

Recept

Vařte s námi

HONEY CHICKEN BON
(marinované kuřecí
paličky v medové
omáčce)

pro 5 osob

- 1 kg spodních kuřecích stehýnek
- 0,5 kg cibule
- šťáva ze 2 citrónů, může být i citrónový koncentrát
- 0,6 dl omáčky louisiana-Oomá
- 1/4 kg másla
- 6 dkg medu
- 0,4 dl oleje
- sůl

Na oleji a máse orestujeme cibulku hodně do tmava, přecedíme a zbylý tuk vylijeme. Osolená kuřecí stehýnka promícháme s ostatními ingrediencemi, přidáme odkapanou cibulku a vše vložíme do pečicí mísy. Pečeme asi 2 hodiny při 160 °C.

Potrefená husa



Honey chicken bon



Bronzová plaketa Jaroslava Vašaty

Adresa a cenová kategorie

Informace

Restaurace
Potrefená husa

Moravské náměstí 8
Brno

tel.: 542 213 177

otevřací doba:

Po – Ne 11 – 01 hod.

cenová kategorie: ●●●

Poznámka:

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

do 800 Kč: ●●●

do 1500 Kč: ●●●●●

nad 1500 Kč: ●●●●●●●

Vymyslet v době obrovské konkurence životaschopný projekt dobré restaurace není nic jednoduchého. odborný časopis Food-Service už potřetí udělil výroční bronzovou plaketu známého restaurátora Jaroslava Vašaty (1905 až 1995) právě za úspěšný gastronomický koncept. V roce 2000 ho získal projekt restaurací Jarmark, loni síť noblesních restaurací Ambiente a letos Potrefená husa. Zatímco první dva vznikly v hlavách pánů Mužátka a Karpíška, Potrefená husa je dílo kolektivní. Projekt řetězce restaurací s jednotným názvem vznikl v roce 1998. Společnost Pražské pivovary se touto cestou rozhodla postupně vybudovat vlastní síť značkových restaurací a hospod, kde se bude na špičkové úrovni čepovat Staropramen a další piva tohoto výrobce a jeho belgického majitele. První Potrefená

husa byla otevřena již o rok později na pražských Vinohradech. Ve velmi krátké době ji doplnilo dalších sedm provozoven.

Osmou husu najdete v Bratislavě

Potrefená husa nabízí gastronomické služby se širokým výběrem kvalitně ošetřených piv v příjemném prostředí, s kvalitní přátel-

skou obsluhou za příznivé ceny. Poměr kvalita-cena je zde pro zákazníka skutečně příznivý, a proto Potrefené husy nemají o návštěvníky nouzi. V současné době jsou Potrefené husy v Praze – Dejvicích, Novém Městě a Vinohradech, v Olomouci, Liberci, Zlíně a Brně. Ta je zatím největší, a proto jsme se tam vypravili na návštěvu. Dokonce jedna „husa“ je i v zahraničí. V Bratislavě ji najdete pod názvem Trefená hus.

Ivan Šlecht, který má celý projekt na starost, má podrobné manuály, které pamatují doslova na všechno. Jde o jakousi kuchařku, kde provozovatel najde vše potřebné a zároveň je to dokument, který nastavuje neporušitelné standardy provozu. Než je rozhodnuto, kde bude další Potrefená husa, dělá se podrobný průzkum, protože projekt předpokládá zaručenou návratnost vložených peněz do tří let. Posuzuje se



Bamboo