

PRÁVO

22. září 2017

**Dobrý chléb, práce
pro chlebového
someliéra**

**Rumunský Banát,
mizějící domovy Čechů**

OKEN

V Tvrzi Orlice nešetří omáčkou

Za Letohradem směrem na Jablonné nad Orlicí v hezkém prostředí citlivě opravené Tvrze Orlice jsme objevili restauraci, která si zakládá na kvalitních surovinách, včetně ryb z přilehlého rybníka, a solidní přípravě.

Jarmila Kultová

Sice jsou zde na venkovské poměry ceny vyšší než v jiných místních podnikcích – hlavní jídlo kolem dvou set korun, ale návštěvníci mají záruku, že jídla jsou připravovaná klasickým způsobem, bez dochucovadel, takže si tu každý pochutná. Celková kompozice jídel je pěkně sladěná a vyvážená. Možná proto tu ani nenabízejí zvýhodněná polední menu, která by musela být o poznání chudší.

Dobrá vývar

V teplém dni na konci srpna jsme využili příjemného posezení venku pod slunečníky s vyhlíd-

kou na rybník a místní lokálku. Ale lze sedět i uvnitř, buď v hezky opraveném sále tvrze, nebo na lavičích nad sklenicí piva, kde se může kouřit.

Všímavá obsluha přinesla jídelní lístek na jednom listu s různorodými jídly, což slibovalo, že složení jednotlivých porcí bylo vybráno po pečlivém zvážení z čerstvých surovin. A nemýlila jsem se.

Mastná oka na hovězím vývaru se zeleninou a svítkem (40 Kč) dávala najevo, že byl připraven poctivě, a nebyl ani příliš osolený, což jsem kvitovala s povděkem. Přisolit se dá vždycky. Svítek nakrájený na kostičky byl málo propečený, protože byl silnější, ale na radost, že si můžu vychutnat konečně dobrý vývar, mi to neubralo.

Králičí stehno na bylinkách a zelenině s domácími bramborovými kroketami (195 Kč) nemělo chybu. Maso bylo jemné a sós z kořenové zeleniny, dobře ochucený bylinkami, mu dodával osobité chuti. Bramborové krokety

v podobě malých šišek jen dotvářely výjimečný pokrm.

I druhé hlavní jídlo – kančí kýta se šípkovou omáčkou a žemlový knedlík s bylinkami (195 Kč) – bylo osvěžujícím zpestřením českého jídelníčku. Lehce nasládlá a dobře okořeněná omáčka podtrhovala jemnou chuť masa decentně ozdobeného brusinkami. Nadýchaný knedlík s velkými kusy žemle propojenými bílkovým sněhem ve tvaru šišky a našikmo rozkrojený byl velice chutný a lehký. Do pokrmu doslova „zapadl“.

K mému velkému překvapení bylo i dostatečné množství omáčky, která se podávala k oběma hlavním pokrmům zvlášť v omáčnicku na přidání. To mně doslova vyrazilo dech, protože mám ráda, když se omáčkou nešetří a můžu si celkovou kompozici vychutnat až do konce. K jídlu jsme si dopřáli čepované pivo. K nasládlým jídlům se hořký ležák perfektně hodil.

Ukázkový fondant

Protože byl krásný den a konverzace nevázla, přišel nám vhod i dezert s kávou. Cheesecake s omáčkou z lesních plodů byl poměrně dost ztužený želatinou, aby hezky držel formu, ale přesto byl lehký, s tenkou vrstvou sušenkového základu.

Čokoládový dortík fondant byl zhotoven úplně předpisově – uvnitř hezky tekla čokoláda, ale navrchu byl upečený dokřupava. Lahodná broskvová zmrzlina posypaná oříšky a omáčka z lesních plodů jen umocnily dokonalý zážitek.



Cheesecake

Oba dezerty byly ozdobeny mochný a lístkem máty. Espresso by sice mohlo být silnější – možná by stačilo jen seředit kávovar, ale celkově pozitivní vyznění oběda už nezmizelo.

Placení proběhlo u stolu bez problémů kartou.



Kančí kýta se šípkovou omáčkou