

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: PETR STARY

Gratinovaný bílý a zelený chřest v parmské šunce se sýrem (nahore)
Bítek z mladého býčka se smetanovou omáčkou se zelným pepřem a houbami. Podává se s americkými brambory

Pamětníci sice uvnitř budovy kláštera v původních prostorách restaurace už nenajdou samorosty a podobné roztočivosti bývalého Oživlého dřeva, ale dobře vybavený moderní interiér rychle zapomenout. Nešli jsme sem však obdivovat skutečně jedinečný výhled ani samorosty, ale ochutnat zdejší nabídku. V létě i v zimě, kdy se celý provoz pochopitelně přenesl do vnitřních prostorů původní restaurace, dominují na jídelníčku jídla připravovaná na grilu. Ryby, drůbež, telecí, vepřové, hovězí i různá zelenina pro odpůrce jídel masitých. Je

zde k mání také vyhovující výběr těstovin a salátů. Jídelní lístek představuje velmi slušný průřez moderní světovou kuchyní, kde si každý může najít to své oblíbené jídlo a porovnat ho s podobnou nabídkou jinde. Při výběru nápojů se nenechte zmást nabídkou tichých domácích vín na jídelníčku. V tomto případě neodpovídá cena kvalitě. Daleko zajímavější výběr, hlavně však v přijatelnějších cenových relacích nejenom u kvalitních vín domácích, najdete ve viněním lístku. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Grilovaná pražma na bramborových kostkách a omáčce z hub

(1 porce)

- 1 pražma
- 2 střední brambory
- 1 větší cibule
- 100 g mrkve
- 100 g celeru
- 2 dcl červeného vína
- 50 g hub shitake
- 200 g telecích kostí
- 1 lžíce medu
- sůl
- olivový olej
- máslo
- citron



Pražmu očistíme, vykucháme, prosolíme a nařizujeme u páteře, aby se dobře propekla na pánvi s olejem.

Napřed si ale připravíme omáčku. V troubě necháme zprudka (při 220° C) opéct telecí kosti. Potom je zalijeme vodou (asi 3/4 litru), osolíme a necháme je na velmi mírném ohni několik hodin táhnout, až se v hrnci vytvoří velmi hustá šťáva. Nakrájíme na kostičky mrkev, celer a cibuli a orestujeme je do hodně tmava. Potom je zalijeme červeným vínem a znovu povaříme. Vyndáme kosti, přidáme med a orestovanou a povařenou zeleninu a vše propasírujeme. Houby nakrájíme, orestujeme a přidáme do omáčky. Povaříme ji a podáváme s rybou.

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a nakrájíme na půlcentimetrové kostičky. Před podáváním na ně přidáme máslo.

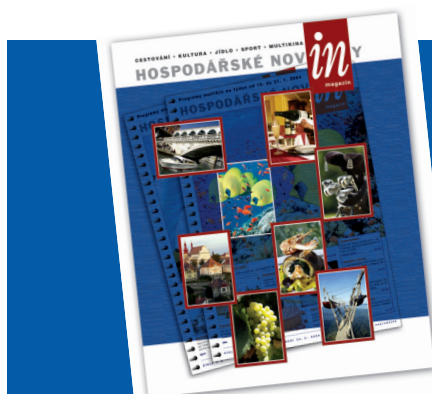
INZERCE

Dopřejte si poctivou polévku

Poctivé polévky jsou novinkou v nabídce Vitany. 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-00571/A



SPECIÁLNÍ POŘADAČ

pro zakládání výtisků IN magazínu si můžete objednat na adrese
Economia a.s., oddělení distribuce, Dobrovského 25,
170 55 Praha 7, tel.: 233 071 197 nebo
e-mail: predplatne@economia.cz.

Šanon zašleme do 2 týdnů po obdržení objednávky.
 Cena šanonu je 144 Kč včetně poštovního a balného.