



notéce je zastoupeno na 800 druhů vín především z domácích vinic. Bílá, růžová, červená, suchá, polosladká i sladká, ledová a slámová, pozdní sběry a bobulové výběry od těch nejlepších slovinských vinařů. Za zmínku určitě stojí vína od pana Čurina nebo z rodinných vinohradů Kristančičů, ležících na hranici s Itálií. Pochopitelně zde nechybějí ani slovinské sekty, z nich třeba Zlata radgonska penina rozhodně stojí za ochutnání. Dnes už unikátní kuriozitou je Vlašský ryzlink (Laški rizling), kterého bylo nahlavováno 23. listopadu 1990, tedy v den vyhlášení první slovinské ústavy, 1313 číslovaných lahví. K pití už sice moc není, protože je za zenitem své životnosti, má však cenu především historickou a ve Vinotéce si ho pochopitelně velmi považují.

Na jídelníčku nechybí nic z toho, co země, lesy, vzduch a vody Slovinska k jídlu nabízejí. Majitel Vinotéky Simon Brdeško chce svým přátelům a hostům nabídnout to nejlepší, co je na trhu. Mořskými ry-

bami a raky počínaje přes nejrozumnější zeleninu, sýry, jehněčí, drůbeží, vepřové, telecí a hovězí až po pestrý výběr zvěřiny. Masa marinovaná, pečená, smažená, uzená. Nechybí pochopitelně vynikající místní sušená šunka – pršut. Stejně jako v sousední Itálii i v Chorvatsku vám sice budou tvrdit, že jejich pršut je ten nejlepší, ovšem slovinský, pocházející z Istrie, je skutečně třída.

Nedá se však říci, že zdejší kuchyně je ryze slovinská, protože taková, při vši úctě ke Slovincům, ani v nějaké ryzí podobě neexistuje. Vychází sice z domácích surovin a receptů, ale je vlastně hlavně středomořská, se vším, co k tomu patří. Včetně olivového oleje, již zmíněného pršutu, sýrů, těstovin, moučnicků a úpravy jídel. Co ji odlišuje, je vliv Maďarska. Právě ta část středomořské kuchyně trošku šmrnutá maďarskou, jí rozhodně po chuťové stránce není vůbec na škodu. Ba naopak.

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz



VAŘTE S NÁMI

Košuta a skutin štrunkelj Srnci s knedlíkem

(1 porce)

- 200 g srnčí kýty
- 0,2 l hustého zvěřinového vývaru
- brusinky
- 1/2 hrušky
- 0,1 l červeného vína
- sůl
- pepř

Ze srnčí kýty odkrojíme dva filety a lehce je naklepeme. Osolíme, opepříme a na olivovém oleji je z obou stran rychle opečeme a zalijeme hustým zvěřinovým vývarem a krátce podusíme. Maso vyjmeme a do šťávy přidáme červené víno a brusinky. Za stálého míchání necháme lehce přejít varem. Na talíř dáme plátky masa, které přelijeme horkou omáčkou. Přidáme půlku oloupané hrušky. Do důlku po jádřinci dáme kopeček brusinek. Podáváme s houskovým knedlíkem.



FOTO: PAVEL BRUNCLÍK