

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

14
101

GRAND RESTAURANT 2007

6. Diana Hotel

Už sám název Diana napovídá, že by zde mohlo být něco dobrého z divočiny. A skutečnost předčí očekávání. Pokud máte rádi dobře udělanou zvěřinu, určitě navrháte, když se vypravíte takřka na okraj Prahy do restaurace rodinného hotýlku pojmenovaného po dávné bohyni lovu. Rázem se ocitnete v jiném světě. Přesně takhle totiž vypadají útulné hospůdky na západ od našich hranic. V prvorepublikové vile ji vybudoval s manželkou muž s případným příjmením Kuchař s křestním jménem Miroslav. A svému příjmení dělá dodnes čest i za plotnou. Neváhá se totiž sám ujmout přípravu jídel chlapáckých porcí a prvotřídní kvality. Využil svých zkušeností z ciziny a předvádí se svými lidmi, jak má vypadat skutečné pohostinství. Najdete zde i pěkný výběr vín, neb rodinné kořeny sahají do vinorodných oblastí Moravy. Pakliže jste citliví něčeho tvrdšího, můžete si dopřát ochutnávku ze stovek různých hruškovic. Určitě nevynechejte v jídelníčku kolonku nazvanou Buchta podle receptu mojí maminky, který Miroslav Kuchař připravuje osobně podle utajovaného rodinného receptu.



FOTO: DIANA HOTEL

Na jídelníčku restaurace hotelu Diana kraluje zvěřina a mořské i sladkovodní ryby.

Informace

Diana Hotel

Hůrská 12, Praha 9

Tel.: 266 610 060, www.hoteldiana.cz

Cenová kategorie: ●●●

7. The Sushi Bar



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Příprava pravého sushi podle šéfkuchaře Jana Zvoče

Uvařte speciální rýži, nejlépe Kagayaki, Tamaki, Nagomi nebo Nishiki. Je třeba ji čtyřikrát proprat ve studené vodě, chvíli nechat pod tekoucí vodou a nakonec dát okapat. Do hrnce s 1,5 l vody dejte kilogram rýže. Až se poklička začne pohybovat, dejte hrnec do trouby vyhřáté na 150 – 160 °C. Po 15 až 20 minutách vyndejte a zakapejte 150 ml octa suhiro. Potřebujete plátýnko makisu, sušené řasy nori, čerstvé filety z ryb, wasabi, zázvor gari shoga a japonskou sójovou omáčku. Plátýnko položte na stůl a dejte na něj půl listu řasy. Na ni rovnoměrně rozetřete tři lžíce rýže. Prst namočte ve wasabi a na rýži nanešte linku. Ostrým nožem nakrájejte 1 cm silné proužky z ryb a poskládejte je na rýži. Plátýnko a pod tlakem zaviňte přes náplň. Rolky dávejte spojem dolů a před servírováním je rozkrájejte. Na talířek, přidejte zázvor a wasabi. Wasabi rozmíchejte v místičce se sójovou omáčkou a v ní každý kousek před jídlem namočte. Uvedené suroviny dostanete v prodejně Seafood sousedící se Sushi Barem.

Restaurací připravujících sushi je už u nás poměrně dost. V roce 1999, kdy na začátku pražské Zborovské ulice otevřeli Sushi Bar, nebylo požívání syrových ryb zdaleka tak oblíbené jako dnes. Její zakladatelé realizovali v té době odvážný plán. Hned vedle totiž provozují prodejnu čerstvých ryb, která si od počátku získala mezi labužníky dobrý zvuk. A když už se sem vypravili pro ryby, nakoukli i vedle a okusili pokrm z nich po japonském způsobu připravené. Před vašimi očima zde mistři školení v Japonsku připravují v nedávno rekonstruovaném prostoru nádherně barevné lahůdky.

Informace

The Sushi Bar

Zborovská 49, Praha 5

Tel.: 603 244 882, www.sushi.cz

Cenová kategorie: ●●●