



Původně zájezdní hostinec, nyní příjemná restaurace



Kuřecí rolka



Studená jahodová polévka



Tvarohový dezert

Sřímky: Ivo Goldbach

Recepty

Vařte s námi


DOMÁCÍ KRÉMOVÁ
POLÉVKA S CHŘESTEM
A BRAMBORY

- 5 porcí
- 500 g sterilovaného chřestu
- 150 g čerstvého zeleného chřestu
- 500 g brambor
- 1/4 l šlehačky
- sůl
- petrželová nať na ozdobu

Oloupané brambory vaříme s chřestem, po změknutí vše rozšleháme, propasírujeme, zjemníme smetanou a dochutíme. Hotovou polévku ozdobíme spařeným zeleným chřestem.

PSTRUH PEČENÝ
V PEKÁČKU SE
ŠPENÁTOVÝM LISTEM
A OŘECHY

- 5 středních pstruhů
- 750 g jader vlašských ořechů
- bylinkové máslo
- rozmarýn
- dušený špenátový list
- česnek, sůl

Na orestovaný na nudličky nasekaný česnek dáme spařený

listový špenát, přidáme smetanu, zahustíme bešamelem a dochutíme. Takto připravený špenát vložíme na vymaštěné dno pekáčku, posypeme nasekanými vlašskými ořechy a na vrch položíme celého vykuchaného osoleného pstruha okořeněného rozmarýnem a citrónovou šťávou. Vše pečeme asi 15 minut. Po upečení dáme na rybu rozpustit bylinkové máslo.

KUŘECÍ ZÁVITKY
S PARMSKOU ŠUNKOU,
SYPANÉ DRŮBEŽÍMI
JÁTRY S PŘÍLOHOU
MÁSLOVÉHO CHŘESTU

- 1000 g stehenních kuřecích řízků
- 200 g parmské šunky
- 250 g drůbežích jater
- 100 g kečupu
- 150 g oleje
- sůl, směs koření

Na vykostěné, naklepané a bylinkami okořeněné stehenní stejky položíme na plátky nakrájenou parmskou šunku. Zabalíme do závitku a dáme péci. Na pánvi zatím orestujeme drůbeží játra, přidáme drcenou majoránku a kečup. Upečené závitky přelijeme orestovanými drůbežími játry.



Adresa a cenová kategorie

Hospoda Domov

Ještědská 149 • 460 08 Liberec 8 • tel.: 48 2771251 • e-mail: domovlib@volny.cz

cenová kategorie: ●●●

Poznámka:

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

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