

Titul: **Moje země**

TEST



PRUHONICE

GPS:
50°0'7.13"N,
14°32'57.48"E

RESTAURACE HLINĚNÁ BAŠTA

Před 12 lety vyrostla na okraji Pruhonic u Prahy ekologická stavba z nepálené hlíny od Petra Suskeho. Pro unikátní projekt, který vydrží stovky let, se hledal provozovatel. Dostatek odvahy otevřít si stranou centra dění restauraci našel v sobě tehdy mladý kuchař Hynek Vávra. Vsadil na kvalitu jídel i vybraných vín, čímž se mu podařilo do hezkého zákoutí s posezením u rybníka přilákat hosty místní i přespolní. A kupodivu si je udržel dodnes.

Kromě velkého výběru nejrůznějších steaků včetně vynikajícího jehněčího jsou na jídelníčku především čerstvé sladkovodní i mořské ryby a navíc humři i langusty z vlastních akvárií. Labužníky potěší i méně obvyklé kombinace chutí, například avokádo plněné krevetkami, fíky s kozím sýrem nebo žabí stehýnka na anýzu. K jídlu si lze dopřát i několik druhů ručně vyráběného pečiva. Vinný lístek se pyšní jmény našich předních vinařství – třeba Michlovský, Reisten, Mikrosvín, Nové vinařství, Volařík, Sonberk, Vinařství Kovacs a Znovín.

Na čem si pochutnáme ve svátečních dnech? „I když jsem si chtěl Štědrý večer užít s rodinou, budeme mít čtyřicetiletého otevřeno celý den,“ říká majitel restaurace Hynek Vávra. „Vedle tradičního smaženého kapra podáváme i candáta a kromě řízku krutí prsa s kaštanovou nádivkou. Od pětadvacátého prosince do Nového roku nabídneme pečené husí stehno na jablkách s červeným zelím a bramborovými šneky, husí kaldoun s masovými knedlíčky nebo čočku nakyselo s uzenou kýtou zapečenou v našem chlebu.“ ■