

U Vladaře:

Návrat nejen k rodinným tradicím

Recept

Vařte s námi

BAŽANTÍ PRSA „BOHEMIA“ S HUSÍMI JÁTRY A POŠÍROVANOU HRUŠKOU S BRUSINKAMI

- 4 ks bažantích prsíček
- 100 g oleje
- 200 g másla
- 200 g husích jater
- 2 hrušky
- 1 dl bílého vína
- 1 dl červeného vína
- 120 g brusinkového kompotu
- 0,5 dl portského vína
- tlučený jalovec, paštikové koření, sůl, bílý pepř

Vykostěná, stažená a osolená bažantí prsíčka naložíme alespoň na dva dny do marinády z červeného vína, portského, tlučeného jalovce, paštikového koření a bílého pepře. Hrušky oloupeme a lehce povaríme (poširujeme) v bílém víně. Marinovaná prsíčka opečeme na oleji dorůžova (medium). Nakrájené plátky husích jater opečíme a opečeme na másle. Při podávání bažantí prsíčka prořízneme, ozdobíme opečenými plátky husích jater a přidáme teplou hrušku s brusinkami. Do výpeku přidáme čerstvé máslo a šťávou maso podlijeme. Podáváme s různě upravenými brambory nebo s bramborovými kroketami.



Snímky: Ivo Goldbach

Doktor obojího práva Josef Vládar svou pravou profesí už od pohledu nezapře. Je restauratér, tak jako jím byl jeho otec a děd. Má pokračovatele v synovi, talentovaném muzikantovi, který nevěděl, že v rodinné tradici je větší existenční jistota. Prošel v pohostinství všemi stupínky – od vyučení, přes hotelovou školu, univerzitu až k vedoucím funkcím v pražském hotelnictví. Teprve změna poměrů mu umožnila splnění letitého snu – mít vlastní rodinný podnik podle svých představ. Právě oslavil desáté výročí svého malostrianského podniku, který se

nemůže jmenovat jinak než U Vladaře.

Je typem pravého restaurátéra – patrona, jak je známe zatím spíše ze zahraničí. Nic mu neunikne, je všudypřítomný a přitom diskrétní, zná a osobně vítá své hosty, sleduje kuchyni i práci personálu „na place“, sám vybírá vína a vyzná se v nich, sestavuje jídelníček pro tři rozdílné provozovny skryté v jednom domě. V době čínských bister, pizzerií, fast foodů, mexikánských a jiných exotických restaurací zde host najde skutečnou oázu tradiční kuchyně i s takovými už těžko vídanými specialitami, jako jsou vyni-

Adresa a cenová kategorie

Informace

Restaurace, vinárna, klub U Vladaře

Maltézské náměstí 10
118 00 Praha 1
tel.: 257534121,
257531309
e-mail: mvladar@login.cz
www.infor.cz/hotelvladar

cenová kategorie:

- Konírna ●●
- Klub, vinárna ●●●●

Poznámka:

Cenové kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

- do 800 Kč: ●
- do 1500 Kč: ●●●
- nad 1500 Kč: ●●●●