

Chorvatský mlýn

OCHUTNÁVKA SE SPLITSKÝM ŠÉFKUCHAŘEM

Útulnou restauraci v pražském Šáreckém údolí dobře znají především milovníci rybích i jiných masitých specialit od Jaderského moře. Hostoval v ní mistr Marinovič.



FOTO: MILAN BALÍK

V Kongresovém sále pražského hotelu Intercontinental nebylo možné toho muže v kuchařském přehlédnout. Co chvíli nervózně nadzvedával poklice velkých kovových mís, které byly zespodu vyhřívané hořáky. Čekaly, až skončí oficiální část večera, který v Praze před zahájením hlavní sezony každoročně pořádá Chorvatské turistické sdružení.

Skrývaly pochoutky, které nejlepší chorvatský šéfkuchař roku 2005 Zlatko Marinovič ze Splitu spolu se svými kolegy připravil (slavnostní menu přinášíme na protější straně). Jeho nervozita byla oprávněná. Zahájení se protahovalo a jídla, která je zvyklý svým hostům servírovat absolutně čerstvá, ohříváním viditelně trpěla.

alistou na mořské ryby. Nekupuje je na dobře zásobeném splitském rybím trhu, který je na dohled od jeho restaurace, ale denně ráno chodí do přístavu za svými přáteli rybáři a přímo z jejich loděk si vybírá čerstvý úlovek.

Byl mimo jiné reprezentantem Chorvatska v podmořském rybolovu. Ví, kdo má nejlepší

Informace

Chorvatský mlýn

Horoměřická 3a, Praha 6

Tel.: 220 610 760

www.mlyn1999.cz

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: ●●●●

Uvaří, co jiní vyhodí

Když jsme Zlatkovi Marinovičovi jeho dílo pochválili, byl sice potěšen, ale ne nadšen. „Přijedte za mnou do Splitu, do mé restaurace Noštromo, tam ochutnáte, jak to má opravdu vypadat. Nebo hned zítra tady v Praze do Chorvatského mlýna, budu tam pár dní vařit u svého přítele Dražena Horvata,“ řekl nám.

V grilu před mlýnem se sice lákavě točilo na grilu velikonoční kůzle, což se tady dělá nejenom o svátcích, ale Zlatko Marinovič je především speci-

