

Odbočka k Chytilům se vyplatí

Pokud rádi, dobře a navíc za rozumnou cenu jíte a zrovna se chystáte na jihomoravsko-slovenské pomezí, neváhejte vyhledat v bývalé hornické obci Dubňany rodinnou restauraci U Chytilů.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Při pohledu ze silnice nic nenasvědčuje, že vás v domě číslo 812 čeká něco mimořádného. Když však vystoupáte po schodech do jeho prvního patra, rázem se ocitnete v příjemném, vkusně zařízeném interiéru restaurace, kterou by tady nikdo nehledal. Hned u vchodu je barový pult s výčepní stolicí a při pohledu vlevo dominuje prostoru funkční krb. Dělí rozlehlou místnost, které vévodí trámy otvírající pohled do podkrovní budovy. Můžete se usadit v pohodlných boxech u stěn nebo u stolů a už je u vás číšník s jídelníčkem a objednávkou nápojů.

Jste v království rodinné společnosti LIVI Dubňany, kterou založil a vede Miroslav Chytil. Za hranicemi Dubňan je zatím známá především svými víny, která pocházejí z vlastních vinic. Společnost jich obhospodařuje 50 hektarů, které se rozkládají ve Slovácké vinařské podoblasti. Proto pochopitelně nechybějí v nabídce na nápojovém lístku restaurace.

Pokud budete s víny spokojeni, neváhejte kontaktovat někoho ze společnosti a nechte

si ukázat vinohrady. Vinice společnosti malebně dokreslují zdejší mírně zvlněnou krajinu. Jsou jednak na jižních svazích patřících ke známé vinařské obci Mutěnice na tamní viniční trati Úlehle a na jihovýchodních svazích vinařské obce Milotice na viniční trati Šidleny. Za ochutnání rozhodně stojí z jejich produkce v bílých přívlastkovy Sauvignon, Ryzlink rýnský nebo Aurelius, z červených klasická Frankovka a příjemný Modrý Portugal.

Dobře udělaná klasika

V restauraci U Chytilů, která byla otevřena před osmi roky, vsadili na mladý personál. Na place i v kuchyni jsou všichni pod třicet. Majitel pro to má jednoduché vysvětlení. „Vsadil jsem na mladé, většinu z nich tady máme od učňáku. Nejsou zkažení móresy bývalých Rajů a Jednot.“ Ví, o čem mluví, sám je vyučený kuchař.

Původní profese majitele je znát nejenom na jídelníčku, ale především na talířích. Odtud hladový rozhodně nikdo neodjede. Nabízí poctivě udělanou klasiku a přívětivé ceny.

Varěte s námi

VEPŘOVÉ KOLENO DLE PANA CHYTILA

Vepřové koleno napřed naložíme na 48 hodin do láku. Ten je složen z vody, soli, divokého koření a drceného česneku, dle chuti. Po dvou dnech macerační jehlou napícháme lák ke kosti a koleno znovu ponoříme na dalších 48 hodin do láku. Pochopitelně je koleno po celou dobu macerace pěkně v chladku. Potom ho dáme podle velikosti na dvě až tři hodiny péct do trouby při teplotě 150 – 180° C. V pekáči koleno posypeme kmínem a sladkou paprikou a podlijeme pivem. Po dobu pečení koleno občas přeléváme výpekem.

V žádném případě koleno nepředvařujte!!!

„Proč se také tady snažit dělat nějaké extravagance, které navíc jinde umí lépe. Nebyl by to dnes ani pro nás problém nechat si vozit mořské ryby a podobnou havěť, ale sem chodí hlavně místní a našli k nám cestu i přes-