

Seafood festival přilákal na Jiřák davy návštěvníků

30.03.2015



Městská část Praha 3 spolu s Chorvatskýby.cz pořádala Seafood festival na náměstí Jiřího z Poděbrad. Delikatesy z mořských plodů a ryb přilákaly v sobotu 28. března davy lidí.



Seafood festival uvedl zástupce starostky Jan Materna, který připomněl, že Praha 3 pokračuje v konání zajímavých gastronomických akcí, které mají za cíl kromě příjemné sousedské zábavy prezentovat různé kultury prostřednictvím jejich kuchyně. A takový byl přesně i rybí festival.



V poloslunečném předvelikonočním počasí zaplnili náměstí nadšenci středomořské gastronomie, kteří si nenechali ujít nevšední nabídku mořských plodů. Na trhu byly k dostání rybí mořské speciality, jako sardinky, makrely, ančovičky, tuňák, hejky, pražmy, vlky, parmice, d'ase, kambaly. Nechyběly ani chobotnice, olihně, krevety, langustinky nebo mušle, které s gustem pojídali přítomní za poslechu chorvatské kapely Feral.

Během festivalu mohli návštěvníci navštívit Informační centrum Praha 3, které sloužilo veřejnosti až do 16 hodin.

Zde několik receptů specialit, jež bylo možné ochutnat během Seafood festivalu:

Restaurace Rest

Recept na grilované kalamáry

Očištěné kalamáry nakrájíme na kolečka a hodíme na maximálně rozpálený gril potřený olivovým olejem, během grilování párkrát otočíme a znovu potřeme olivovým olejem. Kalamáry grilujeme než začnou "prskat" - vydávat zvuk podobný pukání popkornu. Na závěr je lehce posolíme a zakápneme citronem. Podáváme se se salátkem a pita chlebem.

Maďarská restaurace Budapešť:

Salát z čerstvé chobotnice a pečené zeleniny 10p

Mořské plody	1,5 kg	chobotnice
Zelenina mix	0,800	papriky, cukety, lilek, karotka
Cibule	0,200	
Česnek	0,080	
Olej	0,100	oliva
Dochucovadla	0,080	ocet balsamico
Byliny	0,040	bazalka, petrželka
Sul	0,020	
Pepř	0,010	

Chobotnice uvaříme do měkka vychladíme a nakrájíme na úhledné kousky, na olivový olej hodíme postupně česnek, cibuli a veškerou zeleninu krájenou na kostičky či nudličky krátce podusíme zastříknuté balzamičným octem, přidáme s bylinami a kořením k chobotnicím, dáme vychladit a máme hotovo.

Tapas z mušlí slávek s guacamole a parmazánovou tyčinkou 10p

Mořské plody	0,600	mušle slávky
Zelenina mix	0,650	0,100 papriky , 0,150 rajčata , chili papričky
Ovoce	0,400	avokádo
Cibule	0,100	
Česnek	0,050	
Rajčatový protlak	0,080	
Víno červené	0,060	
Olivový olej	0,100	
Salát	1/3 ks	
Citron	0,100	

Mušle lehce podusíme na cibulce a česneku se zeleninou, chili , vínem a protlakem. Vyšleháme avokádo s částí olivového oleje, česneku a koření přidáme krájená rajčata vytvoříme guacamole. Do misky, poháru dáme list salátu nastříkneme trubičkou krásně zelenou pastu guacamole a nakonec navrstvíme mušle se zeleninovou salsou, zdobíme tyčinkou s pasmasánem

1 ks Grilovaná provensálská klobáska z čerstvých ryb v domácí briošce s tuňákovou majonézou / treska, losos, buter fish/

Ryby mořské	1,700 - 0,850	filé treska	0,500	losos	0,350	modrohlav
Střeva	2,5	m				
Houska	0,250					
Koření	0,035	pepř, kmín				
Sul	0,030					
Byliny	0,040	bazalka, majorán, kopr, petrželka				
Česnek	0,080					
Vejce	6	ks				

Smetana	0,200
Majonéza	0,400
Cibule	0,150 červená
Zelenina mix	0,150 papriky mix
Ryby mořské	0,200 tuna v oleji
Dochucovadla	0,080 hořčice fr.
Salát	0,3 ks

Tresku umeleme přidáme koření, česnek, byliny, vejce, smetanu a pomletou housku, vymícháme na prát a přidáme na kostičky krájeného lososa a modrohlava znovu zamícháme a plníme do střev. Tvoříme klobásky které potom pomalu uvaříme v páře, vychladíme a potom pečeme na grilu. Majonézu spojíme s tuňákem, cibulí , barevnou paprikou, kořením, dochucovadly .

Restaurace Pasta Art:

Ravioly s lososem a růžovou omáčkou

Ve velké pánvi orestujeme česnek na olivovém oleji, přidáme rajčatové pyré a zredukujeme. Přidáme hodně smetany, sůl pepř. Vypneme vařič a přidáme čerstvý tymián. Omáčkou přelijeme uvažené ravioly a podáváme.

Galerie

25 fotografií





[+17](#)