

## JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

## Akce

## Mandarínské festivaly

Po festivalu thajské kuchyně, který v Praze v červnu připravil šéfkuchař Vichito Mukura z bangkokého hotelu The Oriental, bude následovat přehlídka šéfkuchařů z hotelů Mandarin, které mají hvězdičky v průvodci Michelin. První předvede své umění od 1. do 7. 10. Chris Staines z londýnské restaurace Foliage Mandarin Oriental Hyde Park, od 22. do 28. 10. Mario Conti z mnichovské restaurace Mark's Mandarin Oriental a od 19. do 25. 11. Franck Ferigutti z restaurace Neptune Mandarin Oriental v Ženevě. Všichni budou od úterý do neděle připravovat večer speciální pětichodová degustační menu.



FOTO: HN – MARTIN SVOZILEK

Šéfkuchařem restaurace Essensia hotelu Mandarin Oriental Prague je Ari Munandar



## Vařte s námi

## Fritované kachní taštičky z rýžového těsta

• 350 g masa z pečené kachny • 80 g karotky nakrájené na jemné nudličky • 100 g čínského zelí krájeného na nudličky o délce asi 3 cm • 50 g bílé čínské pažitky krájené na délku asi 3 cm • 65 g ústřicové omáčky 2 g soli • 30 g cukru • 3 g mletého bílého pepře • 25 g oleje na smažení • plát rýžového těsta (jako na jarní závitky) • ostrá omáčka Sriracha a rybí omáčka

V pánvi rozehřejte olej. Přidejte zelí, pažitku a mrkev a lehce osmahněte. Přidejte maso a další přísady a promíchejte. Nechte lehce vychladnout. Plát rýžového těsta nakrájejte na díly. Malé množství kachní směsi obalte těstem a osmažte ve fritéze. Ozdobte nakrájenou zeleninou a podávejte s oběma omáčkami.