



Vepřová panenka v kapiovém kabátě, mladé fazolové lusky a bramborový knedlík s mandlemi.

mušlí srdcovek a tresky, které patří k pilířům mořské portugalské kuchyně. „Srdcovky jsem připravil klasicky s limetovou omáčkou, s česnekem a krutony,“ říká Dos Santos. Jako předkrmy podával ještě tomatovou polévku se zastřeným vejcem a výběr portugalských regionálních sýrů a uze-

nin. Nejoblíbenější mořskou rybou na portugalských jídelnících je bílá atlantická treska (angl. codfish, port. bacalhao). Tu Dos Santos servíroval plněnou portugalskou sušenou šunkou s bramborovým pyré a pošírovanou cibulkou (viz recept). Na jídelníčku byl i telecí fileť s čerstvým špenátem na smetaně s venkovskými restovanými bramborami a omáčkou z portského vína a vepřová panenka v kapiovém kabátě s mladými fazolovými lusky a bramborovým knedlíkem s mandlemi.

Milovníci sladkého si přijdou v Portugalsku opravdu na své. Jsou zde patrné dávné vlivy Maurů, kteří sladké dokázali udělat ještě sladší. Medovomandlový koláč s ovocným buketem, pomerančový závin s pomerančovými filátky a především touchino. Je to starý recept na moučník, který dnes dělají na portugalském venkově. Jde o směs mandlí a jablěk v karamelu, kterou Dos Santos ještě vylepšil dýňovým džemem.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Srdcovky v limetové omáčce s česnekem a krutony.

FOTO: IVO GOLDBACH

Utopenci ve Starém Plzenci



FOTO: JAN STOLBA

Nejenom špičkovou kuchyní živ je našinec, přidali jsme dnes výjimečně i zprávu ze soutěže v přípravě utopenců, která se konala ve Starém Plzenci. Aby se soutěžící mohli zúčastnit, museli splnit podmínky soutěže a organizátorům odevzdat:

- 1 velkou (4litrovou) sklenici dobře naložených utopenců
- 1 malou (0,7litrovou) sklenici se vzorkem těchto utopenců pro posouzení porotě
- podepsané čestné prohlášení „o shodnosti vzorku a velkého balení“
- přílohu příbalový leták s vychválením a odůvodněním předností soutěžních utopenců včetně receptu
- uvede firmu dodavatele vstupní suroviny (buřty)

Porota hodnotila „výrobky“ amatérů i profesionálů ve dvou kategoriích: estetickém dojmu a chuti (lahodnosti a pikantnosti). Soutěžili amatéři i profesionálové z firem dodávajících utopence do obchodů. Je nutno konstatovat, že amatéři to vyhráli na celé čáře! Je také pravdou, že porota a diváci snědli všechno a nakonec nezbyl utopenc žádný.

Vítězný recept ing. Otakara Lipolda z Prahy (ryzího amatéra):

„Toto doporučení vydávám u vědomí zkušenosti s výrobou trvajících několik desetiletí a čítající desítky sklenic utopenců. Výroba navazuje na nejlepší poznatky generací předků a vyvíjela se do dnešní chuťové podoby po výtkách i chvále mých přátel a dalších konzumentů této pochoutky. Po dlouhém hledání jsem usoudil, že nejlepší buřty na utopence dělá Václav Šmejkal v Berouně,“ pravil autor lahůdky.

Tekutá složka (nálev): bzenecký ocet se svaří s vodou, novým kořením, bobkovým listem, kuličkami černého pepře. Přidá se paprika – výhradně jihoslovenská, maďarská a luisiánská, okurka, cibule a trocha ředkve.

Hlavní surovina: kvalitní špekáčky se naplň rozkrojí, potřou tabasem a popráší bílým pepřem. Do řezu se vloží malé kousky papriky – červené pro krásu a zelené pro klid duše. To vše se naskládá do čtyřlitrové sklenice na okurky, zalije nálevem a nechá týden uležet. Podává se s čerstvým chlebem a zapíjí – čím jiným než dobře vychlazeným plzeňským. (jš)

