

# Minichorvatsko v Praze

## VAŘTE S NÁMI

### Kalamáry na grilu

#### 1 porce

- 200 g kalamarů
- olivový olej
- citrónová šťáva
- 2 stroužky česneku
- petrželka, sůl

Kalamáry zakapeme olivovým olejem, osolíme a opečeme na grilu. Poté je polijeme šťávou z olivového oleje, rozetřeného česneku zakápnutého citrónovou šťávou, přidáme nasekanou nať petrželky, osolíme, opepříme bílým pepřem. Podáváme s brambory ozdobenými blitvou.

### Zagorské štrukle

- 200 g mouky
- 600 g měkkého tvarohu
- 125 g másla
- 3 vejce
- 5 dl smetany
- 1 lžička soli
- 1 lžíce oleje

Z mouky a vody připravíme těsto, potřeme olejem a necháme 15 minut odpočinout. Mezitím si připravíme náplň. Tvaroh hladce umícháme s vejci a 50 g rozpuštěného másla, osolíme. Odpočaté těsto na pomoučeném válu lehce rozválíme a potřeme připravenou náplní. Potřeme rozpuštěným máslem a opatrně zavineme. Okrajem talíře opatrně závin rozkrájíme na 12 dílků a ty vložíme do vroucí osolené vody a necháme asi 10 minut vařit. Podáváme teplé.



FOTO: IVO GOLDBACH

**Ch**orvatská kuchyně je pestrá jako tato země. Ve vnitrozemí více masitá, na pobřeží a ostrovech si pochutnáte na mořských specialitách. Pečená jehňata, kůzlata a selata jsou k mání v celé zemi. Najdete zde vlivy všech kultur, které se tady vystřídaly. Každý

kuchař vás bude přesvědčovat, že právě jeho jídlo a žádné jiné je to pravé chorvatské. Jenom na moučník zvaný štrukle existují desítky receptů a všichni vám opět budou tvrdit, že ty jejich jsou ty jediné pravé.

Podnik Tratoria Mirakul v Rybné ulici v Praze se sice

zvenku tváří víc jako restaurace italská, uvnitř však vládne pravý Chorvat Marion Lovrekovič se svou nastávající Monikou. Ještě než tady loni v listopadu začali, měla už původní hospůdka U Haštala balkánskou klientelu. Ta se s novými provozovateli zmezíná, chodí sem i více Čechů, kterým se zasteskne po něčem od Jadranu.

Do dvou malých místnůtek se posadí maximálně 24 hostů, což zaručuje vskutku domácí prostředí i atmosféru typickou pro podobné hospůdky v Chorvatsku. Před malým barem je v držáku upnut pravý pršut, který vám dle přání nakrájí přímo před očima. K mání jsou i chorvatská vína v přijatelné cenové relaci. Nehleďte zde luxus a kulinařské vymyšlenosti. Mirakul nenajdete ani v ročenkách nejlepších restaurací, o kterých píšeme na jiném místě. Tady se dá příjemně a bez formalit posedět u skleničky s přáteli nebo jen tak zajít na pozdější snídani nebo oběd za slušnou cenu, která není v okolí běžná. Pokud mladou dvojici neopustí prvotní nadšení ze samostatného podnikání, může se Mirakul stát zajímavým ostrůvkem připomínajícím atmosféru země, která patří k nejvyhlášenějším a nejvyhledávanějším cílům našich turistů.

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz

## INFORMACE

### Tratoria Mirakul

Rybná 26  
Praha 1  
Tel.: 777 688 390  
Otevřeno denně  
8.30 – 23 hod.

Cenová kategorie: ●●

#### Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●  
do 1500 Kč: ●●  
nad 1500 Kč: ●●●



Kalamáry na grilu



Zagorský kotlet