

Dvůr končí mohutnou kamennou zdí, která byla původně městskou hradbou. Na dvorku je dodnes funkční středověká studna a u postranní stěny mohutné ohniště. A pro to stojí za to sem zavítat.

Tady totiž pan majitel osobně, zvaný též Dobrák, ve velkém krbu připravuje své slavné steaky různých velikostí a chutí. Jejich vábivě vůni mnohdy neodolá ani akademický malíř Tomáš Bím, který má v objektu svůj letní ateliér a rád na dvořečku s přáteli posedí.

Tajemství skvělých mas, která jsou, křehoučká jako buchtíčky, servírovány na talíře rovnou z rozpáleného roštu, je celkem jednoduché. Základem vynikající chuti je nejvyšší kvalita masa, které vybírají a správně bourají pro pana Slepánka „jeho“ řezníci. „Potom to nemusíte bůhví jak dlouho nakládat a macerovat. Maso musí být jenom správně odleželé. Do různých koření ho naložíme maximálně hodinku dvě před grilováním. Bohatě to stačí, aby natáhlo tu správnou chuť. Tak jako nenaučíte starého psa novým kouskům, tak ani ze staré krávy neuděláte žádnými kouzly opravdu dobrý šťavnatý steak“. Pochopitelně musí být připraven na ohni dle přání hosta krvavý,



Alois Slepánek, majitel a šéfkuchař osobně

středně či důkladně propečený, ne však vysušený. Chce to pochopitelně praxi a cit. Pokud je pro vás přece jenom pořádný kus šťavnatého hovězího příliš těžké sousto, můžete si poručit něco dietnějšího. Na ohni se dá kouzlit i s masem drůbežím či rybím. Ostatně třeba takový pořádný kus candáta na grilu také nemá chybu.

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz



Domácí zvěřinová paštika



FOTO: IVO GOLDBACH



U Dobráka si můžete dát i něco sladkého