

Silvestr podle šéfkuchaře Štífta



FOTO: PETR STARY

Při plánování silvestrovského čísla jsme si řekli, že všelijakých fádních obložených chlebíčků, jednohubek, zelňaček, ovarů, čoček a prdelaček už bylo dost. Požádali jsme proto jednoho z našich nejlepších šéfkuchařů Jiřího Štífta, který řídí vše, co se kuchyně týká, ve špičkovém pražském hotelu Alcron, aby sestavil silvestrovské menu dle svých představ a fantazie. Dnes už není problém opatřit si nejruznější suroviny čerstvé. Berete šéfkuchařovy mistrovské silvestrovské kousky jako inspiraci. Když vás baví experimentovat, můžete něco nebo všechno z jeho sestavy i sami vyzkoušet. Pokud máte rádi dobré jídlo, můžete tak poslední večer v roce oslavit jednou trochu jinak. Sklenka sektu či šampaňského a dobré víno k těmto jídlům patří takřka povinně. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Silvestrovské menu

- **Ústřice čerstvé a připravené na způsob rockefeller a killpatrick**
Prestige brut
Bohemia Sekt
- **Na másle grilovaný kanadský humr se šafránovým rizotem a artičoky**
Müller Thurgau 2003
vinařství Pavlov
- **Srncí hřbet s keňskými fazolkami, glazírovanými kaštaný a glazé z portského vína**
Cabernet Sauvignon 2002
Habánské sklepy
- **Crème karamel**
Prestige demi sec
Bohemia Sekt