

in.ihned.cz/jidlo

kem. Tam maso oddělíme. Vybrané části prosolíme a necháme asi dvě hodiny odležet. Prázdné ulity povaříme v osolené vodě, propláchneme a vyrovnané na plech usušíme v troubě a schováme si je k dalšímu použití.

Odleželé masíčko opláchneme a dáme vařit na dvě až tři hodiny do klasického hovězího vývaru s kořenovou zeleninou, celým pepřem, novým kořením a bobkovým listem. Francouzi šneky vaří v bílém víně.

Pokud je nechceme hned zpracovávat, můžeme si je zavřít do menších sklenic na později. Zalijeme je vývarem a sterilujeme 35 – 40 minut. K další úpravě šneky orestujeme na jemně pokrájené cibuli zpěněné na rozpáleném másle, podlijeme červeným vínem a 30 – 40 minut dusíme. Po této složité štrapáci máme ovšem jenom polotovar určený k dalším kuchyňským úpravám. Restaurace většinou nakupují šneky už takto předpřipravené.

### Vánoční menu v restauraci U Vladaře

Majitel restaurace Josef Vladař vlastnoručně připravil pro magazín IN netradiční vánoční menu, kde šneci nechybějí, ale pamatoval v něm i na ty, kdo tuto lahůdku zrovna nemusí. Po klasickém houbovém kubovi s čerstvým křenem a okurkou, zelným salátem a bylinkami doporučuje Josef Vladař zpestřit štědrovečerní stůl šneky po pražsku.

Jako hlavní chod navrhuje rybu, ale klasického kapra nahrazuje v jeho podání filé z candáta pečeného na kmíně po mlynářsku se smetanovými brambory. „Candát je podle mého názoru nejvyšší sladkovodní ryba, a proto se na sváteční stůl rozhodně hodí“, zdůvodňuje svou volbu Josef Vladař. Jako dezert volí vlastní specialitu – Vladařovu palačinku plněnou lesním ovocem, s medem a brusinkami. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

FOTO: JAROSLAV JIRČKA



### VAŘTE S NÁMI

#### Šumavský houbový kuba

Nejlépe den předem uvaříme kroupy ve velkém množství vody. Potom je propláchneme a scedíme. Předem si také namočíme sušené houby a uvaříme je do měkka. Scedíme a houbový vývar si ponecháme. Vařené houby nasekáme nadrobno.

Na sádlo, nejlépe husím, si v kastrolu dozlatova orestujeme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme rozsekané houby, uvařené kroupy, přidáme trochu vývaru z hub, okořeníme čerstvým česnekem, majoránkou, pepřem, drceným kmínem a podle chuti osolíme. Přendáme do sádlem vymazaného pekáčku a pomalu 30 – 40 minut pečeme. Podáváme se strouhaným křenem, okurkou a zelným salátem z kysaného zelí.

#### Šneci po pražsku

Z jemně nasekaného předem připraveného šnečího masa, nakrájené housky, utřených sardelek, žloutku a trošky smetany připravíme jemnou fáš. Okořeníme mletým bílým pepřem, osolíme a přidáme nasekanou zelenou petrželku. Z fáše tvoříme malé šištičky, které zapícháme do ulit, posypeme strouhaným sýrem, přelijeme česnekovým máslem a zapečeme. Podáváme s opečenými tousty.

### INFORMACE

#### Restaurace, vinárna, klub U Vladaře

Maltézské nám. 10,  
Praha 1  
tel.: 257 543 121  
restaurace@uvladare.cz  
[www.uvladare.cz](http://www.uvladare.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: ●●●●●●