

Připravte si doma speciality z Restaurace Columna

RESTAURACE
COLUMNNA

Restaurace Columna na pražském Chodově je skutečně výjimečným místem, kde zažijete pravý gastronomický zážitek, který si Vaše chuťové buňky dlouho zapamatují. Chceme, aby nás zákazníci navštěvovali pravidelně a něco takového se těžko realizuje se stálým, pro někoho možná okoukaným, à la carte menu. S naší kuchyní však v průběhu roku procestujete mnoho koutů gastronomie, díky speciálním sezónním nabídkám, které každý měsíc obměňujeme. Svou vášeň pro vaření do těchto nabídek promítá náš zkušený profesionál – šéfkuchař Miroslav Lojda, který pro Vás připravil dva zajímavé recepty inspirované právě našimi speciálními nabídkami.



VARIACE GRILOVANÉHO OVOCE S KOKOSOVO-VANILKOVÝM KRÉMEM A PISTÁCIEMI

Variaci ovoce (ananas, broskev, hruška) omyjeme, ananas zbavíme slupky a středu a nakrájíme na kolečka. Broskev rozkrojíme napůl a vyjmeme pecku. Hrušku nakrájíme na kolečka a vykrojíme jadřince. Ovoce jemně posypeme třtinovým cukrem a v chladu necháme odpočinout přibližně 30 min.. Mezi tím si připravíme vanilkový krém, na který budeme potřebovat 0,5 l mléka, vanilkový pudink, vanilkový lusk, 0,04 l kokosového sirupu, 100 g cukru a 1 žloutek. Mléko, pudink a žloutek uvedeme do varu, přidáme

kokosový sirup, vanilkový lusk, cukr a lehce povaříme. Ovoce klademe na rozpálený grill a opékáme dozlatova z každé strany. Ovoce naservírujeme na talíř, přelijeme teplým krémem a na závěr posypeme nahrubo nasekanými pistáciemi.

JEHNĚČÍ KOTLETKY SE SALÁTEM „TABOULEH“ A ZÁZVOROVÝM DIPEM

Kotletky očistíme a v celku je naložíme na 24 hodin do rozmarýnu a olivového oleje. Na salát si připravíme bulgur, který budeme vařit cca 15–20 min. a poté schladíme pod studenou vodou, aby nám nedošel. Nahrubo nasekáme petržel, mátu, jarní cibulku a červenou cibuli a smícháme s uvařeným bulgurem. Přidáme rajčata nakrájená na kostičky a salát dochutíme citrónovou šťávou, citrónovou kůrou, solí, pepřem, olivovým olejem a špetkou mleté skořice. Na dip si připravíme tvaroh, stejné množství zakysané smetany, nastrouháme si malé množství zázvoru a přidáme sůl a pepř. Na rozpálený gril klademe kotlety v celku, budeme je připravovat středně propečené, tedy opékáme je z obou stran cca 3–4 minutky. Kotletky po upečení rozkrojíme na 3 části a servírujeme společně se salátkem a zázvorovým dipem.



NAVŠTIVTE NÁS!

Veškeré informace naleznete na www.restauracecolumna.cz

Pyšelská 2361/4, 149 00 Praha 4 | +420 272 192 458 | columna@imoba.cz