

in.ihned.cz/jidlo



ocitnete v útulném prostředí s příjemnou domácí atmosférou, jak ji známe z podobných rodinných restaurací a hotelů v Rakousku, Německu, Itálii či ve Švýcarsku. V letošní ročence Grand Restaurant, která navázala na populárního Gurmana, se Diana dostala mezi třemi stovkami hodnocených restaurací mezi desítku nejlepších. Obsadila šesté místo v celkovém hodnocení a stejné i v kategorii Nejlepší v jídle. Jak už název napovídá, v Dianě si pochutnáte především na zvěřině. Ovšem nejenom na ní. Taková Hali, belí, kachna v zelí, jak je prezentována na jídelním lístku, rozhodně stojí za hříšek proti takzvané racionální výživě.

„Manželka pochází ze známé věstonické vinařské rodiny a já mám k vínu také kladný vztah. Pochopitelně je sám vybírám, stejně jako dohlížím na nákup všeho, co je do kuchyně potřeba“, říká majitel a šéfkuchař Kuchař v jedné osobě. „Chybí mi tady trhy, které jsou na západ od našich hranic takřka všude. To je ta pravá ra-

dost, jít brzy ráno na rybí, masný či zeleninový trh a vybírat tam pro své hosty ty nejvyšší kvalitu kousky a potom jim je nabízet. A tak jsem si postupně vybral síť osvědčených dodavatelů – křepelky a bažanty mám z místních chovů, stejně tak jako v Čechách ulovené kance, jeleny, daňky a srnčí. Jehňata a kachny pocházejí z Francie a zajíce, kterých kdysi u nás bylo plno, musím dovážet z Itálie. Totéž je i s čerstvými rybami. Tady nic mraženého nevedeme, stejně tak jako nějaké prefabrikované základy a doplňky.“

S místem na okraji Prahy si starosti nedělá. „Všude ve fungujících zemích jsou ty nejlepší a nejvyhledávanější restaurace mimo centra a lidé si do dobré hospody cestu najdou.“ Dnes už ke své litoosti obléká kuchařskou uniformu jenom výjimečně. Ale upéct skvělé buchty podle originálního receptu své maminky si přece jenom, pokud má alespoň chvíli času, neodpustí. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## VAŘTE S NÁMI

## Jehněčí po provensálsku s červeným zelím

(4 porce)

- 800 g z jehněčího lýtky nebo kýty
- 2 velké cibule
- hlavička česneku
- provensálské bylinky
- 200 g slaniny
- 4 dl bílého vína
- 5 bobkových listů
- 10 kuliček nového koření
- sůl

Špek nakrájíme na kostičky a necháme ho v kastrolu vyškvářit. Cibule nakrájíme na kolečka, stroužky česneku na plátky a dáme je na rozpálený špek orestovat, přidáme bobkové listy a kuličky nového koření. Do kastrolu vložíme osolené jehněčí maso, přelijeme ho základem z kastrolu, kde se škvářil špek, a podlijeme bílým vínem. Přikryjeme pokličkou a dáme do trouby při 200° C na dvě hodiny péct. Potom sundáme pokličku, zvýšíme teplotu na 250° C a necháme péct ještě půl hodiny, aby se na mase udělala křupavá kůrčička.

Podáváme s dušeným hlávkovým červeným zelím a bramborovým knedlíkem.



FOTO: PETR STARY

Zvěřinová paštika s brusinkami  
Buchta podle máj maminky (nahore)

Pečený jelen s červeným zelím (foto na předchozí straně)  
Kaneč po lesnicku se švestkami, mandlemi a loksemi

## INZERCE

## KAŠPAR DIVADLO V CELETNÉ

GÜNTER WEISENBORN

BAVÍ SE HERCI. BAVÍ SE DIVÁCI.  
BAVÍ SE MOCNÍ. BAVÍ SE SVĚT. KAŽDÝ JINAK.  
STŘET RŮZNÝCH DRUHŮ ZÁBAVY  
NA POZADÍ PŘÍBĚHU SMĚJÍCÍHO SE MUŽE.

HRAJÍ: PETR LNĚNIČKA, MARKÉTA COUFALOVÁ, JITKA NERUDOVÁ,  
JAKUB ŠPALEK, MARTIN HOFMANN, EVA ELSNEROVÁ, PETR VOBECKÝ,  
BOŘIVOJ NAVRÁTIL, PETRA KRČKOVÁ  
REŽIE: FILIP NUCKOLLS

PREMIÉRA: 25. LISTOPADU 2004, REPRÍZY: 27. LISTOPADU, 4. A 9. PROSINCE.  
REZERVACE: REZERVACE@DIVADLOVCELETNE.CZ, TEL.: 222 326 843, 608 327 107

LOFTER

DHL  
WORLDWIDE EXPRESS

IN-006371/LOF