

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: PETR STARY



kde má v Pontechinu svého hledače a dodavatele. „Tak jako ve všech oborech najdete i mezi lanýži podvrhy. Rádi se vám leckde pokusí místo originálních bílých piemonstských lanýžů podstrčit lacinější a méně kvalitní z Istrie nebo Albánie. Na trhu je také hodně lanýžů z Číny, které jejich prodejci deklarují jako originální z Alba. A jak se pozná originál? Pouze čichem. Je třeba brát kousek po kousku a důkladně ho očichat. Piemontský má prostě nenapodobitelné mocné aroma, kterého jinde vyrostlé lanýže nedosahují. Skutečně čerstvý vydrží tak čtrnáct dnů a je na omak

pěkně pevný a tvrdý. Je třeba ho uchovávat ve vrstvě rýže, která vstřebává vlhkost a zabraňuje plesnivění.“

Vito zajistil průběžné čerstvé dodávky a může tak do konce listopadu v restauraci Allegro se svým týmem připravovat opravdu jedinečné lahůdky. Stačilo, když nám pro fotografování nastrouhal pár takřka průsvitných plátek na jídlo, a rázem se celá restaurace neskutečně rozvoněla. Pokud byste si jich zde chtěli dopřát celý kilogram, připravte si malíčkovost – 280 tisíc korun. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## VAŘTE S NÁMI

## Tatarský biftek ve stylu Alba

## Použité suroviny pro 4 porce

- 600 g hovězí svíčkové
- 4 ks ančoviček
- 9 ks kapar
- 3 ks vaječných žloutků
- 4 ks kyselých okurek
- 1 lžička dijonské hořčice
- extra panenský olivový olej
- tenké plátky sýru Parmigiano Reggiano
- bílý lanýž

Vybereme si hezký šťavnatý kus hovězí svíčkové zbavené tuku a žilek, který ostrým nožem pečlivě a najemno naškrábeme. Maso zásadně nesekáme ani nemeleme. Takto připravené maso smícháme s jemně nasekanými kapary, ančovičkou, přidáme žloutky, sůl, pepř a malou lžičku dijonské hořčice. Na závěr pomalu vmícháme do vypracované směsi extra panenský olivový olej. Chuť tatarského bifteku ve stylu Alba zvýrazníme přidáním sýru Parmigiano Reggiano, který zároveň díky své matné krémové barvě efektně barevně podtrhne jasně červenou barvu masa. Na závěr celý výtvor ozdobíme míchaným zeleným salátkem a plátky kyselých okurek. Na maso nastrouháme tenké plátky z bílého lanýže.

## INZERCE

**HOLE-IN-ONE.CZ**  
ULTIMATE GOLF PRODUCTS

info@hole-in-one.cz

**Hole-in-one.cz** ve spolupráci s **USBSP**  
připravili pro Vaše golfové turnaje  
tuto speciální nabídku



## Plánujete golfový turnaj?

**Objednejte si cenu za zahraniční hole-in-one a od USBSP získáte navíc (na další jamce) akreditované studium MBA v hodnotě 20 000 USD**

- Diplom s mezinárodní prestižní akreditací AACSB
- Program vyučován pouze v angličtině profesory z top MBA škol v USA - WUSTL, UCLA, Kellogg, etc.
- Denní studium v délce 10 měsíců
- Studium při zaměstnání lze upravit dle Vašich možností
- Mezinárodní složení studentů

**USBSP OPEN DOORS dne 4. listopadu v 17:30, Truhlářská 13, Praha 1**

„Nikdy jsem nelitoval svého rozhodnutí vystudovat MBA program na US Business School Praha.

Pevně věřím, že toto studium pozitivně ovlivnilo mou budoucí profesní kariéru.

Doporučuji toto studium všem, kteří chtějí získat přehled o světě obchodu v globálním kontextu.“

**Martin Klocperk**, Telecom Relations and Strategy Director, T-Mobile, absolvent 1995

[www.usbsp.com](http://www.usbsp.com)