

in.ihned.cz/jidlo



Knedlíky s borůvkovým žahourem

K dispozici je v suterénu vinárna a především v těchto dnech intimní zahrádka v klášterním vnitrobloku. Sem nedoléhá ruch města, najednou jste ve světě, kde i čas má jinou dimenzi.

Duší celého projektu je Daniel Struna, člověk z rodiny, kde se kuchařské mistrovství předává z generace na generaci. „S šéfkuchařem Janem Práškem dbáme na to, aby maximum potravin, které připravujeme, bylo čerstvých. Už máme svého dodavatele kozích sýrů, Luboše Vohralíka z Holice, který nám dodává i čerstvé kůzleč, čerstvé křepelky od Jiřího Tománka z Mrákotína, máme vlastní zvěřinu a hledáme další kvalitní producenty masa a zeleniny.“ Daniel Struna by byl rád, kdyby opět plati-

lo, že nejlepší okurky jsou znojemské, zelí z Křimic, cibule ze Všetat a tak dále. Dokonce i dnes znovuobjevovaný chřest se na císařský dvůr do Vídně vozil od nás. „Je hloupost vyklízet pozici a přizpůsobovat se globálním firmám, když originalita je právě v jídlech skutečně domácích z domácích surovin. To dnes skuteční znalci objevují a vyhledávají všude ve světě a dokáží si toho vážit. Snažíme se vyhýbat průmyslově vyráběným přípravkům a polotovarům. U nás dostanete i zdánlivě obyčejnou rajskou takovou, jakou dělaly naše babičky. Je to sice složitější na přípravu, některé čerstvě vyučené kuchaře to ani neučili, ale výsledek stojí zato.“

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Taštičky z listového těsta plněné kozím sýrem, podávány hruškovou omáčkou

## VAŘTE S NÁMI

## Knedlíky s borůvkovým žahourem

pro 4 osoby

- 250 g měkkého tvarohu
- 250 g vařených brambor
- 2 vejce
- 250 g hrubé mouky
- 2 rohlíky
- špetka soli

Na žahour potřebujeme

- 0,4 l smetany
- 400 g borůvek
- 100 g pískového cukru (lze nahradit medem)
- 100 g másla
- 80 g hladké mouky
- špetku mletého muškátového oříšku

Tvaroh a brambory prolisujeme hrubým sítem do mísy, přidáme vejce, hrubou mouku a špetku soli. Zpracujeme na kompaktní těsto. Přidáme na kostky nakrájené žemle, opečené do zlatova v troubě. Rukama namáčenými do hrubé mouky vytváříme kulaté knedlíky, o něco menší, než jsou tenisové míčky. Knedlíky vložíme do vařící vody a vaříme, než vyplavou na povrch. Poté vaříme ještě dalších pět minut. Pro kontrolu jeden vyndáme, rozkrojíme napůl, a pokud je uvnitř uvařený, knedlíky ihned vyndáme do máslem vymazaného pekáčku, aby se neslepily. Na talíři je krájíme na půl a přelijeme borůvkovým žahourem.

Žahour uvaříme tak, že, v kastrůlku rozpustíme 80 g másla, přidáme hladkou mouku a připravíme světlou zásmažku. Zásmažku zalijeme smetanou, řádně prošleháme metličkou a za stálého míchání (velmi se připaluje) svaříme na zahoustlou světlou omáčku. Přidáme pískový cukr, necháme přejít varem a přisypeme borůvky a muškátový oříšek, lehce zamícháme a již více nevaříme. Pokud je omáčka málo sladká, dle chuti dosladíme.

## Nadívané křepelky s jalovcovo-rybízkovou omáčkou

pro 4 osoby

- 8 křepelék
- 20 g soli
- špetka rozmarýny (ne mletý)
- čajová lžička jalovcových bobulí
- špetka mletého kardamonu
- 1 rohlík
- 300 g kaštanového pyré
- 2 vejce
- 250 g másla
- 200 g cibule
- 200 g čerstvého rybízu (nebo stejné množství kompotu bez nálevy)
- 2 dcl červeného vína.

Křepelky řádně omyjeme a očistíme od zbytků peříček, osušíme papírovou utěrkou, osolíme a okořeníme špetkou rozmarýny i břišní otvor. Necháme je odležet asi 30 minut. Mezitím připravíme nádivku. Půl kostky másla vyšleháme se dvěma žlutky, špetkou kardamonu a špetkou soli. Do našlehané hmoty přidáme kaštanové pyré, lehce zamícháme. Z bílků našleháme pevný sníh a žemli nebo rohlík nakrájíme na jemné kostky, které osušíme ve vyhřáté troubě na 180 °C. Do kaštanové hmoty velmi opatrně zamícháme sníh z bílků, kostky žemle a nádivku naplníme křepelky. Na pekáčku rozpustíme zbylé máslo, přidáme na plátky krájenou cibuli, bobule jalovce, lehce osmahneme, vložíme křepelky a dáme do trouby vyhřáté na 180 °C. Pečeme za stálého podlévání červeným vínem do měkka, tj. asi 30 – 40 minut. Křepelky do pekáče vkládáme vždy prsíčky dolů, aby maso bylo řádně šťavnaté. Po upečení křepelky vyndáme z pekáčku a uložíme třeba v kastrůlku na kraji trouby, aby zůstaly teplé. Šťavu z pekáčku propasírujeme přes jemné sítko do hrnku, necháme přejít varem a přidáme rybíz. Více již nevaříme. Křepelky na talíři omáčkou podléváme, aby vynikla jejich zlatavá kůrka. Jako příloha jsou nejlepší pečené brambory ve slupce.

Na zapití křepelky je nejlepší dobré růžové víno, např. z Argentiny.

FOTO: PETR STARY