

Titul: **Nejlepší recepty**

Prostorná terasa u romantického rybníčku...

**Hliněná Bašta****Skvělá jídla na romantické terase**

**T**ěžko říci, co vás v této restauraci v Průhonicích u Prahy potěší víc – zda půvabné prostředí, milá obsluha či dobroty na talíři. Na své si tu přijdou milovníci čerstvých ryb – výtečný je steak z tuňáka připravený v hliněné peci, mořský jazyk či halibut, ale i pikantní krevety. Restaurace sází na domácí produkty a čerstvé sezonní suroviny, na polotovary tu nenarazíte ani náhodou. Kuchaři si tu pečou dokonce i vlastní pečivo. Zajímavostí jsou jídla z bizoního masa, které nabízí málokdo, výtečně tu připravují i jehněčí či zvěřinu. Zdejší vyhlášená kuchyně, která je dílem majitele a šéfkuchaře Hynka Vávry, ladí se širokou nabídkou našich i francouzských vín. Pohodové atmosféry restaurace připomínají spíš výletní hospůdky ve Francii či v Itálii, využívají také maminky s kočárky a malými dětmi. Více na [www.hlinenabasta.cz](http://www.hlinenabasta.cz).

Šéfkuchař a majitel  
Hynek Vávra**Salát z tuňáka s mangem, chilli a zeleninou**

• 200 g steaku z tuňáka • 1 větší zralé mango • ½ červené papriky • ½ žluté papriky • ½ chilli papričky • 1 jarní cibulka • špetka soli • trocha čerstvě mletého pepře • šťáva z 1 limetky • 1 ledový salát • 1 rukola • 2 lžičce olivového oleje • 1 citron

Steak z tuňáka vysoký asi 1,5 cm omyjeme, osušíme a opékáme z obou stran asi 30 vteřin. Uvnitř musí zůstat růžový. Poté ho nakrájíme na kostičky a necháme vychladnout. Mango omyjeme, rozpůlíme, odstraníme pecku a dužinu nakrájíme na kostičky. Papriky omyjeme a nakrájíme na kousky, cibulku očistíme a nakrájíme na kolečka. Kousky manga smícháme se zeleninou a nakrájeným tuňákem, osolíme, opepríme, ochutíme limetkovou šťávou a chladíme v lednici asi hodinu. Listy salátu a rukoly omyjeme a necháme okapat. Salát z tuňáka podáváme na prouzcích ledového salátu a rukoly, dochucený olivovým olejem a citronovou šťávou.

