

Vařte s námi

TRHANEK PANÍ
BRABCOVÉ,
RUMEM OVONĚNÝ
A OVOCNOU
SMETANOU PŘELITÝ

- 2 vejce
- sůl
- 3 dcl mléka
- 180 g polohrubé mouky
- rozinky
- rum
- krupicový cukr
- 250 ml zakysané smetany
- ovocná marmeláda
- moučkový cukr
- vanilkový cukr
- tuk na pečení
- skořice

Rozklepneme vejce a bílky pečlivě oddělíme od žloutků. Žloutky mírně osolíme, rozšleháme, přidáme máslo a za stálého prošlehávání přisypeme prosátou mouku. Do vzniklého těsta zamícháme přebírané, opláchnuté a v rumu naložené rozinky. Těsto zlehčíme vmícháním pevného sněhu vyšlehaného z bílků s trochou krupicového cukru.

Z hotového těsta opečeme na tukem vymazané pánvi po obou stranách placky. Vyndáme je na talíř a pomocí vidliček je roztrháme na menší kousky. Vratíme je zpět na pánev, zasympeme skořicí, vanilkovým cukrem, prohřejeme a ve finále zastříkneme rumem. Hotovou porci nandáme na talíř a přelijeme ovocnou smetanou, kterou si připravíme ze zakysané smetany, podle chuti smíchané s ovocnou marmeládou. Vše posypeme moučkovým cukrem.



Pečené kolenko

pod chodníkem, kudy se dříve do sklepa dávaly sudy. Otvor je kryt sklem a od stolu je zvláště v teplech dnech zajímavý pohled na spodní partii procházejících žen a dívek.

Přízemí je určeno lidem, kteří mají rádi jídlo s pivem a nemají čas na delší posezení. V přístupné kuchyni se mohou podívat na denní nabídku a vybrané jídlo si hned odnést. Zde zůstal zachován i tradiční prostor pivnice tak, jak si ho pamatují zdejší štamgasti. Dolní Sněmovna je přístupná už od sedmé hodiny ránní i s typickou dršťkovkou. Nová Vavřincova kuchyně, která je pojmenovaná po svatém Vavřinci, patronovi kuchařů a cukrářů, jehož socha je na průčelí domu, mimo jiné nabízí Pinkasovu škvarkovku s jablky a majoránkou, Brabcův

pikantní gulášek i pečené kolenko. Kdo nemá rád uzavřené prostory, bude moci sedět, pokud to kvůli počasí jenom trošku půjde, venku na zahrádce. Ve všech restauračních prostorách je oboustranně slušně řešen problém soužití kuřáků a nekuřáků.

První patro obou domů nabízí jídla připravená podle klasických starých českých receptů. Jak v restauraci Doma, Brabcově salonku, tak i v Horní Sněmovně je už jídelniček sestaven pro potěchu lidí jídlo milujících. Zadělané dršťky s uzeným

masem, smažené vepřové nožičky se šťouchanými zemčaty a bylinkovou omáčkou, smažené holoubátko či zadělané kuřátko na domácích nudlích, zaječí stehno špekem prostrkané, na rozmarýnu pečené – to je jen malá ukázka z jídelního lístku. Ceny od několika desetikorun do tří stovek. Pokud by někdo chtěl s přáteli opravdu pohodovat po vzoru Bumbříčků, může si předem objednat jednu ze tří variací staročeských hostin, každá za 450 Kč na osobu. Například prostřední se skládá z těchto položek:

Pstruhové v aspiku, míchaná polívka s houbičkami, karfiol v krému zapečený, dušené telecí brzlíky, vařené hovězí maso s okurkovou omáčkou, pečený bažant špekem prostrkaný, dušené hlávkové zeli červené a bílé, faširované rostlbrátle sardelovým máslem přelitě, knedlíky zemčatové a žemlové, zemčatové pečárky vínem a česnekem ovoněné, vařená zemčata máslem maščená a petrželí sypaná, tažená štrudle s třešněmi, mísa s ovocem.

První týden po otevření naznačují, že restaurace U Pinkasů znovu získává pozici, kterou měla až na poslední desetiletí po celou dobu své existence. Rekord pivnice – 100 půllitrů vypitých jedním hostem za jeden den už asi bude stěžejí překonán. Objem vytočeného piva naznačuje, že Pinkasovi naváží na zlatou éru, kdy zde ročně hosté ročně vypili kolem šesti tisíc hektolitrů piva. To je přibližně tolik jako ve staroslavném pivovaru U Fleků, který má ale pětkrát víc míst k sezení. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz



Snímky: Ivo Goldbach