



FOTO: IVO GOLDBACH

V příjemném interiéru v prvním patře budovy vám nabídnou jak něco malého k vínu, včetně klasického chleba se sádlem, tak i chuťově zajímavé kreace. Jiří Dočekal, který Znojemskému sklípku v Šatově „vládne“ od začátku letošního roku, říká, že největší úspěch u hostů mají z bohaté nabídky candát a kachní játra. „Jídelníček sestavujeme tak, aby jídla chuťově ladila s nabízenými víny a vzájemně se doplňovala.“ Dá se říci, že zde nenásilně a v praxi předvádějí, jak správ-

ně snoubit jídla s víny. Proto jsme tentokrát i my po konzultaci s Jiřím Dočekalem ke každému jídlu vybrali víno, které dle našeho názoru s předkládaným pokrmem nejlépe ladí. Ten, kdo se chce naučit o víně víc a rozeznávat zvláštnosti jednotlivých odrůd, má možnost zúčastnit se tady každou poslední středu v měsíci večer řízené degustace. Svá vína zde představují a komentují přední odborníci Znovínu. ●

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Candát se sýrovou pikantní omáčkou

(1 porce)

- 200 g candáta
- 20 g sýru Apetito
- 20 g mléka
- 15 g hladké mouky
- koření na ryby
- sůl
- chilli koření
- pepř
- olej

Očištěného candáta naporcujeme, osolíme, okořeníme, obalíme v hladké mouce a zprudka opečeme na oleji. Do výpeku přidáme mléko, sýr a podle potřeby omáčku dohustíme světlou jíškou, ochutíme pepřem a chilli koře-



ním. Podáváme s vařeným bramborem.

Sklepníkův sýrový špíz

(1 porce)

- 80 g uzeného sýra
- 80 g domácí klobásy
- 40 g cibule
- tuk na smažení
- obalovací směs se sezamem

Sýr nakrájíme na kostky, klobásu na kolečka a cibuli na větší kusy. Postupně je napichujeme na špejli, špíz obalíme v sezamové směsi a osmažíme dozlatova. Podáváme s bramborovými kari plátky, opečeným bramborem nebo hranolkami.

