

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



Vařte s námi

Dušené králičí stehno se šťouchanými bramborami

pro 4 osoby

- 4 králičí stehna
- 10 stroužků česneku
- 1 litr kuřecího vývaru
- 5 ks šalotky
- 2 snítky tymiánu
- 2 snítky rozmarýnu
- 200 g špeku
- 3 bobkové listy
- 500 g brambor
- 100 g cibule
- 120 g anglické slaniny
- 150 g másla
- 50 g hladké mouky
- 200 ml smetany
- 20 g pažitky
- Sůl, pepř, kmín

Králičí stehna prošípkujeme 100 g špeku a potřeme polovinou utřeného česneku, nasekaným tymiánem, rozmarýnem a necháme odležet hodinu v lednici. Mezi tím si orestujeme na hrubo nakrájenou šalotku a zbytek česneku se špekem. V tomto základu opečeme osolená a pokmínovaná stehna. Zalijeme polovinou kuřecího vývaru a dusíme do měkka. Hotová stehna vyjmeme, šťávu vydusíme a zahustíme moukou, zalijeme druhou polovinou vývaru, provaříme a dochutíme. V průběhu dušení si orestujeme na jemno nakrájenou cibuli na anglické slanině a vše zamícháme do uvařených a rozmačkaných brambor. Na konec přidáme máslo, smetanu, nasekanou pažitku a dochutíme.

Svatováclavská vinice

Dominantní už při pohledu od Vltavy je nejenom vila, ale i nově vysázená vinice, která sem historicky patří. Na zdejších jihovýchodním svahu ji údajně založil už svatý Václav. Měla dávat hrozny pro přípravu mešního vína. Proto se jí také od poloviny 17. století říkalo Svatováclavská. Historické prameny však tvrdí, že vinici zde dal vysázet až skutečný zakladatel novodobého českého vinařství, císař Karel IV. Nechal na ni přivést sazenice révy vinné z Burgundska.

V horní části je vysazena Karlova původně burgundská odrůda Pinot nero, ve spodní Ryzlink rýnský. Podél cesty, která vede od hradní brány k vile, je vysazeno všech 35 odrůd révy vinné, které jsou zapsány ve Státní odrůdové knize, a mohou se tedy pěstovat na českých a moravských vinicích. Na první vinobraní si však budeme muset počkat asi tři roky. To je totiž doba potřebná k tomu, aby nově vysázená vinice začala plodit hrozny. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: archiv