

Domácí těstoviny představují zdravé bistro

04.12.2021

Honza a Matěj otevřeli svoje bistro na Žižkově před devíti lety. Od té doby nabízejí zákazníkům každý den čerstvě připravené těstoviny a velký výběr vlastních omáček.



Bistro Domácí těstoviny jsme otevřeli před devíti lety na Seifertce vlastně trošku náhodou. Nejdřív jsme uvažovali o otevření kavárny s pekárnou nebo moderní kantýny, ale toho bylo v okolí spoustu. Potom Honza četl článek o podniku v Karlových Varech, který vyrábí domácí těstoviny, a to nás inspirovalo. Chtěli jsme zákazníkům nabídnout rychlé, ale přesto kvalitní občerstvení a za ta léta jsme si získali velkou klientelu. To je také jeden z důvodů, proč jsme se přestěhovali do nové provozovny, i když jen přes silnici. Téměř od začátku jsme spustili také rozvoz, abychom lidem šetřili čas. Těstoviny vyrábíme sami, a to každý den jeden druh, aby byly opravdu čerstvé. Díky tomu, že lidé nemusejí vybírat mezi spoustou tvarů, jsme schopni obsloužit během obědové špičky více zákazníků. K těstovinám si mohou vybrat z velkého množství našich vlastních omáček. Jejich recepty nikomu neříkáme a hlídáme si je jako výrobní tajemství, přesto vám ale jeden tip dáme. Je to chorizo ve smetanové omáčce s hráškem a sýrem feta. Chorizo nakrájíte a krátce osmahnete na pánvi. Následně ho zalijete smetanou a necháte chvíli probublát. Nakonec přidáte hrášek a na závěr posypete fetou. Je to velmi jednoduchá a dobrá omáčka, kterou nikdo nezkaží. Díky tomu, že chorizo obsahuje dostatek chuti, nemusíte omáčku skoro vůbec dochucovat ani solit, a přesto si pochutnáte.