

Cestujte za nevšedními specialitami. Jaké máme v Evropě země s dobrou gastronomií

Vloženo: 26.02.2022 Komerční sdělení



Je plno zemí, do kterých se můžete vydat za dobrou gastronomií a ochutnat nevšední speciality. Zde je několik tipů na země, ve kterých si určitě pochutnáte.

Francie

Francouzská kuchyně zná mnoho skvělých jídel. Mezi ně patří *quiche* (kyš). To je typický francouzský koláč, na který je možné dát nepřeborné množství ingrediencí. Jako podklad se často používá smetana. Další specialitou z Francie je *ratatouille*, které je tvořeno kořeněnou pečenou zeleninou. Dalším francouzským jídlem je *cassoulet*. Jde o směs z fazole, masa a klobásy. Při cestování, například se [zájezdy do Francie](#), můžete také ochutnat *cog au vin*, neboli kohouta na víně. Jde o drůbeží maso s omáčkou z hub, slaniny, bylinek a vína.

Rakousko

Náš jižní soused se také nemá v gastronomii za co stydět. Nejvýraznější specialitou je *germknödel*, což je velký kynutý knedlík velký přes celý talíř. Je plněný povidly, zalitý vanilkovou omáčkou či rozpuštěným máslem a posypaný mákem nebo cukrem. Když už jsme u těch knedlíků, za zmínku stojí i *marillenknödel*. Jde o tradiční meruňkové knedlíky, které se po uvaření obalí ve strouhance. Rakušané mají velmi rádi polévky. A s velký špekovým knedlíkem takřka přes celou misku se můžete setkat i v rakouském vývaru. Mezi rakouské pochoutky patří také *tafelspitz*, což je hovězí špička podávaná s povařenou zeleninou v hovězím vývaru. *Gröstl* je smažená směs z brambor, masa a uzenin. Podává se s volským vejcem. Když vyrazíte například na [zájezdy do Rakouska](#), můžete také ochutnat *kaiserschmarrn*, neboli císařský trhanec. Chuť mu dodává to, že už do těsta se přimíchají hrozinky a podává se s ovocnou zavařeninou.

Španělsko

I když je španělská kuchyně spojována s mořskými plody a rýžovou poelou, skrývá mnoho nečekaných chuťových spojení. Mezi oblíbené speciality, které můžete například během [dovolené ve](#)

[Španělsku](#) ochutnat, patří *churros*. Jde o takové smažené pečivo, které se namáčí v tekuté čokoládě. Z dalších sladkých specialit patří do španělské kuchyně *leche frita*, neboli smažené mléko. Nicméně Španělé jsou hrdí zejména na *tortilla de patatas*. Jde o omeletu, která je tvořena mimo jiného z brambor. A když už jsme u těch brambor, musíme si taky zmínit *patatas bravas*, neboli divoké brambory. Jde o dokřupava opečené kousky brambor podávané s červenou omáčkou. No a za ochutnání samozřejmě stojí i již zmíněná *poela*, kterou si můžete dát se slávkami i dalšími mořskými plody.

Maďarsko

Zajímavou gastronomií se chlubí i Maďarsko. Mezi nejvýznamnější jídla patří *pörkölt*, tradiční nepálivá obdoba guláše. Pörkölt se podává s kulatými těstovinami tarhoňa. *Paprikás* je podobná specialita, avšak místo hovězího nebo vepřového masa se použije maso drůbeží. Typickým maďarským street foodem je langoš, který se však správně podává se zakysanou smetanou a strouhaným sýrem. Mezi další speciality patří paštika z husích jater, tradiční klobásy nebo také *rizses véreshurka*, což je krvavé jelito s rýží místo krup, které se podává s maďarským bílým chlebem a nakládanou zeleninou.

Toto je samozřejmě jen zrnko toho, co můžeme během cest ochutnat. Tipy na skvělé zahraniční speciality pocházejí z dílny cestovní kanceláře HOŠKA TOUR, specialisty na [poznávací zájezdy](#) a aktivní dovolenou s pěší turistikou nebo [cyklistikou](#).