

## JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

## Vařte s námi

## Čekankový sladák s nivou a kešu

(pro 4 osoby)

- hlávka římského nebo ledového salátu
- 2 menší puky čekanky • 200 g nivy • 100 g kešu oříšků • 4 lžice javorového sirupu, případně medu • olej (např. dýňový)

Salát natrhejte, čekanku rozeberte na lístky a velké přepulte příčně, promíchejte s olejem a rozdělte do talířů. Posypte hruškami nivy, nasucho opraženými kešu oříšky a vše pokapejte javorovým sirupem nebo medem.

## Salátový slunečník

(pro 4 osoby)

- 4 hlávkové saláty • 2 menší zralé hrušky
- 4 lžice slunečnicových semínek • 4 lžice strouhaného perníku • rostlinný olej

Salát rozeberte na lístky, pokapejte olejem a rozdělte do misek. Hrušky rozmixujte se slunečnicovými semínky a olejem a vzniklou omáčkou pokapejte salát. Nakonec posypte strouhaným perníkem. Ten můžete nahradit mletými ořechy.



FOTO: ARCHIV

Druhá kniha Lenky Požárové pojednávala o mnohým opovrhovaném špenátu. Kvůli podivné zelené kaši, kterou z této zeleniny připravovaly školní jídelny, nemohou mnozí lidé špenát ke své škodě pozřít.

Další vydané díly se jmenovaly Mrkev, Chřest, Švestky, Fazole, Lilek a právě představovaná Pítička a Salát. Z tohoto zatím posledního dílu pocházejí dnes prezentované recepty v rubrice Vařte s námi. Chystaným desátým pokračováním bude Banán, který by se měl na knižním trhu objevit v říjnu. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



## Knižní tip

## Pítička • Salát

Lenka Požárová

Autorka kuchařek uvedla na trh dva nové díly – osmý a devátý – ze své originální řady se společným nadtitulkem Což takhle dát si... Lenka Požárová kombinuje zdánlivě nesourodé suroviny a přísady, aby představila další unikátní recepty. Obě knihy, stejně jako všechny předchozí, mají pěknou grafiku a kvalitní fotografie. Snad jenom zdrobnělý název Pítička není nejlákavější. Cena: 199 Kč.



## INZERCE

www.praguefoodfestival.com

hledej na: Google

Ψ4  
PRAGUE  
FOOD  
FESTIVAL  
2007

7.-9. 9. 2007 MUSEUM KAMPA

(Sovový mlýny: 12,00 - 22,00)

• AMBIENTE - THE LIVING RESTAURANT • AMBIENTE - PASTA FRESCA • AMBIENTE BRASILEIRO • ARIA HOTEL, CODA • BELLEVUE • CAFÉ IMPERIAL • CAFÉ SAVOY • DOMOV • HOFFMEISTER HOTEL, ADA • HOLIDAY INN HOTEL, ESPRIT • KOGO • LA DEGUSTATION BOHÈME BOURGEOISE • LA PROVENCE • LVÍ DVŮR • MANDARIN ORIENTAL, PRAGUE, ESENSIA • MARRIOTT HOTEL, BRASSERIE PRAHA • METROPOL CAFÉ • MLÝNEC • NA PARKÁNĚ • NA SPILCE • OBEČNÍ DŮM, FRANCOUZSKÁ RESTAURACE • PÁLFFY PALÁC • RADISSON SAS ALCRON HOTEL, ALCRON • RIO'S VYŠEHRAD • SQUARE • TERASA U ZLATÉ STUDNĚ • THE SUSHI BAR • U KONĚ • U MALÍŘŮ • V ZÁTIŠÍ •

IN-000559/A

PŘIJÍDETE  
OCHUTNAT  
ZA 350Kč

hlavní partner

makro  
Partner profesionálůMaurerův výběr  
GRAND RESTAURANTPRAHA  
PRAHA  
PRAHAMuseum  
Kampa

MC Praha 1

NATION  
CaféDAVIDOFF  
Café

U ZAVOJE

review

PRAHA  
ČESKÝ ROZHLAS

HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

TICKETPRO  
www.ticketpro.cz