

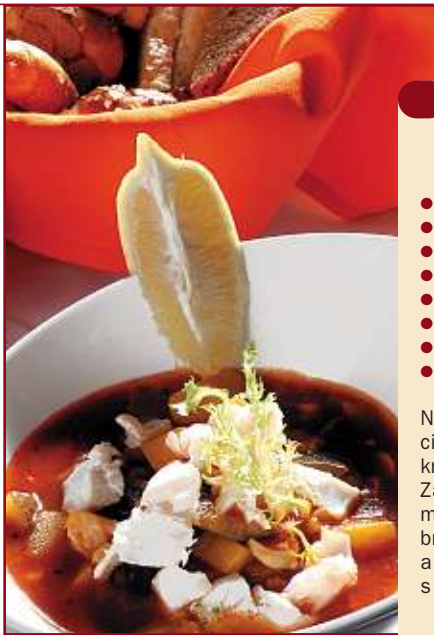
in.ihned.cz/jidlo

volných pozemcích počítají i s postavením sportovního zázemí.

Cesta kolem světa

S pozitivním ohlasem lidí pracujících v okolí se setkala především polední nabídka cenově přístupného menu. Jde o zajímavý výběr jídel v ceně do sta korun. Nic podobného zde k dispozici zatím neměli, a tak sem rádi zajdou na oběd. Pokud někdo zatouží i po snídani, má ji mít. Může se připojit k hotelovým hostům. Pro milovníky různých kuchyní v Salutu pod názvem Cesta kolem světa pořádají tematické týdny. Šéfkuchař Petr Novotný na každý připraví menu typické pro jednotlivou zemi. Návštěvníci tak už mohli ochutnat speciality z Francie, Maďarska a Slovenska. Připravuje se kulinářský výlet do bulharské, rumunské a švýcarské kuchyně.

V Salutu myslí i na milovníky vína. Nabídka zahrnuje jak



produkcí z vinohradů Čech a Moravy, tak i zajímavosti z klasické vinné Evropy a některých zemí Nového světa. Nejde o podnik nabubřele okázalý, ale o dobře vedenou restauraci, jakých je v Praze pořád ještě málo. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

VAŘTE S NÁMI

Kubánská polévka ze sladké kukuřice a mořských ryb (10 porcí)

- 300 g filé z tresky
- 1/2 kg brambor
- 600 g kukuřice
- 1 citrón
- 50 g česneku
- masový vývar
- tymián
- petrželová nať – kudrnka
- 300 g rajčatového protlaku
- 1/2 kg cukety
- 150 g cibule
- 1 dl oleje
- 50 g másla
- sůl a bílý pepř
- bobkový list
- chilli paprička

Na rozpuštěném másle s olejem orestujeme na plátky nakrájenou cibuli a prolisovaný česnek, přidáme kukuřici, na větší kostky nakrájené a oloupané brambory a cuketu a vše znovu orestujeme. Zalijeme vývarem a přidáme rajčatový protlak, bobkový list, osolíme, opepříme a za občasného míchání povaříme asi 15 minut až brambory změkknou. Přidáme tresku nakrájenou na větší kousky a krátce prohřejeme. Z polévky vyjmeme bobkový list a podáváme s citrónem nakrájeným na měsíčky.

Kachní prsa s malinami (10 porcí)



- 2,7 kg kachních prsou
- 1 kg malin
- 50g cukru krupice
- mletá skořice
- salát Lola Rosso a Frisse
- 1 l červeného vína
- 0,3 l Bolsu Casis
- sůl a pepř
- solamyl

Na prsíčkách nařízneme kůži a podkožní tuk a na rozehráté pánvi je ze strany kůže dohněda opečeme. Prsa vyjmeme a z pánve odstraníme většinu tuku. Smícháme sůl, cukr a pepř a maso touto směsí posypeme a zamačkáme ji do prsou. Prsa dáme zpět na rozehrátou pánev a opečeme je, tentokrát kůží nahoru. Smícháme červené víno a creme de cassis a přidáme solamyl. Opečená prsa vyjmeme, na pánvi necháme jenom trochu tuku a vlijeme do ní směs vína, za stálého míchání ji povaříme asi 2 – 3 minuty do zhoustnutí. Přidáme maliny a ještě vše asi minutu povaříme. Podáváme se štouchanými bramborami.

INFORMACE

Restaurant Salut

Jablonského 639/4, 17000 Praha 7

Tel.: 266 710 873

www.absoluthotel.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: ●●●●