

Chuť Ameriky na Žižkově

03.06.2022

Proslulé burgery se zauzeným vepřovým masem ochutnáte v hospodě U Kurelů. Majitelé Dean a Lori vám k tomu prozradí i recept na svou krémovou omáčku.



Hospůdku U Kurelů na rohu Kubelíkovy a Chvalovy ulice založil v roce 1907 Miroslav Kurel. Stala se místní legendou a několik desetiletí sloužila jako komunitní centrum, kde se odehrávala divadelní představení, koncerty nebo čtení poezie. Za komunismu, kdy se podnikům běžně odebíraly jejich osobité názvy, změnila název na U Pošty. V té době byl jejím věrným návštěvníkem i Bohdan Holomíček, blízký přítel a fotograf Václava Havla. V interiéru dodnes najdete jeho fotografie, které ilustrují život v sedmdesátých letech. Po revoluci se hospoda dostala do rukou soukromé firmy, která jí vrátila původní název a proslavila ji mimo jiné i obsluhou nahoře bez.

Dnes už u nás obnaženou servírku nepotkáte. Jakmile jsme se v roce 2014 podniku ujali, zmodernizovali jsme jeho prostory i nabídku jídel a nápojů a znovuotevřeli bar s širokým výběrem českých piv. Ochutnáte u nás vyhlášené burgery, sendviče, quesadilly nebo například trhané zauzené vepřové, které získalo ocenění na světovém šampionátu Jack Daniel's Invitational Barbecue. Baví nás objevovat chutné a zároveň zdravé alternativy i pro zákazníky, kteří nejedí maso. Proto jsme během lockdownu doladili naše veganské menu, které zahrnuje třeba americké brambory s kešu sýrem, křupavé veganské nugetky nebo grilovanou placku z amerického sýru.

Pro čtenáře máme tip na skvělou krémovou omáčku. Stačí na másle orestovat několik najemno nasekaných stroužků česneku, přidat dvě lžíce octa, lžici worcesterové omáčky a 170 gramů omáčky Hot Sauce Louisiana. Když se směs prohřeje, přidáte ještě 150 gramů másla, které za stálého šlehání pomalu rozpustíte, a je hotovo.