

Dnes vaří



šéfkuchař Milan Sirotek

Slivovici zpité švestky s anglickou slaninou

- 5 plátků anglické slaniny
- 5 sušených švestek
- 0,02 slivovice
- list hlávkového salátu

Pět plátků anglické slaniny opečeme nasucho na pánvi či tále, do každého plátku zabalíme švestku a spícháme párátkem. Vložíme na rozpálenou pánev, zalijeme slivovici a oflambujeme. Podáváme na listu hlávkového salátu.

Jak se tam dostat

Autem: Z Prahy po Strakonické silnici, odbočit na Jíloviště, pokračovat na Lišnici a v obci Klíneč odbočit směr Bojov. Z jihu Čech odbočit ze Strakonické na Lišnici.

MHD: Autobusovou linkou 322 ze smíchovského nádraží.

Vlakem: Na trati Paha – Dobříš vystoupit v zastávce Bojov a vydat se zpět po proudu potoka ke Spálenému mlýnu.

Informace

Spálený Mlýn s. r. o.

Lišnice 102
252 10 Mníšek pod Brdy
tel./fax 257 770 662
pension@spaleny-mlyn.cz
recepce@spaleny-mlyn.cz
www.spaleny-mlyn.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:

Spálený mlýn bez připálenin



Snímky: Ivo Goldbach

Motto:

„Jezme a pijme,“ řekl Hugo. „Dejte sem večeri! Tučný sýr, zvěřinu, ptáky, jehňata, vše, co se líhne živé, a vše, co se líhne z vejce. Dejte sem vše, co zraje jedlého, vše co oploutveno a všechny druhy plžů, kteří se požívají ve vzdělaných zemích. Dejte to sem! Je večer, země se otočila a tu bývá obyčej jísti!“

Vladimír Vančura: Rozmarné léto

Z tradice kvalitních výletních restaurací toho v době Rajů a Jednot mnoho nezbylo. Zvlášť z mnohých sezónních občerstvoven na horách nebo u vody se stala bohatá loupežnická doupatka, kde dokonale „oholit“ hosta bylo první a poslední posláním personálu.

O stavu našeho nepohostinného socialistického a postsocialistického pohostinství by mohl vydat celou knihovnu Vladimír Mertlík. Takřka 30 let, až 250 dní v roce, křižoval republiku s nejrůznějšími kapelami a kulturními ansámblly. Poznal všechny hospodské hrůzy a nepoctivé finty na

vlastní žaludek a peněženku. Sám sebe dnes právem nazývá profesionálním hostem, i když už vlastně přestoupil na druhou stranu výčepu.

Kousek od Prahy a Vančurovy Zbraslavi, v romantickém údolí na soutoku Lišnického a Bojovského potoka, koupil historický mlýn a proměnil ho v útulnou restauraci a penzión. Díky zkušenostem věděl přesně, co se v jeho zařízení nesmí dít a co naopak hosté mohou ocenit. Otvírali 11. srpna 1995 a zájem hostů v „první pětiletce“

ukázal, že se jeho představy a přání návštěvníků vzácně shodly.

O Spáleném mlýně se začala šířit pozitivní šeptanda, přijíždějí celé stolní společnosti, podniky zde pořádají svá setkání i obchodní jednání.

„Začátky byly složité, tak jako v každém podnikání,“ vzpomíná Vladimír Mertlík. „Trvalo přes dva roky, než se tady dal dohromady personál, s kterým jsou spoko-



Slivovici zpité švestky s anglickou slaninou