

in.ihned.cz/jidlo

race na velmi slušné úrovni, ovšem její ceny počítají s bohatší klientelou, která si zde pronajímá či kotví jachty.

Na malém náměstíčku, tvořícím přirozené centrum do širě roztaženého Murteru, kde nejzajímavější budovou je malinký kamenný kapitanát, kde byste se měli před plavbou neorganizovanou z mariny přihlásit, napočítáte sedm restaurací různého provedení. Po letném nakouknutí se jevila jako nejzajímavější gostionica Jadran. A ukázalo se, že volba byla správná, protože už

botnice sezóna a takový úlovek je v tomto měsíci spíše výjimkou. Duško Šikič se neopomněl pochlubit, že restaurace Jadran je nejstarší v městečku. Jeho rodina zde už působí 130 let a patří tak již k místnímu koloritu. Na jídelníčku jsou nejenom ryby a různé mořské potvory, ale i dle klasických dalmatinských receptů různé upravená běžná masa, jako je telecí, vepřové nebo jehněčí. To pro ty, kterým bohužel dary moře zrovna nevonní. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



v předsezónní době, kdy větší na sousedních zařízení na náměstí zela ještě prázdnou, tady neměli o hosty nouzi. Zastavovali se tady totiž místní rybáři a lidé, domácí i cizinci, pracující na opravách lodí. Zašli na skleničku, na pivo, kus řeči i na něco k jídlu.

Majitel Duško Šikič trůnil za nefalšovanou lodní přídi, která byla upravena jako výčep a kryla přístup do kuchyně. Hosté mohou zasednout uvnitř i na zahrádce před starým kamenným domem, odkud je pěkný výhled na původní malý rybářský přístav. Odtud také každé ráno putují do kuchyně čerstvé ryby. Měli jsme štěstí, protože mezi úlovky v den naší návštěvy byla i pěkná chobotnice, kterou nám rychle připravili podle vlastního receptu. Štěstí spočívalo v tom, že počátkem května, kdy jsme Murter navštívili, není na cho-

Chobotnice s bramborovou kaší



FOTO: REGINA JANDOVÁ

VAŘTE S NÁMI

Chobotnice s bramborovou kaší

(2 osoby)

- 1 kg chobotnice
- 3 dcl olivového oleje
- 3 velké cibule
- 2 dcl kvalitního červeného vína
- 1 petržel
- 6 stroužků česneku
- 2 dkg vegety
- 1 dkg oregana
- 8 snítek rozmarýny
- 4 bobkové listy
- sůl

Chobotnici uvaříme do měkka a potom ji nakrájíme na kousky. Cibuli nakrájíme a osmažíme na rozpáleném olivovém oleji. Přidáme kousky chobotnice, rychle orestujeme a malinko podlijeme vodou. Když se voda odpaří, přilijeme červené víno, osolíme a přidáme všechno koření. Podusíme pět až sedm minut a podáváme s klasicky připravenou bramborovou kaší.