



A cozinha Checa

A gastronomia checa têm a carne como base. Como pratos comuns sugerem-se **Omelete** que se costuma servir com presunto (se sunkuo) ou champinhons (se zampiãoyou houby), ou **Pernil Assado com Espargos** (zapečená sunkas chrestem). Se preferir algo mais substancial, nada melhor que a **Chuleta de Vitela Empanada**, (smazeny řízek), com acompanhamento de **Bolinhos**, (knedlíky), que se apresentam de forma muito variada, redondos, em rodelas, com pão com bacon. Como pratos de peixe destacam-se a **Carpa com Manteiga Derretida** (kapr máslem), o **Lúcio Assado** (pecená stika) ou a **Truta** também cozida com manteiga (pstruh na másle). Se depois de tão abundantes pratos quiser uma sobremesa, sugerimos **Rolinhos de Maçã** (jablkovy strudel zavin), finas rodelas de maçã envoltas numa pasta leve que também podem estar recheadas de cerejas ou creme de queijo; **Tortinhas** (palacinky) com sorvete, fruta assada, geleias, banhadas em açúcar, chocolate ou amêndoas; **Bolinhos de Fruta** servidos com manteiga derretida, açúcar glacê e sementes de amapola; **Vdolek**, pasta redonda com levedura que se toma com geleia de groselha ou ameixa e nata montada. Também são deliciosos os **Sorvetes** (zmrzlina) e o **Queijo** (syr).



Pratos tradicionais da época natalícia

Apesar de a melhor festa de Natal ser aquela que se passa no meio da família, o banquete natalício servido nos restaurantes checos também vale a pena provar. O Natal é associado com certos pratos especiais, como:

- Carpa natalícia frita
- Salada de batatas, para acompanhar
- Chouriço – contém carne de porco, carne de vaca e vinho branco
- Caldo de peixe – caldo de carpa

