

# Magda Gessler doceniła kapustę i bundz

Data publikacji: 29.09.2023 7:22

Karczma w Górkach Wielkich przeszła Kuchenną Rewolucję. Znana i lubiana restauratorka Magda Gessler, doceniła kapustę i bundz pochodzący z beskidzkich hal. Lokal cieszy się popularnością, podaje placki, krupnik, faszerowany schab i naleśniki pod honorowym patronatem restauratorki z Warszawy. Premiera odcinka z Górek Wielkich odbyła się w czwartek wieczorem.

□

Od 10 lat pracowali w Dziupli u Wuja, a efektów widać nie było. Lokal świecił pustkami, ludzie niechętnie zatrzymywali się w drodze do Brennej. Teraz po Kuchennych Rewolucjach Magdy Gessler, ma tu się serwować kuchnia rodem z Beskidów. - **Z pustego i Salomon nie należy** – mówiła Magda Gessler, kosztując - golonki, kapusty i placków ziemniaczanych, serwowanych dotychczas w "Dziupli u wuja".

Jednak cała ekipa restauracji bardzo szybko odrobiła zaległości. Zmieniło się menu, wystrój sali i nazwa lokalu na "Pękata Chatę".

Pod szyldem autorki Kuchennych Rewolucji podaje się tu schab nadziewany boczkiem, krupnik ze śmietaną, a także ratatouille z warzyw i bundz na kapuście z pesto. Jak podkreślili restauratorzy na koniec rewolucji, w końcu jest tu tak, jak chcieli od lat. A Magda Gessler podkreśliła, że dania są nawet lepsze, niż przygotowywane przez nią osobiście... Dacie się skusić?

Magda Gessler odwiedziła już wiele restauracji w naszym regionie, udane rewolucje przeszły Malinówka, Owce i Róża czy Dziki Szynek.

KOD