



Labutí krk s teplou křenovou omáčkou



Sele na rožni

kojů. A ráno si zahrát tenis na kurtu, který patří k hotýlku.

Za zmínku stojí i pomník T. G. Masaryka, umístěný v těsném sousedství. Budoucí prezident tady v roce 1911 mluvil na předvolebním shromáždění. Rozezení klerikové ho chtěli hnát holemi a budoucího tatíčka zachránil ústup přes hospodu. Historie pomníku dává tušit, že ani zde pod horami to nebylo jednoduché. Byl už slavnostně odhalen celkem čtyřikrát. Poprvé v roce 1936 a znovu v roce 1946 a 1968. Zatím naposled v roce 1991.

Mlýnářskou minulost dnes připomínají už jenom mohutné mlýnské kameny zabudované ve zdech. Majitel uvažuje i o obnově mlýnského kola. Hlavní restaurační místnosti vědoví a dodává jí útulnou atmosféru mohutný krb, který tady nemá jenom pro ozdobu. Denně v něm topí voňavým dřevem a na žhavých uhlících připravují jídla na grilu. Přes poledne zde najdete bez předchozí rezervace místo stěží, protože sem hojně chodí lidé z okolních podniků na vyhlášené „hotovky“. Kuchyně ctí místo, a proto na jídelníčku najdete i tradiční valašské speciality. Zdejší klobá-

sy, pocházející z udrny sedmdesátiletého mistra řezníka, jsou skutečnou lahůdkou. Žádné náhražky a umělotiny. Poctivě naložené a dokonale okořeněné maso ve střívků zakončeném dřevěnou špejlí. Kdyby tady neměli nic jiného, i na ně by se sem vyplatilo zajet. A plátek dobře využené domácí slaniny, který nechybí v jídelnách na jehle, dává jídlu nenapodobitelnou chuť a vůni. Neodjíždějte jsme spokojeni sami. Rád se sem vrací třeba i Tomáš Baťa a v kronice najdete celou plejádu dalších zvůných jmen. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: IVO GOLDBACH

VAŘTE S NÁMI

Selské vepřové závitky

4 porce

- 600 g vepřové panenky
- 120 g uzené vepřové krkovičky

- 120 g anglické slaniny
- sůl, barevný drcený pepř
- 40 g hořčice
- 50 g oleje

Rozklepanou vepřovou panenku osolíme, barevným pepřem okořeníme, potřeme hořčicí a na ní položíme plátek uzené prorostlé krkovičky. Stočíme do roládičky a ty zabalíme do plátku anglické slaniny. Po upečení rozřežeme a napícheme na jehlu.

Smetanové zelí

4 porce

- 800 g kysaného zelí
- 250 g zakysané smetany
- 150 g cibule

- 80 g sádla
- sůl
- pepř
- cukr

Cibuli nakrájíme na drobné kostičky a lehce ji orestujeme na oleji. Kysané zelí překrájíme, krátce povaříme a smícháme se zakysanou smetanou a orestovanou světlou cibulkou. Kořeníme solí, pepřem a podle chuti dosladíme.

Chlebové bramboráčky

4 porce

- 300 g alespoň dva dny starého chleba
- 0,2 l vývaru
- 3 vejce

- 1 střední cibule
- 2 stroužky česneku
- 100 g polohrubé mouky
- špetka pepře, majoránka
- tuk na smažení

Chléb rozlámeme na menší kousky a zalijeme připraveným vývarem. Do rozmocené hmoty přidáme ostatní ingredience a řádně prohněteme. Z připraveného těsta usmažíme v lůvanečnicku přílohové bramboráčky. Toto těsto není nutné solit, neboť základní surovina – chleba – je již slaná.



INFORMACE

Hotel a restaurace U Vychopňů

Jasenice 596
755 01 Vsetín
Tel.: 571 432 039
www.hotel-vychopen.com

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: ●●●●●●●