



VAŘTE S NÁMI

Kuřecí závitky Prachanda

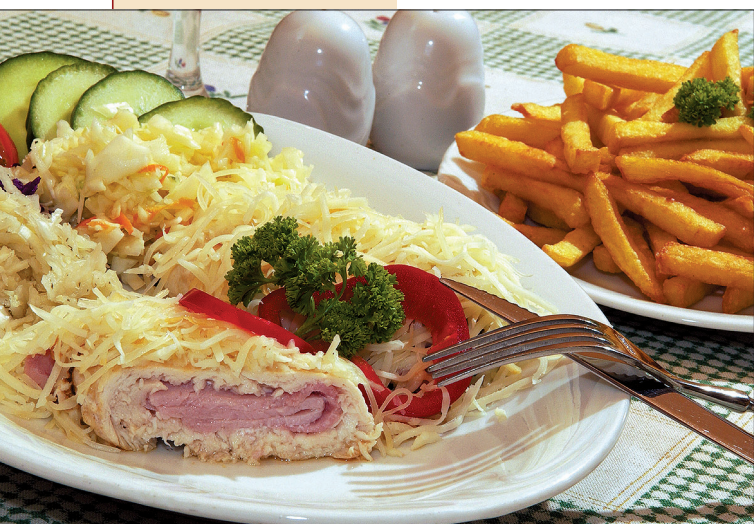
(pro 1 osobu)

- 1 ks kuřecích prsou (cca 200 g)
- 2 plátky šunky
- 2 plátky anglické slaniny
- strouhaný sýr
- sůl
- pepř
- vegeťa

Kuřecí prsa rozkrojíme na dva plátky a opatrně rozklepeme. Osolíme a okořeníme. Na kuřecí maso dáme plátky šunky a anglické slaniny a plátky stočíme do malých roládiček. Ty vložíme na grilovací desku, doma na pánev, a zprudka opečeme ze všech stran. Potom pánev přikryjeme pokličkou a asi pět minut přikryté roládičky ještě dopékáme. Před podáváním maso posypeme strouhaným sýrem.

FOTO: IVO GOLDBACH

Svíčková jako od maminky



Zaplněné parkoviště a plná hospoda hned dopoledne pár minut po otevření – to je všude na světě neklamná známka toho, že jde o vyhlášený a vyhledávaný podnik s dobrou pověstí. Takovou právem získala restaurace Na Prachandě, kterou najdete směrem od Prahy hned při vjezdu do Dobříše, kousek za železničním přejezdem. I při naší návštěvě se jako po mávnutí kouzelného proutku všechny místnosti členité restaurace zaplnily ještě dlouho před dobou oběda.

K zajímavému názvu přišla restaurace pojmenovaná po

otevření před první světovou válkou nepříliš nápaditě U Nádraží díky kabaretnímu kupletu o Dobříši z roku 1911. Autor do něj neopomněl zaznamenat i stavbu nové restaurace.

*U nádraží dobříšského
Silnice se křížují
Tam co lítá nejvíc prachu
Zas hospodu zřizují.
Že zapráší se každý host
Na pivo i kafandě,
Bude se tam navždy říkat
V hospodě „Na Prachandě“*

Autor měl pravdu. Mezi lidmi se neujal původní název