

in.ihned.cz/jidlo



Telecí řízek Elizabet

Octárna se stala novým společenským centrem Kroměříže. Pokud sem budete mít cestu, rozhodně nezaváhejte, když zajdete na oběd či na večeři, protože zde dovedou připravit i velmi zajímavá kulinářská překvapení. Sympatické je i to, že zdejší šéfkuchař Pravoslav Hanzlík není příznivcem krko-

lomných a rádoby exotických názvů skrývajících obyčejně něco zcela běžného. Když se jídlo jmenuje candát na cibuli nebo guláš v domácím chlebu, tak má host hned jasno, co si vybral a co ve velmi dobré úpravě dostane. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Guláš v domácím chlebě



Steak na sherry

VAŘTE S NÁMI

Steak na sherry

(pro 4 osoby)

- 800 g hovězí svíčkové
- 100 g oleje
- 8 g barevného pepře
- 100 ml suchého sherry
- 8 ks nakládaných kukuřiček
- 150 g anglické slaniny
- 5 g bílého pepře
- 5 g zázvoru
- 200 ml smetany
- 250g žampionů
- 5 g steakového koření
- Avokádo
- 100 g hladké mouky

Z hovězí svíčkové nakrájíme 200gramové steaky. Okořeníme steakovým kořením a osolíme. Opečeme po obou stranách (4 – 5 minut). Maso vyndáme a do výpeku přidáme máslo, zaprášíme hladkou moukou, orestujeme a zalijeme mlékem. Krátce ještě povaříme, přidáme jemně podrcený barevný pepř, zjemníme smetanou a zakapeme sherry. Do hotové omáčky přidáme orestované celé hlavičky žampionů, dochutíme solí, bílým pepřem a zázvorem. Hotový steak ozdobíme nakládanými kukuřičkami zatočenými v plátcích na roštu orestované anglické slaniny.

FOTO: IVO GOLDBACH