

in.ihned.cz/jidlo

delním lístku Diwanu neuvěřitelných čtyřicet a šéfkuchař Mojzarino Arez je umí nejenom dokonale uvařit, ale také skvěle naaranžovat.

Restaurant Diwan má tři části. Od jara do podzimu příjemnou zahrádku na konci pasáže, moderní snack bar, kam je možné zajít na rychlý pracovní oběd, a stylovou restauraci, která dokonale navozuje atmosféru Orientu. Samostatnou kapitolu tvoří nápoje. Na začátek si můžete dát mátový čaj nebo limonádu z citrónu a růží. K jídlu mají výborné libanonské červené (pochopitelně i bílé a růžové) značky Massaya ze slavného vinařského údolí Bikaá. Pokud vám chutná anýzovka, dejte si typický Arak a po pravé turecké kávě s kardamonem určitě oko nezamhouříte. K dispozici je pochopitelně i vodní dýmka zvaná nargileh. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Kebab



Babaganoush  
Fatayer – špenátové taštičky (vpravo)  
Závítky s kozím sýrem



FOTO: IVO GOLDBACH

## VAŘTE S NÁMI

## Sanda djadj – smažená kuřecí játra

(pro 2 osoby)

- 200 g kuřecích očištěných jater
- 2 stroužky česneku
- špetka koriandru
- lžíce slunečnicového oleje
- šťáva z jednoho citrónu
- sůl, pepř

Rozpálíme olej na pánvi a osmažíme v něm kuřecí játra (asi 3 min.), přidáme nakrájený česnek a koriandr, osolíme, opepříme a ještě krátce osmažíme. Nakonec přidáme citrónovou šťávu a necháme přeskočit oheň na pánev. Podáváme teplé s rýží.

## Taboulé

(pro 2 osoby)

- Svazek petrželové nati
- 1 rajče
- 100 g navlhčené krupice
- polévková lžíce olivového oleje
- 5 lístků čerstvé máty
- 1 malá cibule
- šťáva z jednoho citrónu
- sůl
- mletý černý pepř

Nasekáme nadrobno petrželovou nat, rajče, cibuli a mátu, smícháme s citrónovou šťávou, olejem a krupicí. Podle chuti osolíme a opepříme. Podáváme v miskách.



## Fatayer – špenátové taštičky

(pro 2 osoby)

- 0,3 kg hladké mouky
- polévkovou lžici olivového oleje
- 1/4 sklenky vlažné vody

přísady na náplň

- svazek čerstvého špenátu (cca 250 g)
- 1 cibule
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- šťáva ze dvou citrónů
- kávová lžička orientálního koření sumak, sůl

Uhněteme těsto a necháme ho 20 minut odpočinout na chladném místě pod vlhkou utěrkou. Nasekáme nahrubo špenátové listy a nakrájíme cibuli na kostičky. Smícháme s olejem, citrónovou šťávou, kořením a osolíme. Těsto rozválíme na tenko a vykrájíme z něj kolečka o průměru osmi cm. Naplníme je špenátovou směsí a zabalíme do trojúhelníkové taštičky. Potřeme žloutkem a dáme péct na deset minut do trouby vyhřáté na 150° C. Podáváme teplé.

## Babaganoush

(pro 2 osoby)

- 1 kg lilku
- 3 polévkové lžíce sezamové šťávy tahina
- stroužek česneku

- polévková lžíce olivového oleje
- šťáva z jednoho citrónu
- sůl

Lilky propícháme nožem, dáme je grilovat nebo péct do horkovzdušné trouby. Vychladlé je oloupeme a necháme na sítu asi 1 hodinu, aby pustily vodu. Potom je nakrájíme na drobné kousky, přidáme tahinu, dobře promícháme, přidáme nadrobno nasekaný česnek, citrónovou šťávu, olivový olej a podle chuti osolíme. Podáváme na miskách.