



Snímek archiv

Ke slovu se dostal i Jaroslav Chudý, šéfkuchař hotelu Prestige. Z jeho specialit vybral ředitel hotelu Radim Novotný:

### ZAPÉKANÁ PANENKA PRESTIGE

**Potřebujeme:** Vepřovou panenku, chřest, anglickou slaninu, olej, sůl, grilovací koření, vejce, listové těsto, bearnskou omáčku (holandská omáčka s nasekanou petrželkou, kerblíkem a estragonem)

**Postup:** Vepřovou panenku protkne anglickou slaninou a chřestem. Okořeníme grilovacím kořením a opečeme po obou stranách, necháme vychladnout. Rozválíme si listové těsto a pa-

nenku do něj zabalíme, potřeme žlutkem a pečeme cca 20 – 35 minut.

Během pečení si připravíme Bearnskou omáčku, nadrobno nasekáme petrželku, kerblík, estragon a vmícháme je do zahřáté holandské omáčky.

Pečenou panenku příčně naporcujeme na kolečka, přidáme bearnskou omáčku a mix teplé zeleniny.

**Doporučené víno:** André



Snímek archiv

Ředitel festivalu Ladislav Jíša se předvedl s receptem na polévku:

### JÍŠOVA CIBULAČKA

**Potřebujeme:** 3 velké cibule, 50g másla, sůl, pepř, 1/2 lžičky mleté sladké papriky pro barvu, 1 lžice hladké mouky, 1/4 litru bílého suchého vína, 1 litr vývaru zeleninového, 50g Nivy

**Postup:** Na másle osmažíme cibuli nakrájenou na tenké plátky až změkne, nesmí zhnědnout, poté přidáme mletou papriku,

pak mouku, zalijeme vínem a po chvíli vývarem. Přidáme pepř, a sůl. Po 30 minutách rozmícháme v polévce jemně nastrouhanou nivu a dalších 15 minut dovaříme. Na talíři při podávání doplníme dle chuti kolečky rohlíku, osmaženými na másle.

**Doporučené víno:** Neuburské 2001

Ladislav Skopal, předseda zemědělského výboru PSČR a člen festivalového štábu, zavzpomínal na svůj slovenský pobyt, ze kterého mu zůstaly:

### SKOPALOVY TATRANSKÉ KOTLETY

**Potřebujeme:** Vepřové plátky z kotlet bez kosti, anglická slanina, tvrdý salám (Poličan), lečo ve skle (s olejem), sýr Eidam, sůl, pepř

**Postup:** Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme, vložíme do zapékací mísy. Na každý

plátek masa dáme plátek angl. slaniny, kolečko salámu, lžičku leča a zasypeme silně strouhaným sýrem. Vše zalijeme smetanou a necháme péct. Podáváme nejlépe s bramborovou kaší.

**Doporučené víno:** Svatavavřínecké 2000



Snímek: Ivo Goldbach

Originální recept připravil Michael Melíšek, ekonomický ředitel festivalu. Se skromností sobě vlastní ho nazval:

### MELÍŠKŮV KRÁLÍK V PELÍŠKU

**Potřebujeme:** Králíka nejlépe divokého, slanina, syrové oloupané (oškrábané) brambory, směs Halali, divoké koření (jalovec, nové koření, celý pepř, bobkový list, tymián), sůl, máslo na vymazání.

**Postup:** Králíka vložíme s divokým kořením do „papiňáku“ mírně osolíme a necháme vařit. Mezitím si připravíme brambory, oloupeme, oškrábeme je nebo jen řádně umyjeme zdravou slupku a nakrájíme na kolečka cca 1cm silná. Vysteleme jimi máslem vymazanou skleněnou zapékací formu. Na brambory opatrně naklademe slaninu a zasypeme ji směsí Halali, na ni do „pelíšku“ poklademe porce vy-

kostěného králíka, kterého opět svrchu zasypeme směsí Halali, poklademe slaninou a na ni opět kolečka brambor. Přiklopíme máslem vymazaným poklopem, dáme do trouby a necháme péct, dokud nejsou brambory opečené. Jako přílohu můžeme podávat zelný salát s mrkví.

**Doporučené víno:** Veltlínské zelené 2001

*Pozn.: Vývar z králíka můžeme využít jako polévku. Stačí jen nakrájet listy pórků našikmo jemně nudličky, které vložíme do polévkové misky a zalijeme horkým vývarem a jako přílohu opéct plátky housky.*



Snímek: Ivo Goldbach