

Kaštel. Všude kolem jsou vinice a dubové lesy, kde pár centimetrů pod povrchem rostou lanýže, zde zvané tartufi.

Hotel z původně patricijského domu z osmnáctého století sice přestavěli už před 33 lety, ale na velmi slušnou úroveň se dostal až po roce 1997, kdy přešel do soukromých rukou rodiny Erikovy. Dostat se k němu branou ze 13. století po kluzké dlažbě je sice umění, ale sotva projdete recepci, rázem zapomenete na krkolomný příjezd. Výhled z třiceti pokojů na okolní krajinu je sice jedinečný, avšak pokud dorazíte v lanýžové sezóně, typická vůně pronikající z kuchyně, vám nedovolí kochat se pohledy po krajině a rychle spěcháte do jídelny.

S lanýži tady dovedou zacházet, protože to patří na podzim a v zimě k jejich každodenní práci. Znalec ocení i nabídku vín k jednotlivým jídlům, protože především místní jemně kořenitá Malvazija s pikantními a výrazně aromatickými lanýži skvěle ladí. Lanýže nakupují přímo od hledačů, kteří na to mají placenou licenci, nebo je kupují na trhu ve vesnici Livanđe, která leží na dohled dole v údolí. Přesto je to pořád ještě obřad, když vám na jemném strouhátku přímo na pokrm na talíři šéfkuchař nebo v našem případě sympatická vrchní číšnice strouhá jemnoučké plátky z nevzhledné hrušky zvané bílý lanýž. Tady se opravdu musí napřed vrazit nos až do talíře a hluboce a dlouze vdechovat tu nenapodobitelnou vůni. Teprve potom přichází obřadné zakrojení a pečlivé rozmělnění sousta s lanýžem v ústech. Pekelná vůně se skutečně rychle mění v něco nepopsatelně nebeského, kde je převládá houba přívětivě dominantní a vše ostatní jí dělá jenom uctívý doprovod a zajímavou kulisu. Doušek dobře zvoleného a vychlazeného vína jenom celý zážitek umocní.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



## VAŘTE S NÁMI

### Královský steak (Kraljevski odrezak)

pro čtyři osoby:

- 800 g rumsteaku
- 80 g pršutu
- 80 g tvrdého sýra
- 4 vejce
- 80 g bílých lanýžů
- 800 g zeleniny
- sůl

Plátek masa naklepeme, posolíme a naplníme nakrájeným pršutem a sýrem. Na pánvi rozpálíme olivový olej a maso z obou stran opečeme. Na hotové maso nastroháme lanýže a před podáváním ještě lehce na oleji propečeme. Nakrájenou zeleninovou směs podusíme na olivovém oleji. Z vajec uděláme klasickou omeletu, do které nastroháme lanýže. Na talíř dáme omeletu, zeleninu a nakonec maso, vše přelijeme výpekem s vůní lanýžů a pečeného masa a na všechno nastroháme čerstvé lanýže.



Pečivo s lanýžovou pomazánkou.

## INFORMACE

### Hotel Kaštel

52424 Motovun,  
Chorvatsko  
e-mail: hotel-kastel-  
motovun@pu.hinet.hr  
tel.: +385(0)52681652

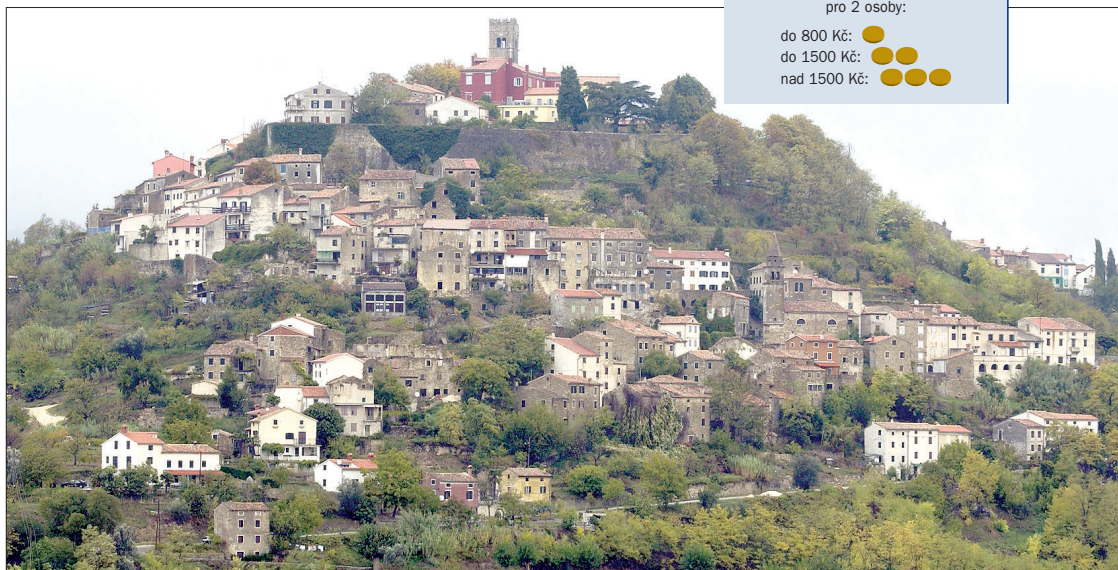
Cenová kategorie: ●●●

#### Poznámka:

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

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

FOTO: IVO GOLDBACH



Městečko Motovun na Istrii připomíná filmovou kulisu.