

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: PETR STARY

Jahodová polévka s vídeňskou cibulkou

obměňovat jídelníček. Pořádáme nejrozumnější čtrnáctidenní tematické nabídky, jako je právě teď ta jahodová. Podle sezóny jsou to zabíjačkové a zvěřinové hody, měli jsme dny chřestu a rebarbory, na podzim budou husy a kachny. Každý měsíc připravíme dny francouzské kuchyně a vín – Tour de France. Na každou sestavíme dvě menu z určité čas-

ti Francie a k nim doporučíme vína z příslušné oblasti. První budou od 20. – 21. července věnovány Provensálsku. V naší nabídce pochopitelně nechybí různé úpravy těstovin a rizota. Vaříme mezinárodní i klasickou českou kuchyni pod značkou staročeské speciality," říká Jan Pýcha. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Candát na jahodovo-ananasovém ragú s limetkovými placičkami

VAŘTE S NÁMI

Jahodová polévka s vídeňskou cibulkou

4 porce

- 300 g jahod
- 150 g zimní cibule
- 100 g brambor
- 100 g másla
- 200 ml drůbežního vývaru
- 400 ml mléka
- čerstvá bazalka
- sůl, bílý pepř

Na másle necháme zesklivatět nejmenno nakrájenou cibulku. Přidáme na plátky nakrájené, očištěné syrové brambory a omyté překrájené jahody. Zalijeme vývarem a rozdušíme. Poté povolíme mlékem a přivedeme k bodu varu. Dobře rozmixujeme a přecedíme. Podle potřeby rozředíme mlékem nebo smetanou, dochutíme solí a pepřem. Podáváme s trochou ušlehané, neslazené šlehačky a sypeme větším množstvím smažené vídeňské cibulky a lístky čerstvé bazalky.

Candát na jahodovo-ananasovém ragú s limetkovými placičkami

4 porce

- 600 g candáta
- 300 g ananasu
- 200 g jahod
- 100 g rybího fondu
- 150 ml aromatického bílého vína (kalifornské, australské)
- 60 g hladké mouky
- 50 g cukr krystal
- 1 limetka
- sůl, bílý pepř
- 1 šalotka
- 100 g másla
- 50 g čerstvé smetany
- 10 lístků čerstvé máty peprné

Vykostěná a omytá filátka z candáta osolíme, opepříme, pokapeme limetkovou šťávou a obalíme v hladké mouce. Zprudka opečeme na másle a necháme na roštu v troubě dopéct. Ve výpeku osmahneme nadrobno nakrájenou šalotku s kostkami očištěného čerstvého ananasu, podlijeme rybím fondem a vínem a zredukujeme. Takto připravený základ zahustíme čerstvou smetanou a dochutíme solí a bílým pepřem. Na rozpuštěném cukru rychle prohodíme na čtvrtky pokrájené jahody, zastříkneme limetkovou šťávou, osolíme a opepříme. Necháme chvilku odstát a jahody nám začnou pouštět hustou šťávu. Okamžitě servírujeme ananasové ragú, které dekorujeme připravenými jahodami tak, že červená šťáva nám utvoří mramorování. Navrch klademe candáta, a hojně posypeme nudličkami pokrájené čerstvé máty. Jako přílohu podáváme limetkové placičky.



Limetkové placičky:

- 250 g měkkého tvarohu
- 100 g polohrubé mouky
- sůl
- bílý pepř
- strouhaná kůra z jedné limetky (pouze zelenkavá část bez bílého podloží)
- máslo na pečení

Tvaroh dobře promícháme s moukou, dochutíme solí, pepřem a ovoníme limetkovou kůrou. Z takto připraveného těsta tvoříme placičky, do kterých utvoříme na povrchu jemné rýhy a po obou stranách dozlatova propečeme na rozpuštěném másle.