

in.ihned.cz/jidlo

podle sezóny i podle přání hostů. Dokonce si tady můžete nechat udělat pizzu, na kterou vám dají zapéct suroviny ve složení podle vašeho přání.

Invaze krabů a škeblí

Zatím asi nejexkluzivnější kulinářská akce nejenom v hotelových prostorách, ale i v rámci celé Prahy byla jarní Invaze krabů a nedávná Invaze mušlí. Čerstvých krabů nejrozličnějších druhů přiletěla do Prahy rovná tuna a zbyly po nich jenom prázdné skořápky. Mušlí se snědlo 1040 kilo a k nim ještě 15 kilogramů mořských řas. V různých kuchyňských úpravách byly k dispozici: Moule hollande barge, moule spanich – super clams a clams petiti, palourdes moyenne, palourdes moyenne vongole, vernis, violet, bulot, bidorneau jumbo, imperial mussels, scallops gueen, slávky, mušle zelené, mušle Svatého Jakuba, abylyne. I přítomní znalci těchto mořských pochoutek s uznáním konstatovali, že to, co s nimi předvedli hoteloví mistři kuchaři, nemá jen tak obdobu.

Pochopitelně nechyběly ani čerstvé ústřice. K ochutnání byly hned čtyři druhy – fine, creuse, belon a portugalské. Hoteloví cukráři dokonce připravili vedle dalších lahůdek i obří dort, pochopitelně ve tvaru mušle svatého Jakuba. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



VAŘTE S NÁMI

Conchiglie vongole Mušle vongole a imperial s cibulí, česnekem, bílým suchým vínem a bílým pepřem (4 porce)

- směs mušlí – vongole a imperial
- 2 větší cibule
- 2 dcl bílého vína
- česnek
- sůl
- pepř
- 1 citrón
- 1 limetka
- 5 cl olivového oleje

Orestujeme cibuli a česnek, které předtím nakrájíme na větší plátky, přidáme mušle, vše promícháme, zastříkneme vínem a dusíme tak dlouho, až se nám všechny mušle otevřou. Neotevřou-li se, vybereme je a dále s nimi nepracujeme, ochutíme pepřem, citrónem a limetkou. Nejlépe podávat s čerstvou bagetou.

Conchiglie con pollo (4 porce)

- 550 g conchiglie (mušle) suché
- 400 g kuřecích prsíček
- 400 g čerstvého špenátu
- 100 g smetany
- česnek
- sůl
- pepř
- 100 g sušených rajčat jako dekorace

Orestujeme kuřecí maso, osolíme, opepříme, přidáme česnek na plátky krájený. Uvaříme conchiglie (mušle) zvlášť v osolené vodě asi 12 minut, okapeme a smícháme s hotovým sosem, promícháme, ochutíme a podáváme. Dozdobíme sušenými rajčaty.

Formagio caprino Teplý kozí sýr se salátem rukola a fíkovo-hořčicovým dresinkem (4 porce)

- 4 plátky kozího sýra
- 4 svazky salátu rukola (asi 400 g)
- 8 ks čerstvých fíků (4 použijeme na dresink)
- dresink: hořčice plnotučná, olivový olej, sůl, bílý pepř, cukr (vše umixujeme a přidáme zbývající čerstvé vyzrálé fíky)

Kozí sýr zprudka zapečeme a položíme na talíř s lůžkem ze salátu rukola, ochuceným fíkovo-hořčicovým dresinkem. Dozdobíme výsečmi z čerstvých fíků.



FOTO: JAROSLAV JIRÍČKA

INFORMACE

Corinthia Towers Hotel
Member of Worldhotels
First Class Collection

Restaurant Toscana
Kongresová 1, Praha 4
tel.: 261 191 242
www.corinthia.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: ●●●●