

in.ihned.cz/jidlo



Navštívili jsme jednatřicátého Švejka v pořadí, který byl otevřen loni v květnu v Hluboké nad Vltavou. Provozovatel restaurace Knížecí dvůr Milan Hájek má výhodu, protože je ve vlastním objektu a mohl ho tedy zcela přizpůsobit potřebám restaurace. Proto zde mají i otevřené ohniště, kde připravují grilovaná masa, což hned tak v jiných Švejkách nevidíte. „Při dodr-

žení smluvně daných pravidel plně využívám možností, jak naši nabídku udělat co nejzajímavější. V Hluboké je totiž už značná konkurence, a tak musíme hostům nabídnout něco víc než sousedé,“ říká Hájek. „Znal jsem dobře švejkovský projekt, líbil se mi a tak nebyl problém dohodnout se, že něco podobného otevřeme na Knížecím dvoře v Hluboké.“

Restaurace přímo pod pseudogotickým zámek nabízí 88 míst u stolů uvnitř a dalších 45 na terase. Je zároveň zájemem pro místní golfový klub, který po předloňských ničivých povodních znovu otevřel pěkné osmnáctijamkové hřiště. Každý den v týdnu zde nabízejí mimo jiné i cenově velmi přijatelné denní menu. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: IVO GOLDBACH

INFORMACE

**Restaurace
Knížecí dvůr**

nám. Čs. armády 26
Hluboká nad Vltavou
Tel.: 387 965 529

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: ●●●●

VAŘTE S NÁMI

Hlubocký smradoch**1 porce**

- 200 g libové vepřové krkovičky
- 1/2 balíčku dobře uleželého romadúru
- 1 stroužek česneku
- 1 feferonka
- muškátový květen
- sůl, pepř
- sladká paprika
- argentinské grilovací koření

Plátek masa potřeme česnekem rozetřeným se solí, opepříme, posypeme argentinským kořením, sladkou paprikou, drceným muškátovým oříškem, nadrobno nakrájenou feferonkou, zalijeme olejem a necháme marinovat v chladu minimálně dvě hodiny. Potom maso grilujeme, nebo opečeme na pánvi z obou stran a těsně před dopečením položíme na maso plátky dobře uleželého romadúru a necháme je teplem roztéct. Servírujeme se selskými bramborami a zapijeme dobře ošetřeným Prazdrojem.

INZERCE

Televizní poplatek

Změna v placení televizních poplatků u právnických osob a fyzických osob podnikajících
Netýká se domácností

Od 1. října 2004 zajišťuje evidenci a výběr televizních poplatků Česká televize. Poplatky posílejte přímo na účet České televize: 8029-1800060583/0300; variabilní symbol platby zůstává shodný s variabilním symbolem přiděleným při evidování Českou poštou.

Více na www.czech-tv.cz
nebo na telefonním čísle **261 133 885**.

IN-00575

Dopřejte si poctivou polévku

Poctivé polévky jsou novinkou v nabídce Vitana. Jsou nejen extra husté, jak je uvedeno na obalu, ale především obsahují spoustu velkých kousků poctivých přísad. Kdo je uvidí na talíři (případně v misce nebo vydlabaném bochníku chleba), nikdy by neřekl, že jsou to jen „polévky z pytlíku“. Ať ochutnáte skvělou gulášovou, sytou bramborovou nebo hustou čočkovou se slaninou, můžete se těšit na chutný a vydatný pokrm. Dokonce tak vydatný, že výrobce doporučuje podávat ji jako samostatné jídlo. Tak dobrou chuť a nezapomeňte dobře kousat!



IN-00577/A