

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: ARCHIV

Vařte s námi

Pyramida z keříkových rajčat prokládaná plátky kuličkové mozzarely

1 porce

- 10 dkg cherry rajčat • 10 dkg mozzarely
- 4 lístky čerstvé bazalky • 2 cl bazalka
- bazalkové pesto • 2 dl olivového oleje • 2 g lístků bazalky • 5 g piniových oříšků

Cherry rajčata rozpůlíme, smícháme s kuličkami mozzarely a lístky čerstvé bazalky. V mixéru připravíme bazalkové pesto z olivového oleje, bazalky a piniových oříšků. Na talíř připravíme pyramidu z rajčat a mozzarely a vše pokapeme bazalkovým pestem. Podáváme s misticou octa bazalka a křupavým bílým chlebem

Doporučené pivo: Ostravar

men slušnou síť značkových restaurací a hospod, kde si novinky mohou rychle ověřit v praxi. Pokoušejí se po vzoru milovníků jídla a vína vybrat pro gurmány i gurmety nejzajímavější kombinace jídel podávaných s různými pivy či na pivo připravovaných. Z jejich nových receptů jsme tři vybrali do rubriky *Vařte s námi*.

Sjednocení značky

Smíchovský Staropramen formou franchisingových smluv provozuje po celé republice

devatenáct restaurací a otevření dalších připravuje. Podniků Potrefená husa je nyní po republice čtrnáct. Nyní tento název ponese i ostatní značkové hospody, které se jmenovaly PH+, Sportovka a nejnovější Beerpoint. Rozlišení bude v podkladové barvě loga. Původní Potrefené husy budou mít barvu zlatou, Sport bary červenou a Beerpointy oranžovou. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Lehký piškotový dort s borůvkami a mascarpone
Lze kombinovat s belgickým pivem Belle-Vue Kriek, které se vyrábí macerací čerstvých třešní. Díky nim pivo získává karmínový odstín a osvěžující ovocnou chuť.



Vařte s námi

Grilované jehněčí kotlety zapékané se smetanovým sýrem na listovém špenátu

1 porce

- 1/4 kg jehněčí kotlety • 3 g sýra Gruyér
- 2 g šunky od kosti • 1 vejce • stroužek česneku • kousek cibule • olej • tymián • divoké koření • muškátový květen • 1 ml citrónové šťávy • 2 ml demi glace • sůl • pepř

**Pečené brambory**

- 20 dkg brambor • 2 g cibule • plátek anglické slaniny • olej • sůl • listový špenát

Kotlety pokapeme citrónovou šťávou, osolíme a opepříme. Dáme na 24 hodin do chladu uležet s olejem, cibulí, česnekem, čerstvým tymiánem a divokým kořením. Potom je zprudka opečeme na grilu a na jednu stranu dáme směs z nastrouhaného sýra, kostiček šunky od kosti a rozmíchaného vejce a zapečeme pod grilem. Kotlety musí zůstat uvnitř růžové. Podáváme s pečeným bramborem v anglické slanině s rozmarýnem, lehce spařeným listovým špenátem a demi glase.

Doporučené pivo:

Staropramen Granát, Stella Artois

