

## VAŘTE S NÁMI

## Ostrý uzžený jazyk

## 1 porce

- 150 g uzženého hovězího jazyka
- 20 g oleje
- 60 g čerstvé papriky
- 40 g kečupu
- 80 g cibule
- 50 g červených fazolí
- 50 g bílých fazolí
- sůl
- paprika sladká
- oregáno
- tymián
- sójová omáčka
- kimbala
- chilli

Uzžený hovězí jazyk předem uvaříme a potom oloupeme a nakrájíme na větší kostičky. Pokrájíme cibuli a orestujeme ji na oleji, potom přidáme čerstvou, na kostičky nakrájenou, opět orestujeme, přidáme nakrájený jazyk a pokračujeme v restování. Nakonec přidáme červené a bílé sterilované fazole, přidáme kečup, sůl, pepř, oregáno, sladkou papriku, sójovou omáčku a kimbalu, což je směs chilli s česnekem. Pokud je směs příliš hustá, můžeme ji trochu zředit vývarem z jazyka. Podusíme a horké podáváme v keramickém rendlíku.



## INFORMACE

## Restaurace Alchymista

U tří lvů 10  
České Budějovice  
Tel.: 386 356 545  
e-mail:  
alchymista@arnica-cb.cz

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: ●●●●

# Nebojte se Alchymisty



FOTO: PETR STARY

V pražské restauraci Alchymist jsme byli na návštěvě už v IN magazínu č. 15/2004. S českobudějovickou má podobný jenom název, žádné majetkové či personální propojení neexistuje. Nevzniká ani žádný kulinařský rudolfínský řetězec. Kromě názvu je spojuje pouze snaha poskytovat v rámci možností svým hostům co nejlepší služby.

Cestu do českobudějovické restaurace Alchymista, která leží mimo historické centrum, už znají i lidé mimo region. Nechodí sem už šestý rok ani tak obdivovat zajímavý interiér, který svědčí o tom, že někdo z majitelů měl pravděpodobně co do činění s laboratorní che-



mií. Sem se chodí především na zajímavá jídla, která se vymykají běžnému standardu co do kvality, chuti i množství. Nemusíte se však obávat něja-

kých krkolomných černokněžnických experimentů a kulinářských hokusů-pokusů.

Pokud je jenom trochu příznivé počasí, vyplatí se projít členité prostory umístěné ve sníženém přízemí a posadit se na zahrádku v klidném zadním traktu budovy. Obsluha ve stylizovaných alchymistických krocích je nevtíravě pozorná a pokud si nebudete při výběru jídel se zvláštními názvy jisti, rádi vám vše vysvětlí a poradí.

Můžete si totiž vybrat v jídelníčku vázaném v kůži ryby dle Jakuba Krčína, pstruha podle Viléma z Rožmberka nebo poznat tajemství čarodějky Kirké. V kuchyni nevládne muž, jak bývá u nás i ve světě zvykem, ale dvě dámy – Renata Bendová a Marcela Pincová. Jako moučník vám třeba připraví Rudolfovo královské jablko. Nebo si můžete poručit klasický a jen zdánlivě obyčejný chleba se sádlem a cibulí nebo krajíc opečený na ohni s česnekem, či smažený chleba s vajíčkem. Pod roztočivými názvy najdete především původní jihočeskou klasiku podle osvědčených receptů. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

