

Objevte argentinské empanady v bistro pod radnicí

02.09.2021

V žižkovské galerii pod radnicí na Havlíčkově náměstí nejde odolat specialitám, které tu v novém bistro La Paisanita připravují Romina a Diego.



Když vejдете do budovy žižkovské radnice, uvidíte hned pod honosným schodištěm nenápadný vstup kamsi dolů. Stačí sejít pár schůdků a ocitnete se na místě, kde vás přivítám já nebo můj muž Diego, se kterým tu provozujeme nové bistro [La Paisanita](#).

Pocházíme z Argentiny, do České republiky jsme se přestěhovali před pěti lety. Oba milujeme vaření a tuto společnou vášeň rádi sdílíme se světem, tak jsme na různých food festivalech začali připravovat domácí argentinské empanady. Protože o ně byl zájem, začali jsme je také rozvážet a nakonec jsme letos v červenci zakotvili na Praze 3, kde jsme si otevřeli vysněné bistro. Ten příběh se ale začal psát daleko dříve, už v době mého dětství. Moje rodina měla přípravu empanad jako nedělní rituál. Každý týden jsem pozorovala své babičky Zenu a Rosu při vaření, do příprav byla často zapojena celá rodina. Recepturu jsme dědili z generace na generaci.

Možná teď přemýšlíte, co si pod slovem empanada vlastně představit. Ve zkratce jsou to slané plněné taštičky. Jejich náplň se často liší region od regionu. V našem bistro nabízíme k ochutnání 12 různých příchutí od tradičních masových až po empanady vegetariánské a veganské. Maso a zelenina, které na přípravu využíváme, pocházejí z lokálních bio farem, které sami vybíráme, protože jejich kvalita je pro nás důležitá. Věříme, že i rychlé občerstvení může být zdravé, což vyjadřuje naše heslo [#FastFoodCanBeHealthy](#).

Empanady nabízíme také ve zmražené formě. Můžete si je v bistro vyzvednout a vychutnat doma s rodinou nebo vám je každý čtvrtek zdarma doručíme až domů. Pak už jen stačí předeřhát troubu na 250 °C, rozmístit je na pečicí papír a péct 10 až 15 minut dozlatova. Po vytažení z trouby je nechte tři minuty vychladnout. Je velmi pravděpodobné, že se při jejich konzumaci ušpiníte a pokapete, ale to je úplně normální a k pravému vychutnání empanad to zkrátka patří.

Galerie

3 fotografie

