pánové třeba carský šašlik Mikuláše II., což je vepřová panenka, restované houby s fazolkami, pepřovou omáčkou a zapékanými brambory. Nebo specialitu šéfa kuchyně – nadívaný králíčí hřbet se šalotkou a tymiánem na zeleninovém ragú se zapečenými bramborami plněnými selskou šunkou či daňčí hřbet s jemnou fáší z bažanta, hříbkovou

omáčkou, fazolkami, šunkovými nočky a brusinkami. A co teprve specialitu domu, kterou zde připravují již od roku 1910 – pečenou husu plněnou husími játry s paprikovo-smetanovou omáčkou, houbovými knedlíčky, bramborovou slámou a růžičkovou kapustou.

Pokud se zmožení jídlem a pitím rozhodnete setrvat, máte se v patře možnost ubytovat v domáckých zařízených pokojích. Snídani dostanete ráno přímo na patře a už se můžete těšit na zajímavý oběd. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz