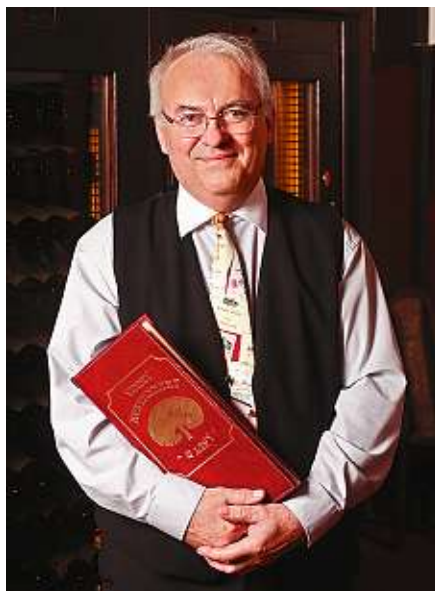


1. U Lípy Víc kachen než bifteků



Majitel restaurace Miroslav Růžička

Letošní jednička mezi všemi restauracemi, které hodnotitelé zařadili do ročenky Grand Restaurant, zvítězila poprvé. Restaurace U Lípy byla prvním soukromým podnikem v Praze. Miroslav Růžička ho otevřel už v roce 1988. V 80. letech pracoval v tehdy nejprestižnější pražské restauraci Zlatá Praha v hotelu InterContinental. Zdánlivě mu nic nechybělo a většina jeho kolegů si tehdy myslela, že se zbláznil, když chce vyměnit jistotu za risk. „Neváhal jsem ani okamžik a byl jsem první, kdo o povolení provozovat soukromou hospodu požádal a také ho dostal,“ vzpomíná Miroslav Růžička. „Chtěl jsem se osamostatnit, pracovat na svém, se svou rodinou a pro ni, a to se mi podařilo.“

Začínal ve vybydleném hostinci, kde chyběla i kanalizace, v době, kdy toho na trhu moc nebylo. Uměl si však poradit, a tak se zpráva o tom, že U Lípy se dobře jí, rychle šířila nejenom po Praze. Dnes může kdykoliv nakoupit čerstvé suroviny, na které si jen

vzpomene. Chcete čerstvé ústřice, chřest, langusty, krevety, mořské či sladkovodní ryby, steaky z kvalitního masa? Není problém. Navíc ve zdejší kuchyni vše dovedou skutečně dobře připravit.

„Je zajímavé, že se naši hosté rádi vracejí k české klasice. V poslední době prodáme víc pečených kachen než bifteků. Stejně tak jde dobře na odbyt klasicky připravená zvěřina nebo zdánlivě obyčejný králík,“ říká majitel. Svou roli tady hrají i drobnosti. Třeba to, že šípky na šípkovou omáčku ke zvěřině každoročně nasbírají na stráni u své chalupy a vše si připraví sami.

Restaurace je doslova Růžičkovým domovem, protože v budově i s rodinou bydlí. Den začíná přípravou snídaní pro hotelové hosty. V kuchyni mu pomáhá manželka a syn. Majitelovou chloubou je vinný sklep, který může nabídnout skutečné unikáty. Ve zdejší vinotéce mají dokonce i jeden více než půlstoletí starý vzorek z proslaveného Chateau Petrus z Bordeaux. Tahle zaprášená lahvička stojí „maličkost“ – 111 tisíc korun. Vedle dalších desetitisícových vinných skvostů pochopitelně na lístku najdete bohatý výběr domácích i zahraničních vín v rozumných cenových relacích.

Dobré víno už ovšem dostanete i jinde, ale například takový „běžný“ králíčí hřbet tady dovedou připravit dokonale. „Někdy si doma řekneme, na co máme chuť, a to si uvaříme. A když už to děláme, myslíme i na hosty,“ tvrdí majitel restaurace U Lípy. Taková denní nabídka se potom objeví křídou napsaná na tabuli u vchodu.



Vařte s námi

Zajíc na šípkové omáčce

Pro 4 osoby

• 1000 g zajíce (zadní běhy) • 50 g slaniny bez kůže • 200 g cibule • 100 g tuku • 20 g cukru • 75 g rajčatového protlaku • 30 g hladké mouky • 100 g šípkového džemu • 1,5 dl červeného vína • bobkový list, nové koření, pepř, sůl, citron

Očištěné zadní běhy protkne slaninou a osolíme. Cibuli nakrájenou na plátky osmahneme na části tuku do nazlátlé barvy. Přidáme rajčatový protlak, zalijeme vodou, přidáme koření a na plátky nakrájený citron a uvedeme do varu. Do základu přidáme maso a dusíme doměkka. Během dušení přeléváme maso šťávou. Poté maso vyjme, šťávu zahustíme růžovou zasmažkou připravenou na zbytku tuku a proseté mouky, pečlivě rozšleháme, podle potřeby zředíme vodou a za občasného míchání vaříme nejméně 20 minut. Ke konci varu přidáme šípkový džem a víno, podle chuti přisolíme, případně přisladíme, dovaříme a procedíme. Jako příloha je dobrý karlovarský knedlík.



Informace

Restaurant U Lípy

Plzeňská 237
Praha 5

Tel.: 251 620 009
www.ulipy.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: ● ● ●