

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

finované omáčky a zálivky. Na stole nesmí chybět také paltanos, yuca, avokádo a z koření nejoblíbenější koriandr. A k pití nejrůznější koktejly na bázi třtinového rumu, podobné, jaké známe třeba z Karibiku včetně margarity, piña colady, Cuba libre či mojita. Pokud na vás padá podzimní splín a zatoužíte po pořádném doušku, který by vás z něho zaručeně probral, můžete si v první autentické kolumbijské restauraci na území České republiky dát originální koktejl Don Pedro. Je to směsice tequily, ginu, vodky, rumu, maracují džusu, grenadiny, modrého curacaa a triple sec.

Maminčiny recepty

Kolumbijská kuchyně, to je směsice španělských koření, indiánských tradic a dalších vlivů. A jak paní Sandra přišla na název restaurace Don Pedro? Jednoduše, její muž se jmenuje Petr, což je ve španělštině Pedro. Provozovat restauraci, to je práce na plný



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Vařte s námi

Steak Tayrona

4 porce

- 1 kg hovězí svíčkové

Maso rozdělíme na čtyři 250 gramové steaky, ochutíme je solí a pepřem, potřeme olivovým olejem a opečeme na grilu nebo na pánvi.

Omáčka Tayrona

- 2 lžíce kokosového mléka • 1 lžíce másla
- 1 bobkový list • 1 cibule • 1 lžíce hladké mouky • 2 lžíce smetany • 15 g žlutého sýra (40% tuku) • 2 dcl kuřecího vývaru • sůl, pepř

Cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme ji na másle a dále přidáváme postupně ostatní ingredience, až na sýr a mouku. Necháme přejít varem, zaprášíme moukou a přidáme nastrouhaný sýr a vše důkladně promícháme.

Opečený steak přelijeme omáčkou a podáváme s brambory a vařenou sladkou kukuřicí politou máslem.



úvazek, a když má šéfová k tomu ještě děti, musí mít někoho, na koho je absolutní spoleh. Proto si paní Sandra už do Radotína přizvala ze své rodné země na pomoc svou mámu. Ta sice nikdy nevařila v restauraci, ale věhlas jejího kulinářského umění překročil hranice rodiny. Dnes se v restauraci Don

Pedro vaří nejenom podle jejich receptů, ale i pod jejím bedlivým dohledem.

Vše je založeno na čerstvých surovinách a originálním koření a přísadách. Ostatně řadu z nich si můžete koupit přímo v exoticky vyzdobené restauraci. Hovězí maso je převážně z Argentiny, odkud se vozí chlazené. „Už jsme ale našli i na tuzemském trhu kvalitní hovězí, které se hodí pro přípravu našich specialit,“ říká Sandra Novotná. „Potíž byla ale v bourání masa. U vás ho řezníci dělí úplně jinak, než je zvykem v Latinské Americe. Třeba takový klasický T-bone steak se u vás vůbec nedělal. Už nám ho ale dodávají tak, jak jsme zvyklí z domova.“ A je třeba dodat, že rozhodně stojí za ochutnání. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

INZERCE



Moravská galerie v Brně
The Moravian Gallery
Husova 1b 602 00 Brno
+420 532 199 160
mvg@moravska-galerie.cz

22. mezinárodní bienále
grafického designu Brno 2006

13. 6. - 15. 10. 2006

Moravská galerie v Brně
Pražákův palác
Uměleckoprůmyslové muzeum
Místodržitelský palác
Design centrum ČR

BIENÁLE JAKO BRNO

109 soutěžících z 27 zemí
světa to nejlepší, co
v grafickém designu za
poslední čtyři roky vzniklo
plakát a corporate identity

www.moravska-galerie.cz

HVB Bank



HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

wiesner hager

SIEMENS



3M



mmcité