

Návrat ke kořenům

Plíčky na smetaně, segedínský guláš, zadělávané dršťky, špenát... Odchovanci školních a závodních kuchyní si pod těmito pojmy nevybaví žádné příjemné vzpomínky. A přesto se vesměs jedná o gurmánské speciality, které se jinde ve světě na jídelničkách renomovaných restaurací uchovaly dodnes.

Ve Vídni lahůdka, v Čechách rarita

Například snad v každé slušné tradiční vídeňské restauraci dostanete jídlo, které za našich babiček patřilo k běžným pokrmům – plíčky na smetaně, zadělávané ledvinky či různě připravené dršťky. Ovšem tyhle pokrmy, kromě názvu nemají nic společného s tím, co nám bylo servírováno a co poté díky pochopitelné nechuti strávníků z jídelniček při možnosti volby zmizelo.

Naštěstí existuje v samém centru Prahy, na Maltézském náměstí na Malé Straně restaurace, kam můžete bez obav zajít, když se vám náhodou zasteskne připomenout si opravdovou klasiku. Ať už v podobě plíček na smetaně alias pajšlu, zadělávaných drštěk, ledvinek či různě připravených býčích žláz a podobných lahůdek, které dovedla připravit každá trochu kuchyňsky gramotná a socialistickými normami nezkažená babička. Jmenuje se U Vladaře a tyhle speciality

mají v její lidovější části nazvané prozaicky Konírna.

„Ono se tady snad ani nedá mluvit o nějaké pravé české klasice. Naše kuchyně byla po staletí ovlivňována rakouskou, uherskou a slovinskou, stejně jako tam pronikaly vlivy od nás. Málokdo ví, že naši předci jedli různě upravovanou zvěřinu, šneky, raky, škeble i dnes znovu populární chřest, který byl v našich končinách jeden z nejlepších v Evropě. Naši předkové prostě dovedli dobře připravit a upravit bez umělých přísad vše, co se v našich klimatických podmínkách urodilo, narodilo a vyrostlo. To vše patřilo do klasické české kuchyně stejně jako tradiční husa nebo vepřo-knedlo-zelo,“ říká majitel restaurace Josef Vladař.

Modernější háv

U Vladaře staré recepty modernizovali. „Nebyl by problém vařit do písmene třeba podle klasických receptur Rettigové, ale lidé i jejich chutě se mění a vyvíjejí. Podstatné je zachovat ty základní, tak jak je máme snad už geneticky zakódované a dát jim modernější a zdravější háv,“ říká Vladař.

Je dobře, že v dnešní záplavě pizzérií, čínských, vietnamských, indických a jiných restaurací existují ještě oázy, kde si pochutnáte na středoevropské klasice. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



VAŘTE S NÁMI

Plíčky po pražsku s nudličkami okurek a šunky

(4 porce)

- 300 g vepřových plíc
- 300 g vepřového jazyka
- 300 g vepřového srdce
- 150 g oleje
- 250 g cibule
- 200 g smetany
- 100 g sladkokyselých okurek
- 100 g šunky
- 0,5 l vepřového vývaru
- mouka
- sůl, bílý pepř
- citrónová šťáva
- koření na divočinu (celý černý pepř, bobkový list, nové koření)
- nať z petržele

Dobře vyprané vnitřnosti vaříme do měkka s divokým kořením a na čtvrtky nakrájenou cibulí. Po uvaření vnitřnosti přendáme do studené vody a po vychlazení je nakrájíme na jemné nudličky. Na oleji orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, zaprášíme moukou, a zalijeme vepřovým vývarem. Povaříme a přidáme na nudličky nakrájené vnitřnosti a ještě vše asi 15 minut pomalu dusíme. Ochutíme solí, pepřem a citrónovou šťávou a přilijeme smetanu. Orestujeme na nudličky nakrájené nakládané okurky a šunku. Jednotlivé porce posypeme při servírování orestovanými okurkami se šunkou a posypeme jemně nakrájenou petrželovou natí. Jako přílohu podáváme vařený brambor, houskový knedlík nebo pečivo.

Dršťky na paprice se škvarečky a domácím uzeným

(4 porce)

- 800 g uvařených drštěk
- 600 g domácího uzeného
- 100 g cibule
- 100 g oleje
- 50 g hladké mouky
- 0,5 l hovězího vývaru
- 150 g anglické slaniny
- 100 g zakysané smetany
- mouka
- mletá paprika
- sůl, bílý pepř
- majoránka
- česnek
- pažitka

Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, zaprášíme moukou a orestujeme. Přidáme mletou papriku a ihned zalijeme hovězím vývarem. Dobře povaříme a přidáme uvažené, na drobné nudličky nakrájené dršťky. Ochutíme solí, rozetřeným česnekem, pepřem a majoránkou. Podusíme dalších 10 – 15 minut a přelijeme zakysanou smetanou. Anglickou slaninu rozškvaříme a jednotlivé porce posypeme škvarečky, přidáme teplé domácí uzené a vše posypeme nakrájenou pažitkou. Podáváme s knedlíkem nebo pečivem.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

INFORMACE

Restaurace U Vladaře – Konírna

Maltézské nám. 10, Praha 1-Malá Strana
Tel.: 257 532 926, www.uvladare.cz

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: ●●●●