



## ITALŠTÍ OBŘI POUZE V RUSTICE

Největší italské koláče v Praze objevil ve vyhlášené pizzerii Rustica Boris Kovařík.

**A**byste si nemysleli, že mým posláním je pouze objevovat nové restaurace v Praze, rozhodl jsem se tentokrát pro recenzi jedné stálice. No jasně, přiznávám, měl jsem k tomu důvod. Nebyla to náhoda, jako že bych jezdil prstem po mapě Prahy a náhodně vybral restauraci, kam jen tak zajdu. Dokonce se přiznám, že to bylo na popud majitele pizzerie Rustica, který mi přes redakci vzkázal, abych k nim přišel a popravdě napsal, co si myslím o jejich restaurantu a hlavně o jejich pizze. Uznejte, že tohle byla výzva. Stojí si ten majitel tak pevně v kramflecích, že tohle žádá? Uvidíme... Žádná rezervace předem, žádné ohlášení. Znáám to tam a vím, že večer tam často bývá rušno. Proto si raději plánuju návštěvu už na šestou večer a беру kolegu z práce. Stůl pro dva? „Ano, máme,“ naučeně odpověděla mladá servírka a už nás vedla. Seděli jsme přímo vedle pizza pultu, kde se vše odehrává. Krásně odtud vidíte na pizza mistra, jak z bochánku roztáčí koláče, jak je plní podle druhu objednávky a jak je šoupe do pece. Když sem přijdete za účelem hledat nedostatky, koukáte na všechno pozorně. Nejprve nás oba zaujaly nezvykle velké talíře na pizzu.

Opravdu nezvykle velké, podotýkám. Jako na potvoru si nikdo neobjednal pizzu, abychom viděli, co nás čeká. V našem okolí se servírovaly samé těstoviny a saláty. Rustica se pyšní točenou plzničkou. Ze zkušenosti vím, že pivo v pizzeriích není zrovna nejlepší. Jenže ke zdejším plzni prostě nemám výhrad. Neříkám, že je nejlepší, co jsem kdy pil, ale prostě má úroveň. Pizza je tedy na nás. Na lístku mají dva druhy. Jeden s tomatovým sugem a druhý bez suga, se smetanou. Takže je rozhodnuto. Každý jeden druh. Ty dvě minuty, než servírka předala objednávku kuchaři, se zdály jako nekonečné. Už, už, už pizza mistr sahá pro bochánek a jede. Za pár minut vytočil koláč, který jsme neměřili, ale podle jídelního lístku má mít 36 centů. Každopádně to byl bezpochyby největší koláč, jaký jsem viděl. Vše trvalo pár minut a už jsme měli pizzu na stole. Samozřejmě jsme začali hledat jiné vady na kráse. „To bude určitě spečená oplatka, uprostřed žádné těsto a kraje budou gumové, to znám,“ zkoušel mě vyhecovat kolega. Jenže ono tomu tak nebylo a dokonce jsme nenašli vadu ani v tom, že by byly ošizeny ostatní ingredience. Smůla, na té pizze prostě nenajdete závadu.

Zkusili jsme to tedy z jiného soudku a zeptali se na dezerty. Většinu si pry nechají dovážet, ale tiramisu mají vlastní. Výborně, takže objednáme jednu tiramisu. Po té pizze by bylo nemožné požít každý jednu. Vlastně, kdyby bylo po našem, tak jsme žádnou ani neobjednávali, ale měli jsme tu svůj úkol. Jenže ani na tom dezertu nenajdete závadu. Na závěr jsme se shodli, že si dáme digestiv. A tady se na nás usmálo štěstí. Objednávám si oblíbený Jägermeister, ale dostalo se mi odpovědi, že nemají. Ha, konečně něco. I když popravdě, na tomhle nelze postavit negativní recenzi. Před pizzerií Rustica prostě musíme smeknout a právem ji řadíme mezi nejlepší ve městě. Pokud je někdo jiného názoru, necht' mi dá vědět.



Opletalova 36, P-1, tel. 224 234 868,  
www.rustica.cz  
Otevřeno 11.00-23.00.