

Titul: MF Dnes – ONA

NOVINKY

ZE SVĚTA JÍDLA

Taky se vám s prvními slunečnými dny nechce sedět doma a máte chuť někam vyrazit a dopřát si speciální zážitek? Pomalu se blíží sezona chřestu, tak vyražte do restaurací, kde vám ho přichystají. **PŘIPRAVILA: KRISTINA KOMŮRKOVÁ**



V restauraci Hliněná bašta si užijete venkovskou atmosféru



CHŘEST U RYBNÍČKU

Toužíte si stylově užít příchod jara? Vyražte do restaurace Hliněná bašta v pražských Průhonících, kde si kromě jídla vychutnáte i výhled na zdejší rybníček a venkovskou atmosféru, kterou interiéru dodávají i 300 let staré trámy a nepálené cihly.

Majitel a zároveň šéfkuchař Hynek Vávra pro hosty nachystal speciální

jarní menu – chřestovou polévku, chřest s holandskou omáčkou, carpaccio z červené řepy, pečené kůzlátko na másle či jehněčí pečínku s mangoldem.

Ve zdejší restauraci vaří jen z čerstvých surovin, pečivo si pečou sami, specializují se na ryby (děti si užijí akvária s humry a langustami) a bizoní maso. ●

Restauraci najdete v Újezdské ulici č. 619 v Průhonících. Více na www.hlinenabasta.cz.

SÝR OD MYŠÁKA



Sýry jsou zdrojem vápníku a minerálů, proto by neměly chybět v dětském jídelníčku. Sýr pro děti od mlékárny Miltra je 30% eidam bez konzervantů a umělých barviv.

Více informací na www.miltra.cz

ZÁVAN ITÁLIE

Pizzy Casa di Mama jsou nepředpčené, poprvé je pečete až vy doma. Nyní dvě novinky – Hawaii s anansem a Bolognese s mletým masem.



K sehnání ve všech supermarketech.

VÍŠEŇ V PIVĚ



Už jste někdy ochutnali ovocné pivo? Víšňový Bernard je nealkoholický a má jemně nakyslou chuť, která vás osvěží a nebudete mít přelazený pocit jako po limonádách.

K sehnání v 0,5l a 0,33l provedení.