

# Hokejová Kovárna

Po Staré Kovárně, Cihelně a Sokolovně otevřely **Tři sestry** už svou pátou hospodu **Na staré Ráně** v sousedství pražské O<sub>2</sub> arény.



## ÚTOČISTĚ

žiznivého hokejového fanouška v pražských Vysočanech



UŽ MÁME  
i vlastní pivo



PŘEKVAPIVĚ  
je tu koutek  
pro děti



SLAVNOSTNÍHO  
otevření hospody se  
zúčastnila řada veteránů,  
včetně Dominika Haška

**S**trategii třísesterského restauračního impéria nám vysvětlil kapelník skupiny Tomáš Doležal alias Ing. Magor (47). „Rozrůstáme se, protože je krize. Díky ní dostáváme nejrušnější příležitosti převzít a rekonstruovat stávající hospody. Protože tahle je naproti stadionu, napadlo nás, věnovat ji hokejovým legendám.“ O hokejovou atmosféru se postaral architekt David Vávra, který v interiéru použil třeba panáčky ze stolního hokeje IGRA. „Původně jsme

chtěli chodit do hospody, kde by bylo dobré jídlo a pití, ale zároveň jsme se chtěli chovat jako ve čtyřce, křičet a hulit. Tak vznikla první Kovárna,“ vysvětluje zpěvák Tři sester Lou Fanánek Hagen (46). Za začátku byl členem vedení společnosti, pak se rozhodl vlastnictví zbavit. „Schůze o tom, že schází toaletní papír a číšníci kradou, mě nezajímají. Proto jsem svůj podíl prodal provoznímu. Pro blaho hospody jsem udělal maximum a pro své taky. Od té doby už Kovárny sleduju jen jako konzument.“



ING. MAGOR  
(vlevo) si oblíbil  
steaky z rostěnce



STĚNY ZDOBI  
dresy hokejových  
reprezentantů



## Hovězí líčka

### Uvařte si!

■ 1 kg hovězích líček ■ 250 g kořenové zeleniny ■  
2 cibule ■ červené víno ■ Na přílohu: 500 g brambor ■ 1 dl mléka ■ 1 cibule ■ 2 ks jarní cibulky

1

**Co jsou líčka?** Jde o svaly umístěné na obou stranách lícnicí kosti krávy. Jde o poměrně tuhé maso. Nejvhodnější úpravou je velmi pomalé dušení. Podáváme je se šťouchanými brambory.

2

**Nakrájíme a očistíme** kořenovou zeleninu. Maso na pánvi zprudka opečeme, aby se zatáhlo. Osolíme, opepříme a s cibulí a kořenovou zeleninou a vínem dusíme doměkka.

3

**Oloupané brambory** uvaříme, scedíme a v hrnku rozšťoucháme. Přidáme spolu s ohřátým mlékem na pánev, kde jsme osmáhli na másle cibulku. Promícháme.