

Povedená Matylda

NENECHTE SE MÝLIT OZNAČENÍM PIZZERIA

Matyldu si nejspíš lze představit jako bodrou kyprou ženu. Pokud budete pravidelně navštěvovat stejnojmennou restauraci, kyprost se dostaví sama, stejně jako dobrá nálada. Tady je host skutečně hostem a porce jsou opravdu poctivé.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Restaurace Matylda se stala stálíci mezi dobrými pražskými podniky. Nehraje si na světovost, ale světová je v přístupu k hostům. Stálí klienti také tvoří polovinu hostů. Majitel restaurace Viktor Brodecký, jenž podnik „posvětil“ vlastním erbem, se o ně totiž umí postarat s péčí, kterou jsme ještě nedávno znali jenom z ciziny. Sbíral zkušenosti a vařil mimo jiné v Paříži s tamními mistry.

Z Pincio se stala Matylda

Když v roce 1990 restauraci na rohu Tylova náměstí zakládal, myslel si, že cizí název Pincio a nabídka italských jídel je to nejlepší, co lze Čechům nabídnout. O něco později ale zjistil, že stejný název nese i jeden erotický salon, se kterým neměl nic společného, a tak

přejmenoval podnik na Matyldu. Pizza však v jídelníčku zůstala a pochutnat si sem na ni rádi chodí i rodilí Italové. Oceňují nejen množství použitých čerstvých surovin, ale i originální mouku z tvrdé pšenice na přípravu těsta.

„Ovšem po deseti letech už mne nebavilo dělat hlavně pizzu a těstoviny, a tak jsem nabídku rozšířil o českou klasiku,“ vzpomíná Viktor Brodecký. Jako prémii zařadil do nabídky jednou týdně, vždy ve čtvrtek, čerstvé mořské i sladkovodní ryby. Kromě toho se snaží naučit pít Čechy suchá vína. Ve spřáteleném vinařství Kovacs v Novosedlích mu namíchali podle jeho přání bílé svěží cuvée složené z 50 % Rulandského bílého, 45 % Muškátu moravského a 5 % Chardonnay. Tady se nemusíte obávat dát si džbán

Varťe s námi

Spaghetti alla vongole

Pro 4 osoby

- 500 g italských špaget z tvrdé pšenice
- plechovka drcených rajčat • balíček fruttii di mare • půl kg slávek • 1 cibule • 2 stroužky česneku • mořská sůl • čerstvá bazalka, rozmarýn a saturejka

Špagety uvaříme na skus (al dente). Na olivovém oleji restujeme nadrobno nakrájenou cibuli s plátky česneku, až začnou sklovatět. Přidáme rajčata a bylinky, mořské plody a lehce spaříme slávky. Smícháme se špagetami a ozdobíme lístky bazalky.