

Houbové a dýňové variace

SMAŽENÉ BEDLY ZNÁ KAŽDÝ, ALE DÁTE SI TŘEBA DÝŇOVOU POLÉVKU?

Podzim přináší zajímavé možnosti, jak si zpestřit jídelníček.

Mezi oblíbené tuzemské pochoutky tradičně patří houbařské úlovky. Méně obvyklé, ale o to vítanější mohou být pokrmy z poněkud zanedbávaných dýní.

A vyzkoušeli jste už povzbuzující účinky oleje z dýňových semínek?

Svátek svatého Václava bere většina houbařů jako závěr sezony. Invaze do lesů byla v posledním zářijovém i prvním říjnovém víkendu skutečně hromadná, přesto se málokdo vracel s prázdnou. Houby si možná mylně myslely, že když zemřel jejich největší znalec a propagátor Miroslav Smotlacha, mají vystaráno. Davy je však usvědčily z omylu. Požehnaně se letos urodilo i dýní, které zatím v našich kuchyních neprávem opomíjíme.

Osvědčená tradice

Češi patří k největším sběratelům hub. Stalo se mi, že



nás jednou při návštěvě Spojených států viděli v Arizoně zdejší obyvatelé sbírat nádherné obrovské pravé hříby. Nazvali nás „mushroom hunters“ (doslova lovci hub) a tvrdili, že nám na pohřeb nepůjdou. Uznávali jenom uměle pěstované žampiony. Také ve Skandinávii najdete nádherné jedlé houby, kterých si místní takřka nevšímají. Naopak hodně se houbaří v evropské části bývalého Sovětského svazu, Polsku, Německu, Rakousku a Itálii.

S přípravou hub je to zdánlivě jednoduché. Smaženici a různé guláše umí skoro každý, kdo je schopen a ochoten houby pozřít.

S Josefem Vladařem, majitelem pražské malostranské restaurace U Vladaře, jsme v rámci akce Šumavské houbové orgie probrali několik osvědčených receptů. V jeho Konírně si můžete dát třeba houbovou omáčku (příprave-

Vařte s námi

Šumavské houbové fleky podle Josefa Vladaře

pro 4 až 5 osob

• 400 g fliček • 600 g čerstvých hub • 200 g cibule • 8 vajec • 0,2 l mléka • 100 g sádla • mletý kmín • sůl • bílý mletý pepř

Ve slané vodě uvaříme fličky a propláchneme je studenou vodou. Na sádle orestujeme nadrobno nakrájenou cibulku a anglickou slaninu, přidáme nakrájené houby a také je orestujeme. Promícháme nudle s orestovanými houbami, osolíme, opepříme, přidáme mletý kmín a propasírovaný česnek a dáme do pekáče. Rozšleháme vejce v mléce, osolíme a natřikrát zalijeme zapékané fličky. Pečeme 40 až 45 minut. Podáváme s kyselou okurkou nebo okurkovým salátem.

Informace

Restaurace U Vladaře

Maltézské nám. 10, Praha 1, tel.: 257 534 121

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: ●●●



Šumavské houbové fleky

