



Vladařské potpouri

kající zadělané dršťky na paprice či plíčky na smetaně. Pochutnat si na nich můžete v Konírně, která kdysi dávno skutečně sloužila k tomuto účelu. Kdo zatouží po vyšším stupni kulinářské rafinovanosti, zamíří do Klubu, který je napravo od vchodu či do sklepní vinárny. Znalci především oceňují jeho přípravu šneků, ryb a zvěřiny. I člověk, kterému příliš neříkají moučníky, si určitě s radostí pochutná na variaci nazvané poněkud tajuplně Vladařské potpouri. Je to delikátní kombinace tří babičkovských teplých moučníků – lívaňek s borůvkami a jogurtem, povídkových taštiček posypaných mákem a mandlemi a kynutého jahodového či meruňkového knedlíku posypaného tvarohem a cukrem.

Josef Vladař ve své restaurační trojkombinaci „prodává“ letité zkušenosti nasbírané doma i ve světě. Jeho sbírka mezinárodních ocenění je úctyhodná a vévodí jí Velká zlatá medaile z kuli-

nářského mistrovství ve Švýcarsku pořádaného v roce 1977. Má sice pozoruhodnou sbírku kuchařských knih, ale používá je pouze k inspiraci. Razí heslo, že dobrý kuchař podle knih nevaří, protože musí zapojit vlastní um, fantazii, cit a zkušenosti.

V domě na Maltézském náměstí na pražské Malé Straně měl na co navázat. Doložená historie domu, kde dnes vladař, sahá až do 14. století, kdy se jmenoval U Zeleného kříže. Z té doby pocházejí sklepy vinárny a skladů z opuky. V roce 1776 zde byla otevřena zájezdní hospoda U Řádového kříže, která bez přestávky sloužila hostům až do roku 1960. Nahradila ji provozovna OPBH, která postupně prostory změnila v ruiny. Po návratu domu restituentce si prostory dlouhodobě pronajal Josef Vladař s rodinou a vytvořil zde skutečnou baštu dobrého pohostinství v prapůvodním smyslu tohoto slova. ●

Libor Ševčík
libor.sevcik@economia.cz



Šneci na jehle

Snímky: Ivo Goldbach

Recepty

Vařte s námi

CANDÁT PO MLYNÁŘSKU S KAROTKOU, ŽAMPIONY A ZÁMECKÝMI BRAMBORY

pro 4 osoby

- 800 g filé z candáta
- 200 g másla
- 100 g oleje
- 200 g karotky
- 200 g žampionů
- 2 citróny
- 30 g hladké mouky
- sůl, citrónová šťáva, bílý pepř,
- zelená petržel

File z candáta rozdělíme na menší kusy (dva na porci), oso-

líme, pokapeme citrónovou šťávou, poprášíme moukou a pečeme 10 – 12 minut na oleji dozlatova. Uvařenou karotku nakrájíme na kolečka, čerstvé žampiony na plátky a společně orestujeme na másle, osolíme a okořeníme bílým pepřem. Z oloupaného citrónu nakrájíme plátky, které obalíme v rozsekané zelené petrželce. Upečeného candáta dáme na talíř, ozdobíme kolečky citrónu s petrželí a přelijeme horkým máslem. Podáváme se zeleninou a zámeckými nebo vařenými brambory.



ZADĚLÁVANÉ DRŠTKY NA PAPRICE

pro 4 osoby

- 800 g uvařených nakrájených drštěk
- 200 g anglické slaniny
- 200 g cibule
- 100 g oleje
- 200 g hovězího vývaru
- 200 g zakysané smetany
- 50 g hladké mouky
- mletá paprika, mletý kmín, česnek, majoránka, sůl, bílý pepř, pažitka

V hrnci rozpustíme polovinu anglické slaniny, přidáme olej a orestujeme v něm dozlatova nejmenno nakrájenou cibuli. Přidáme uvažené nadrobno nakrájené dršťky, zaprášíme hladkou moukou, orestujeme, okořeníme sladkou paprikou a zalijeme hovězím vývarem. Dobře povaríme, ochutíme mletým kmínem, rozetřeným česnekem, majoránkou, bílým pepřem, osolíme, při-

dáme zakysanou smetanu a ještě asi pět minut dusíme. Z druhé poloviny anglické slaniny vyškváříme škvarečky, kterými společně s nakrájenou pažitkou na talíři posypeme dušené dršťky. Podáváme s pečivem nebo s knedlíkem.

