

in.ihned.cz/jidlo



osvědčenou klasiku, včetně kuřecích křidélek, vepřových žebírek a různých steaků. Proč také vyřazovat to, co je u hostů stále oblíbené. V jídelním lístku tuto klasiku najdete pod označením „favourite“. Na své si zde přijdou například i vegetariáni, kteří mohou schrupat nejrůznější saláty. Ovšem takové noky s kozím sýrem, čerstvým listovým špenátem, pečenými tomaty a smetanou může bez ohrožení zdraví pozřít i zavilý masožrout.

Další novinky

Čas ukázal, že projekt Ambiente Living Restaurantu je živoucí. Zájem o něj nebyl tedy jenom módní vlnou, která rychle opadne a podnik po-

stupně upadne, tak jak se už stalo nejenom v Praze mnoha ambiciózním projektům. Personál neusnul na příslovecných vavřínech, ale snaží se přicházet stále s něčím novým a pro hosty zajímavým.

A co otec zakladatel Tomáš Karpíšek? Ten si nedá pokoj a chystá se otevřít na náměstí Republiky opět v originálním prostředí po Restaurantu Brasileiro, Pasta Fresca, Pastacafé a Café Savoy další Ambiente. Tentokrát její náplní má být přímo revoluční koncept podávání pizzy. Proto se jeho nejnovější restaurace bude jmenovat zcela jasně Pizza Nuova. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: JAROSLAV JIRÍČKA

VAŘTE S NÁMI

Gravat lachs / Marinovaný losos

- 1 menší fileť z norského lososa s kůží (cca 1 kg)
- 1 celý citrón
- 1 pol. lžice třtinového cukru
- menší svazek koriandru
- čtyři šalotky
- 6 bobkových listů
- 1 lžička paprikové drti
- 1 lilek
- ředkvičky
- panenský olivový olej
- 2 pol. lžice hrubé mořské soli
- 1 lžička celého černého pepře
- menší svazek pažitky
- 80g melasy (třtinový sirup)
- 1/2 lžičky mletého koriandru
- mleté chilli
- velké bílé sterilované fazole
- 100 g salátu rukola
- pomeranč

Fileť z lososa dočistíme a zbavíme jemných kůstek (nejlépe pinzetou), poté pokapeme čerstvě vymačkanou šťávou z citrónu. Posypeme hrubou solí a třtinovým cukrem. Dobře vmasírujeme na rybu. Čerstvý koriandr, pažitku a šalotku nasekáme, smícháme a nasypeme na lososa. Dobře zabalíme do fólie či alobalu a dáme na rovné plato kůží nahoru, zatížíme. Takto nemarinované necháme v lednici tři dny. Třetí den rybu rozbálíme a lžicí z ní sundáme marinádu. Melasu nahřejeme ve vodní lázni a smícháme s mletým koriandrem, čerstvě mletým pepřem, drceným bobkovým listem, paprikovými floky a špetkou chilli. Takto připravenou směsí potíráme lososa, tak aby se na něm vytvořila rovnoměrná vrstva. Dáme na táč a přiklopíme. Necháme v lednici do druhého dne, pak již můžeme krájet dlouhým nožem na tenké plátky.

Na jednotlivé porce podáváme asi 8 plátků marinovaného lososa (80g) s plátkem opečeného lilku a salátkem z rukoty, bílých fazolí a ředkviček. Salát ochutíme olivovým olejem a šťávou z pomerančů.

Grilovaný lilek

Lilek nakrájíme na dlouhé asi půl cm vysoké plátky, nasolíme a necháme odležet, aby pustil vodu. Asi po půl hodině osušíme a opečeme na pánvi nebo na grilu, necháme zchladnout.

Pequeña quesadilla con cheddar

- 1/2 kuřete
- sýr cheddar 300g
- 200 g zakysané smetany
- rajčatová salsa
- pšeničná tortilla (6 inch 8 ks)
- 1/2 ledového salátu
- avokádová salsa
- salsa z chilli papriček

1/2 kuřete uvaříme ve vývaru a necháme trochu zchladnout. Poté odebíráme maso z kostí a natrháme po vláknech. Pšeničné tortily rozkrojíme v půlce a proložíme sýrem a masem. Skládáme 1/2 tortily, část sýra, kuřecí maso, zbylý díl sýra a druhou půlku tortily. Pozvolna opečeme po obou stranách v horké teflonové pánvi bez tuku. Po opečení překrojíme na tři díly a podáváme s ledovým salátem krájeným na jemné nudličky. Přidáme zakysanou smetanu, avokádovou a rajčatovou salsu. Zvlášť do malého sosírku dáme salsu z chilli papriček.

Salsa z avokáda

Jedno zralé avokádo zbavíme slupky a pecky, pomačkáme vidličkou. Ve vroucí vodě asi na 10 – 15 minut spaříme jedno středně velké rajče, ochladíme ve studené vodě, stáhneme slupku a nakrájíme na malé kostičky. Přidáme k avokádu. Ochutíme solí, citrónovou šťávou, čerstvým koriandrem, přidáme jeden nasekaný stroužek česneku a špetku sekaných chilli papriček. Vše zlehka promícháme.

Tomatová salsa

Tři středně velká rajčata nakrájíme na malé kostičky, přidáme jednu středně velkou cibuli krájenou najemno a čerstvý koriandr. Ochutíme solí, šťávou z citrónu a špetkou sekaných chilli papriček. Vše dobře promícháme.

Salsa z chilli papriček

Pět červených chilli papriček a půlku očištěné červené papriky nasekáme na jemno, přidáme dvě rajčata krájená na jemné kostičky a sekaný stroužek česneku. Ochutíme solí, čerstvým oreganem a octem. Nakonec přidáme trochu olivového oleje. Vše dobře promícháme.

