



Plněná vepřová panenka s vynikající provensálskou švestkovou omáčkou.



Steak z lososa na grilu se smetanovou kaviárovou omáčkou.

prostory pro rodeo a 200 hektarů pastvin a luk.

Když jsme ranč navštívili, byl všední den a přesto byla velká restaurační místnost ranče, ležícího daleko od hlavních silničních tahů, pěkně plná. Prkenná podlaha ze starých fošen, dřevěné sloupy, které už taky něco pamatují, pohodlné židle. Dlouhý barový pult a prosvětlený prostor s dostatkem místa pro řádné stolování. Při letmém pohledu na jídelníček se ani nelze divit zájmu hostů, kteří si musí pár kilometrů zajet, aby se na ranč dostali. Například denní menu o třech chodech s hlavním jídlem ve dvou variantách za pouhých padesát korun se při velikosti a kvalitě podávaných porcí u nás jen tak někde neví-

dí. „Záměr byl udělat hospodu takovou, aby v ní chutnalo nejenom mně a mým známým, ale všem hostům. Nechtěli jsme dělat nějakou exkluzivitu za velké peníze, ale slušnou, cenově přístupnou hospodu,“ říká Mandák.

Dnes už může být majitel a hlavně hosté spokojeni, protože tady i obligátní zeleninovou oblohu mají správně ochucenou, a tedy požitelnou i pro lidi a ne jenom pro králíky. Za zmínku stojí i nevšední čočka s hruškami (viz Vařte s námi), kterou pan majitel nejí, a určitě dělá chybu. I švestková omáčka k vepřové panence potěšila. Ostatně se můžete přesvědčit sami. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Čočka s hruškami

4 osoby:

- 350 g čočky
- 100 g pórku
- 400 g uzeného masa
- 200 g kompotovaných hrušek
- sůl, pepř
- vegeta
- citrónová šťáva
- olej



Čočku propláchneme vodou a zbavíme nečistot a dáme vařit do měkka. Na oleji zatím orestujeme nakrájený pórek s uzeným masem. Přidáme uvařenou čočku, kterou dochutíme solí a vegetou. Prohřejme společně s na plátky nakrájenými kompotovanými hruškami a dochutíme nálevem z hrušek a citrónovou šťávou.



FOTO: IVO GOLDBACH

Pšeničná tortila plněná kuřecím masem a listovým špenátem.