

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: PETR STARY

úrovně nevidané. Majitel provozuje také vinotéku, a tak vína sám vybírá a má dodávky přímo od výrobců. Vinný lístek má úctyhodných 25 stran a u každého z 330 vín je zasvěcený komentář nejenom o původu a složení, ale i o tom, k jakým jídlům je víno nejvhodnější. Vybírat můžete z vín bílých, růžových, červených i šumivých pocházejících z vinic domácích, italských, francouzských, řeckých, makedonských, chorvat-



ských, maďarských, bulharských, australských, argentinských, španělských, z USA, Chile i Jihoafrické republiky.

„Originální je nejenom pec, kterou nám postavil Gian Franco Turbanti z toskánského Grossetta, který staví pece také v Římě, Paříži nebo Tokiu. Děláme si také vlastní těstoviny podle původních receptů a z originální italské mouky,“ říká majitel Jan Rejlek. Vrátil se do Prahy z USA, kam utekl jako mladík před režimem, který nejenom podnikání rozhodně nepřál. Působil na obou pobřežích Spojených států v nejrůznějších hotelech

a restauracích a má tedy zkušeností víc než dost. „Po návratu jsem byl zaskočen »úrovní« pohostinství. Úsměv přece nic nestojí a tady se na mne, hosta, který přináší peníze, koukali, jako bych jim chtěl něco ukrást. Trvalo dost dlouho, než jsem si vybral personál, který splňoval moje požadavky na to, jak by měl vypadat provoz restaurace podle mých představ.“

Šéfkuchař Jiří Kukla absolvoval hotelovou školu v Bolzanu a pracoval několik let v severní Itálii. Většina jeho kolegů má také italské kuchařské zkušenosti. Pokud se nedáte nalákat na některou z jejich 25 pizz, nezaváháte, když si dáte některé ze zdejších skutečně domácích těstovin. Spaghetti, papardelle, penne, ravioli bílé i zelené, gnocchi, fusilli a řadu dalších tady dovedou nejenom udělat, ale také kvalitně připravit a podat včetně originálních náplní. A pokud si chcete dopřát jako digestiv pravou italskou tečku, můžete si vybrat některou z 46 druhů Grappy. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



## VAŘTE S NÁMI

## Ravioli alle Erbe

Kombinace bílých raviol plněných mozarellou, ricottou a bazalkou a zelených plněných masovým ragú se smetanovou bylinkovou omáčkou

(4 porce)

## Bílé ravioli

- 560 g mouky Semola di grano duro
- 2 vejce
- sůl
- voda

## Náplň

- 70 g sýra Ricotta
- 130 g mozarely
- 130 g sekané bazalky
- sůl
- bílý pepř

Z osolené mouky a vajec uhněteme po přidání vody těsto, které rozválíme na dva tenké pláty. Ze všech surovin do náplně rovněž uhněteme těstíčko. Na jeden plát těsta z náplně uděláme šestnáct porcí, přikryjeme je druhým plátem těsta a nožem rozřežeme na šestnáct kousků 5x5 cm.

Těsto na **zelené ravioli** připravíme stejně jako na bílé, jenom do něj zamícháme 100 g špenátového protlaku.

## Náplň

- 100 g mletého zadního hovězího
- 100 g mletého vepřového plecka
- 100 g cibule
- 60 g mrkve
- 50 g celeru
- 160 g loupáných rajčat
- 2 ks bobkového listu
- 1 snítka čerstvého rozmarýnu
- 100 cl kvalitního červeného vína
- 5 cl olivového oleje
- sůl, pepř

Jemně pokrájenou cibuli necháme zpěnit na olivovém oleji, přidáme mleté maso a necháme řádně orestovat. Slijeme přebytečný tuk a přidáme nadrobno nakrájenou zeleninu a loupaná rajčata. Zalijeme vínem a dusíme na malém ohni 4 – 6 hodin. Na plát zeleného těsta rozdělíme ragú na 16 porcí, přikryjeme druhým plátem a nožem opět vyřezáme čtverečky 5x5 cm. Ravioli dáme do vařící vody a vaříme je asi 3 minuty.

## Omáčka

- 50 g smetany na vaření
- půl litru zeleninového vývaru
- 20 g drceného česneku
- 20 g čerstvého oregana
- jemně sekaná čerstvá bazalka, sůl, pepř

Ná masle orestujeme drcený česnek, přidáme smetanu a částečně ji zredukujeme. Přidáme zeleninový vývar, necháme přejít varem a přidáme oregano, bazalku a dle chuti osolíme a opepříme. Zdobíme strouhaným parmazánem.



## INFORMACE

## La Trattoria Turbanti

Náchodská 868, Praha 9 – Horní Počernice  
Tel.: 281 927 566  
[www.turbanti.cz](http://www.turbanti.cz)

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: ● ● ●