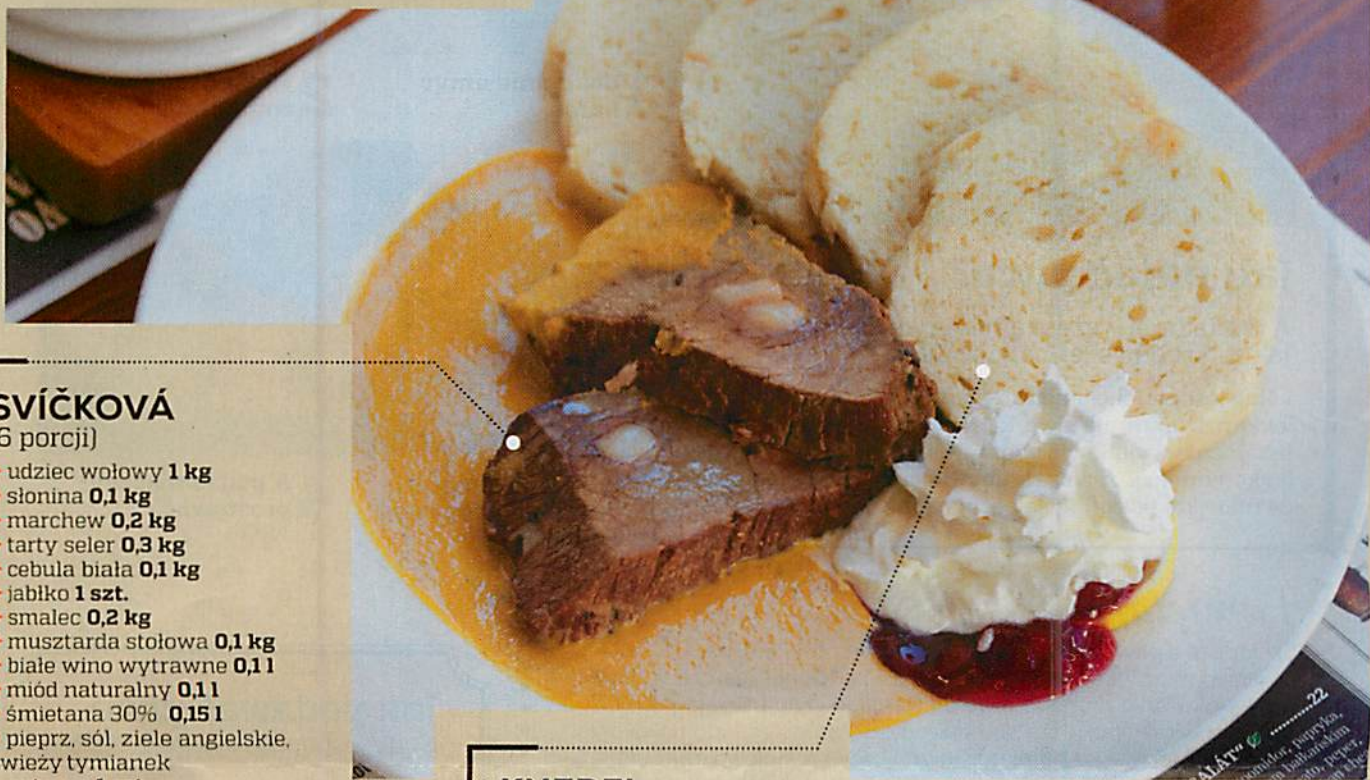


## Svíčková z knedlem drożdżowym



### SVÍČKOVÁ

(6 porcji)

- + udziec wołowy **1 kg**
- + słonina **0,1 kg**
- + marchew **0,2 kg**
- + tarty seler **0,3 kg**
- + cebula biała **0,1 kg**
- + jabłko **1 szt.**
- + smalec **0,2 kg**
- + musztarda stolowa **0,1 kg**
- + białe wino wytrawne **0,1 l**
- + miód naturalny **0,1 l**
- + śmietana 30% **0,15 l**
- + pieprz, sól, ziele angielskie, świeży tymianek
- + cytryna **1 szt.**

### przygotowanie

**1** Udziec naszpikować słoniną, natrzeć musztardą, doprawić solą i pieprzem i odstawić na 6 godzin do lodówki.

**2** Seler, marchew, pietruszkę zetrzeć na tarce.

**3** Podobnie zrobić z cebulą.

**4** Rozgrzać smalec w garnku i obsmażyć mięso z każdej strony.

**5** Obsmażyć warzywa.

**6** Do obsmażonych warzyw dolać 300 ml przegotowanej wody i doprowadzić do zagotowania.

**7** Warzywa doprawić solą, pieprzem, zieleń i tymiankiem, a potem przelać do naczynia z mięsem.

**8** Przykryte naczynie włożyć do piekarnika nagrzanego do temperatury 120 st. C.

**9** Dusić mięso przez 3 godziny.

**10** Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć warzywa, dodać sok z cytryny, białe wino, miód i gotować z dodatkiem śmietany.

