

in.ihned.cz/jidlo

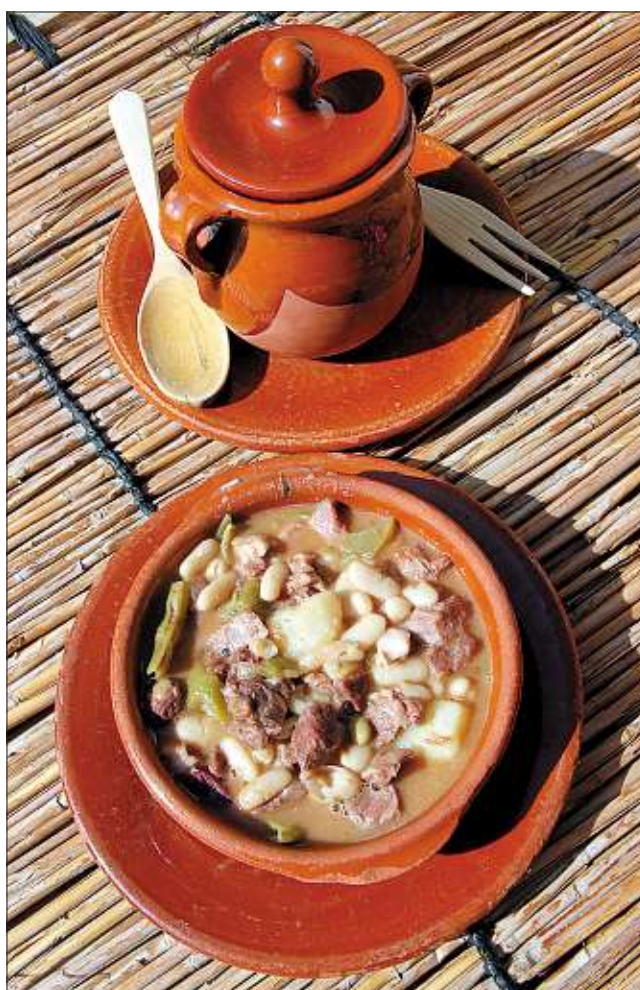
šinou ovčí nebo kozí. Dobré jídlo je pak dobré zapít vínem z okolních vinic, jejichž rozloha několikrát převyšuje slavné vinice v kraji Rioja.

Šéfkuchař Baeza přišel do restaurace přímo z hotelové školy a vaří zde již téměř 35 let. Sám si nejvíce zakládá na těch nejjednodušších jídlech – nejradši připravuje jídlo Duelos y quebrantos, které se vaří z vajíčka, slaniny a klobásy chorizo a v mnohém připomíná česká míchaná vajíčka se slaninou. Ani další specialita není příliš složitá a dá se přeložit jako chlebová pochoutka – Migas de



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

pastor (Pastýřův krajíc) se připravuje z den starého chleba, který se uchovává v jakékoliv nádobě přikryté mokrou utěrkou. Na oleji se opečou stroužek česneku a přidá se k němu na kousky nalámaný chleba. Potom se přidá plátek slaniny a klobása chorizo a vše se promíchá. Podle ročního období se jídlo podává buď s vínem, nebo s horkou čokoládou. „Jsem spokojený, když od nás odcházejí zákazníci a říkají, že takové Migas ještě nejdli,“ říká Baeza.



Venkovská hospoda na první pohled vypadá, jako by se zde zastavil čas opravdu v časech dona Quijota, nebýt všudypřítomných turistů.

Prosté, ale vkusné

Bíle omítnuté zdi s tmavě modrými dřevěnými okenicemi působí prostě a vkusně. Restauraci tvoří pár oddělených sálů, stoly jsou prostřeny i na terase uprostřed dvora, jemuž vévodí socha potulného rytíře opřeného o své nepostradatelné kopí.

Dnešní hosté si na rozdíl od dona Quijota na obsluhu nemohou stěžovat. I literární postava byla ale kupodivu s návštěvou hostince spokojena. Nechala se totiž od hostinského, jehož považovala za kastelána, pasovat na rytíře. A navíc za nocleh a tresku nevalné chuti nakonec don Quijote neplatil nic. Hospodský byl rád, že se ho vůbec zbavil. V tomto bodě se přístup k hostům v restauraci Venta del Quijote změnil. ●

JAN PERGLER



JAK SE TAM DOSTAT

Puerto Lápice leží na dálnici A4 z Madridu do Granady, 140 kilometrů od hlavního města (na cestu počítejte zhruba hodinu a půl). Do Madridu létá několik přímých letů společností ČSA, Air Europe nebo Smart Wings.

VAŘTE S NÁMI

Olla de la Venta (hospodský kotel) porce pro 4 osoby

- 1/4 kg telecího masa
- 2 klobásy – chorizo
- 100 g šunky
- 150 g bílých fazolí
- 100 g zelených fazolí
- 2 velké brambory
- 1 petržel
- olivový olej
- 2 stroužky česneku
- cibule
- mrkev
- 4 cl koňaku
- 1/4 l bílého vína
- 2 dl kuřecího vývaru
- špetka sladké papriky

Zvlášť se uvaří bílé a zelené fazolky a dvě větší brambory. Z masa odstraníme tučné části a na oleji jej mírně orestujeme spolu s cibulí, mrkví, česnekem a petrželí – vše nakrájené na malé kousky. Přidáme malou sklenku koňaku a sklenku bílého vína. Na zjemnění chuti přidáme kuřecí vývar a sladkou papriku. Necháme povařit, dokud maso nezměkne. Přidáme na kostky nakrájenou šunku a klobásu a necháme znovu asi 10 minut povařit. Na závěr smícháme masovou směs s fazolkami a bramborami a opět necháme přibližně dvě minuty za vytrvalého míchání povařit. Doba přípravy zhruba půl hodiny.

INFORMACE

Venta del Quijote

Puerto Lápice, El Molino 4,
tel.: 926 57 61 57, fax: 926 57 61 10
www.ventadelquijote.com,
e-mail: ventadelquijote@ventadelquijote.com

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: ●●●