

VAŘTE S NÁMI

Rizoto „MA-NI“

pro 4 osoby

- 300 g rýže
- 200 g kaneštreje (druh mušlí)
- 200 g vyloupaných krevet
- 150 g divokého chřestu
- 1,5 dl rajčatové šťávy
- 1 dl bílého vína
- 4 velké krevety
- česnek
- sůl
- pepř
- olivový olej
- petržel
- olivy

Na rozpáleném olivovém oleji v hluboké pánvi osmažíme nadrobno nakrájený česnek dozlatova, přidáme syrový očištěný divoký chřest a asi pět minut ho připravujeme na oleji. Přidáme vyloupané krevety, mušle kaneštreje a několik nakrájených oliv, zalijeme vínem a vše asi pět minut povaříme. Přidáme rýži, kterou jsme uvařili zvlášť, rajčatovou šťávu a dle chuti přisolíme a okořeníme. Dobře promícháme, horké dáme na talíř a na každý přidáme jednu celou velkou uvařenou krevetku.



INFORMACE

Restaurant MA-NI

M. Bembo 3, 52470

Umag

Chorvatsko

Tel.: ++385(0)52751222

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: ●●●

Istrijská kuchyně MA-NI v Umagu



Zajděme se dnes podívat do typické pobřežní přímořské hospůdky. Tentokrát je to podnik s na první pohled trochu kuriózním názvem MA-NI v istrijském Umagu.

Interiér členitě restaurace přímo na náměstíčku u kostela, v historické části s autentickou atmosférou starobylého přístavišního a rybářského městečka Umagu, stranou od moderních velkohotelů, nenechává hosta na pochybách o původním povolání majitele. Původně námořník, nyní oficiálně restauratér a hoteliér, ale hlavně rybář Marino Paretič dodal k výzdobě své hospůdky a penzionu nejen zajímavý kousek. Přestavěl dům zděný po předcích s vkusem a péčí. Nic zde není přelácané, naopak už první pohled slibuje příjemné posezení. V této době, kdy i na pobřeží Istrie studeně fouká, dokonce

lým dcerám z prvního manželství. Z jejich křestních jmen pochází i název restaurace. Sám se rád vydává na moře, aby restauraci zásoboval čerstvými mořskými rybami a jinými dary moře, které zde umí výborně připravit. V plné sezóně pro hosty organizuje rybářské výlety, potápění, vodní lyžování a podobné kratochvíle.

u mohutného historického krbu. Majitel péči o restauraci i penzion přenechal své mladé příjemné ženě a zletil-

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: IVO GOLDBACH