**11** Po 5 minutach sos znikować na gładką masę.

**12** Podawać z knedlem drożdżowym i bitą śmietaną.

### KNEDEL

- + mąka **500 g**
- + jaja **2 szt.**
- + mleko **250 ml**
- + drożdże **15 g**
- + sól, cukier po **1 łyżeczce**
- + sucha bułka pokrojona w kostkę **50 g**

### przygotowanie

**1** Mleko lekko podgrzać do ok. 40 st. C. Dodać drożdże, cukier i połowę soli oraz część mąki i odstawić do wyrośnięcia pod przykryciem w ciepłym miejscu.

**2** Gdy ciasto zwiększy swoją objętość dwukrotnie, dodać pozostałe składniki i wszystko wyrobić na jednolitą masę.

**3** Tak przygotowane ciasto ponownie odstawić do wyrośnięcia.

**4** W garnku zagotować wodę i ułożyć na nim lnianą ściereczkę.

**5** Z ciasta uformować wálki i gotować je na parze przez 20 minut przykryte drugą ściereczką.

**6** Tak przygotowane knedle idealnie pasują do svičkovéj.



**Grzegorz Wawrzyniak**  
Szeł kuchni restauracji Česka Pivní Restaurace (Warszawa, ul. Chmielna 35)

Rocznik 1979. Po ukończeniu technikum w 2002 r. zaczął pracę w restauracji Villa Foksal. Zaczął od kuchcika, a po pięciu latach został tam szefem kuchni. W 2001 r. przez prawie rok gotował w You & Me, potem wrócił do Villi. Od marca 2015 r. w Českiej. Jak mówi: „chciałem poznać kuchnię jeszcze nieznaną w Polsce. Być pionierem w kreowaniu prawdziwych czeskich smaków”.





## Jak nalać piwo?

A dokładniej - czeską hladinkę, pokazuje Jakub Šrubař, szef baru w Ceskiej

Jakub jest perfekcjonistą, niektórzy nawet mówią, że lekkim świrem, ale piwo, które podaje w Pivnej, jest faktycznie wyjątkowo dobre. Gdy Jakub idzie na piwo do konkurencji, zawsze zamawia je w butelce - uważa, że mało kto potrafi w Polsce napelnić kufel.



**1** Dokładnie umyć kufel.

**2** Włożyć kufel do zimnej wody.



**3** Kufel pod kątem 45 st. podłożyć pod kranik.

**4** A pod koniec wyprostować.

## Pamiętaj!

Schłodzenie piwa do odpowiedniej temperatury (Pilsner Urquell powinien mieć 7 st. C) to nie wszystko. Powinieneś jeszcze schłodzić kufel. Nalewanie zimnego piwa do ciepłego szkła psuje jego smak! Najlepiej włożyć pokal do zimnej wody. Bo druga zasada nalewania piwa, o której musisz pamiętać, brzmi: „zawsze nalewaj piwo do mokrego kufła”. No i oczywiście kufel musi być wcześniej bardzo dokładnie umyty!

## BULHARKA

(6 porcji)

- + mięso wołowe **0,4 kg** (ugotowane)
- + koncentrat pomidorowy **50 g**
- + majonez **50 g**
- + cebula biała **80 g**
- + ogórek konserwowy **150 g**
- + papryka pepperoni **1 szt.**, bez pestek
- + sól, pieprz
- + pieczywo na zakwasie żytnim
- + czosnek **1 ząbek**
- + cebula czerwona **100 g**

## przygotowanie

**1** Zmiel ugotowane mięso wołowe.

**2** Zmiel także cebulę, papryczkę i 100g ogórka.

**3** Połącz wszystkie składniki a następnie dodaj majonez, koncentrat pomidorowy i przyprawę.

**4** Tak przygotowaną pastę odstaw do lodówki na cztery godziny.

**5** Na dobrze rozgrzanej suchej patelni ułóż kromki chleba żytniego i zrumień je.

**6** Każdy kawałek pieczywa posmaruj czosnkiem i pastą mięsną do smaku dołóż ogórek i czerwoną cebulę.



## Napelnianie tanka

Ceska Pivni Restaurace ma zawsze świeżutkie piwo - bo przyjeżdża ono dwa razy w tygodniu. Prosto z Pilzna, 48 godzin po wyprodukowaniu. W restauracji piwo czeka w dużych metalowych beczkach, czyli tankach. Na każdym znajdziesz datę napelnienia.

## Jak podawać piwo

Cztery sposoby na jasen pełne

**Hladinka** - dobrze nalane ma pianę, która utrzymuje się nawet przez 20 minut. Zbalansowana słodycz i goryczka.



**Čochtan** - najbardziej orzeźwiająca, bo ma najwięcej naturalnego gazu. Bardziej goryczkowe. Brak piany, więc trzeba pić je szybko.



**Šnyt** - małe piwo, wysoka piana chroni przed utratą gazu.



**Mliko** - pije się je na koniec wieczoru, można też do deserów, bo ta piana jest lekko słodkawa.

