



Bramborové tašky s broskví s ořechy a horkým jahodovým džemem.



Uzený pstruh se zeleninovou marinádou.

pokrmu a nápoji. Pestrý výběr slovenských vín dává dostatek možností kombinovat je s jídly i okusit vzorky vín, které zatím na našem trhu chybějí. Právě věrný pivní Čech může ochutnat jedno z nejlepších slovenských piv Zlatý bažant. Personál je vstřícný a tomu, kdo už se ve slovenštině nevyzná, rád vysvětlí, že například vyprážená bravčová pečeň není smažený vepřový řízek, ale opečená vepřová játra.

**LIBOR ŠEVČÍK**  
libor.sevcik@economia.cz

FOTO: IVO GOLDBACH



Krůtí prsa s mozaikou.

## VAŘTE S NÁMI

**Bramborové tašky s broskví,  
s ořechy a horkým jahodovým džemem**

Uděláme bramborové těsto a vyválíme ho na tenkou plátku, kterou nakrájíme na čtverečky. Do těch zabalíme oloupanou polovinu broskve a taš-

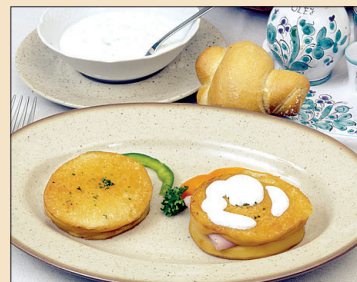
tičku dáme uvařit. Po uvaření pocukrujeme, posypeme mletými ořechy, polijeme horkým máslem a na talíř přidáme horký jahodový džem.

**Opékaný oštiepok  
se šunkou  
a pažitkovou omáčkou**

**pro 2 osoby:**

- 1 oštiepok
- 50 g šunky

Sýr oštiepok nakrájíme na 4 kusy. Mezi každá dvě kolečka vložíme plátek šunky a z obou stran opečeme.

**Uzený pstruh se zeleninovou marinádou**

**1 porce:**

- 1 čerstvě vyuzený pstruh

**marináda:**

- 50 g rajčat
- po 30 g zelené, červené a žluté papriky
- 150 g olivového oleje

- mletý bílý pepř, sůl
- 50 g citrónové šťávy
- 10 g cukru
- čerstvý kopr
- citrón a hlávkový salát na ozdobu
- 50 g sójových klíčků

Talíř ozdobíme listy hlávkového salátu, na ně položíme vykostěného uzeného pstruha a přelijeme zeleninovou marinádou. Tu připravíme z uvedených na kostičky nakrájených paprik a rajčat, které promícháme s ostatními ingrediencemi. Ozdobíme plátky citrónu a čerstvým koprem.

**Krůtí prsa s mozaikou**

**1 porce:**

- 150 g krůtích prs
- 40 g šunky
- 40 g eidamu
- 50 g mrkve

- 50 g brokolice
- sůl
- mletý bílý pepř
- 40 g másla
- petrželová nať

Z krůtích prs odkrojíme podlouhlý plátek, naklepeme, osolíme a okořeníme. Na něj dáme plátek šunky, sýru a na kolečka nakrájené mrkve a růžičky brokolice. Maso přeložíme, zajistíme jehlou a opečeme na grilu. Potom ještě dáme podusit ve šťávě na pánvi. Maso vyjmeme, šťávu zjemníme máslem, dochutíme posekanou natí z petržele. Před podáváním maso rozkrojíme, aby vynikla mozaika uvnitř a na talíři přelijeme šťávou.