



Kuchař Petr Posel
a majitel Petr Müller

Rybí restaurace Šupina & Šupinka

Vše, co zraje jedlého, vše, co je oploutveno, vše, co se požívá ve vzdělaných zemích...“ Citát z Vančurova Rozmarného léta je to, co vás v jídelním lístku restaurace Šupina zaujme jako první. Na dalších stránkách pak následuje výčet téměř všeho oploutveného, co lze v českých sladkých vodách ulovit: candát, štika, sumec, úhoř, lín, amur, pstruh, okoun a samozřejmě třeboňský kapr. Zastavíte-li se tu s partou přátel, objednejte si rovnou rybí mísu – ochutnáte vyhlášené kapří hranolky podle tradiční rodinné receptury, kousky pečené štiky nebo

jemné maso candáta. V Šupině i v Šupince nabízejí také denní menu z čerstvých surovin, které jim ten den dodavatel dovezl. Pochutnat si tak můžete třeba na pečeném kapřím mlíči. „Kvalita surovin je pro nás to nejdůležitější,“ říká majitel obou restaurací, Petr Müller. „Jen tak si v třeboňské konkurenci rybních restaurací můžeme hosty udržet.“ A na kvalitu Petr Müller dbá i v nabídce vín. Osobně jezdí vína vybírat do svých oblíbených vinařství. „Mohli bych si jednoduše objednat škálu vín od dodavatele, měl bych to snazší, ale já chci mít jistotu, že mohu za svá vína dát ruku do ohně.“

„Kvalita surovin je pro nás to nejdůležitější,“ říká majitel Petr Müller. Třeba vína si jezdí sám vybírat do oblíbených vinařství.

Rybí restaurace Šupina & Šupinka Valy 155, Třeboň

Otevřeno denně od 10.30 do 24.00
Hlavní jídla z ryb od 105 do 270 Kč
Platební karty ANO
Telefon 384 721 149
Více na www.supina.cz

Restaurace Šupinu a Šupinku naleznete na exkluzivním místě, mezi zámeckým areálem a rybníkem Svět. Obě restaurace stojí proti sobě a jejich jídelní lístky jsou shodné. Dohromady disponují asi 60 místy uvnitř a 60 místy na terase. V Šupině mají také salonek, kde pro vás připraví svatbu, raut či jinou oslavu. Do obou restaurací se samozřejmě chodí na ryby, ale jste-li vegetarián nebo vás ryba na talíři nepotěší, nevadí. Jídelní lístek je doplněn o studené a teplé předkrmy, polévky, dietní, bezmasé a dětské pokrmy, jídla z masa drůbežního, vepřového i hovězího, saláty, ovocné poháry a dezerty. A pokud si potrpíte na dobré pivo, jste také na správném místě – vybrat si můžete Regenta nebo Plzeň.



Candátí filet na pikantní zelenině

35 minut ■ 507 kcal ■ snadné
zdravé ●●● pikantní ●○○ výhodné ●●●

suroviny na 4 porce
1 kg filetů z candáta
60 g másla
sůl, koření na ryby, kmín
ZELENINA
150g anglické slaniny
1 pórek
1 cibule
2 rajčata
1 žlutá paprika
1 červená paprika
4 lžičce kečupu
chilli koření
sůl

1 Troubu rozehřejte na 220 °C. Omyté a osušené filety osolte a okořeňte. Vložte je do pekáčku kůži dolů a obložte plátky másla. Pečte v předehřáté troubě 15–20 minut.
2 ZELENINA: Slaninu nakrájejte na kostičky. Očištěný pórek i cibuli nakrájejte na tenké nudličky. Papriku zbavte semínek, omyjte ji a rozkrájejte na kusy asi 2 × 2 cm. Omyté rajče nakrájejte na kostky.
3 Rozehřejte pánev se silným dnem a nasypete do ní slaninu. Restujte asi 2 minuty. Přidejte cibuli s pórkem a dál restujte 2 minuty. Přihodte ostatní zeleninu a pokračujte ve smažení další 2 minuty. K zelenině přimíchejte kečup a chilli, směs osolte a poduste ještě 3 minuty. Filety podávejte položené na pikantní zelenině.

tip! Nejlepší příloha k této lehké lahůdce jsou petrželové brambory: Malé přílohové brambory uvařte oloupané vcelku. Na pánvi rozehřejte kousek másla, přisypte hrstku nasekané petrželky a uvařené brambory. Ty pak v rozpuštěném másle s petrželkou obalte.

