

Kapří, šneci, kohouti!

**UŽ VÁS NEBAVÍ NA ŠTĚDRÝ DEN SMAŽIT
KAPRA, DĚLAT BRAMBOROVÝ SALÁT
A PAK MÝT HORY NÁDOBÍ? CO TAKHLE UŽÍT
SI SVÁTKY V RESTAURACI?**

TEXT MONIKA MUDRANINCOVÁ **FOTO** LUKÁŠ PROCHÁZKA, MF DNES

SILVESTR ZA HUMNY

Na Pekárně, Kojetická 36, Čakovičky, otevřeno st - ne: 11.00-22.00, rezervace na tel. 315 602 615, www.napekarne.com

Deset kilometrů severně od Prahy najdete nový gurmetský ráj, restauraci Na Pekárně. Provozuje ji Václav Frič, jeden z nejuznávanějších českých kuchařů, který léta vařil v proslulém hotelu Alcron. Jeho nový podnik je krásné venkovské stavení, kde se budecítit jako u babičky na chalupě. Špatná zpráva je, že Václav Frič má na Vánoce zavřeno, ovšem Silvestr, to je jiná. To bude otevřeno, dokud neodejde poslední host. Vydáte-li se do Čakoviček, určitě vyzkoušejte jeden z Fričových majstrštyků – hovězí svíčkovou s karlovarským knedlíkem (125 Kč) nebo pečenou kachnu s červeným zelím a bramborovým knedlíkem (130 Kč). Točenou plzeň si pak dobře vychutnáte s tatarským biftekem a topinkami (160 Kč). Po silvestrovském hodování můžete přespat v místním penzionu Švejk (tel. 724 400 174) jen pár metrů od restaurace. Bez telefonické



FOTO ARCHIV RESTAURACE NA PEKÁRNĚ

rezervace to ale snad ani nezkoušejte. Od půlky září, kdy Frič otevřel, se tu dveře netrhnou.

NA PEKÁRNĚ.

Gurmetský ráj deset kilometrů severně od Prahy nedávno otevřel uznaný šéfkuchař Václav Frič.