

Chorvatské speciality



Je libo jehněčí či telecí?

Jednou z největších specialit chorvatské kuchyně je **jehněčí nebo telecí maso pečené pod tzv. pekou**, což je železný poklop, pod nímž se dříve na venkově pekli chléb a nádoba se stavěla do žhavého popela. Jehněčí nebo výborné skopové je tu vůbec častou součástí jídelníčku. Po celém pobřeží je oblíbené pečené jehněčí, které se upravuje v troubě a v poslední fázi se s ním společně pečou i vařené brambory.

Na Istrii je možné dále ochutnat libové **vepřové - dušené nebo vařené ve smetaně**. Jako v celém Chorvatsku tu jsou velmi oblíbeny smažené řízky - vepřové a především telecí. Na různé způsoby se tu také připravuje **kuřecí maso**, i když drůbež není v Chorvatsku zdaleka tak rozšířená jako u nás. Najdeme zde i **různé guláše**. Zamíříme-li do vnitrozemí, můžeme se těšit na **guláš ze srncího masa s místními těstovinami zvanými šuljki**. Z turecké kuchyně se sem dostalo oblíbené **čevapčiči a ražniči**.

Ryby

Všeobecně oblíbenými pokrmy Chorvatské republiky jsou ryby. Přípravují se převážně **na tři způsoby - pečené, smažené, vařené**. První způsob - pečení na roštu - je pro české návštěvníky asi nejchutnější. Další je úprava na brudet či brodetto, tj. dušení ryby s rajčaty, cibulí, různým kořením a bylinnými přísadami, tedy jakýsi guláš. Třetí způsob úpravy ryb je ryba vařená - na lešo, kdy se ryba vaří ve vodě ochucené česnekem, petrželkou, kořením, s přidáním oleje a s dalšími přísadami. Oblíbené jsou rovněž **rybí špízy**. Vyhledávaným pokrmem jsou tzv. plody moře, tedy různí hlavonožci, mlži, olihně či jiní mořští živočichové. Za syrova, jen

pokapané citronem se jedí ústřice.

Pršut a zelenina

Na pobřeží je nutno ochutnat pršut – v jižních krajích specialitu nad jiné vychvalovanou. Je **tovepřová šunka, naložená na sedm dní v marinádě, uzená v dýmu otevřeného ohniště a sušená minimálně jeden rok na mořském vzduchu**. Nejlepší dalmatinský pršut je dokonce dva roky starý.

Součástí každého hlavního chodu je jako příloha **velká porce zeleniny**. Zeleninová směs tu bývá velmi pestrá: hrášek, fazolky, cuketa, mrkev, brokolice, květák, mangold, rajčata nebo papriky. Bývá dobře ochucena a chutná výborně i zapřísalým nepřátelům zeleniny. Kromě toho bývá zelenina ještě servírována i jako salát, tedy syrová.

Sladká a alkoholová tečka

Jako moučník se podávají **palačinky** s různými náplněmi, **závinys** neobvyklými náplněmi, **fritule** (jakési **koblihy**) a **kroštule** (u nás bychom to nazvali **boží milosti**), **dortové zákusky**, **zmrzlina** různého druhu, **poháry**, **rožata** (**puđink s karamel**), **krokanat** (**křupky z mandlí a karamelu**) nebo **saláty z čerstvého ovoce**.

Káva (kava) je v Chorvatsku nezbytná stejně jako u nás. Podává se téměř výlučně jako **velmi silné espresso v maličkých šálkách**.

Nabídka alkoholických i nealkoholických nápojů je široká. V přímoří se většinou pije **loza, zvaná též lozovača**, a velmi oblíbený je též bylinný **likér travarica**. Při jeho výrobě se do vinného destilátu přidávají různé byliny – chutí (nikoli však barvou) připomíná náš fernet. Specialitou Zadaru je potom **likér maraskino**, ochucený zvláštním druhem višně – maraskou, která je na pobřeží středního Jadranu domovem. Traduje se, že ho s oblibou pil Napoleon, když se svými generály oslavoval svá vítězství. Ke zdejším pokrmům však nejvíce patří **víno**. Pije se k jídlu tak, že se červené míchá **s vodou v tzv. bevandu** nebo bílé **se sodovkou v tzv. špricer čili střík**, případně **gemišt**, kde místo sodovky je minerálka.

Recepty z chorvatské kuchyně

Teplé předkrmy:

Masové řezy (pita, burek)

250 g listového těsta, hladká mouka na rozválení, 30 g másla

Nádivka: 300 g vepřového masa, 1 cibule, 20 g tuku, 1 vejce, sůl, mletý pepř, mletá paprika, petrželka

Příprava nádivky: Pokrájenou cibuli zpěníme na části tuku, přidáme mleté maso a za stálého míchání opékáme, až se téměř všechna šťáva z masa odpaří. Maso sejmeme z plotýnky, popřípadě ještě znovu umeleme, osolíme, okořeníme a promícháme s rozšlehaným vejcem. Listové těsto rozválíme v tenký obdélník, okraje rovně zařízneme a rozdělíme jej na tři stejně velké díly. První díl položíme na plech,

pokapeme rozehřátým máslem, potřeme polovinou náplně, na něj položíme druhý díl těsta, potřeme zbylou náplní, poklademe ji třetím dílem těsta, pokapeme rozehřátým máslem a na několika místech propíchneme vidličkou. Vložíme do dobře vyhřáté trouby, po 10 minutách příkon tepla zmírníme a dopečeme (celkem asi 35 minut). Pilkovým nožem nakrájíme řezy a podáváme horké. Jinou variantou je tvarohová nádivka, kdy vepřové maso nahradíme tvarohem a přidáme 1 zakysanou smetanu a vejce.

Polévky:

Fazolová gulášovka

300 g bílých fazolí, 1 bobkový list, sůl, 2 velké cibule, 80 g tuku, mletá sladká paprika, 1 lžice rajčatového protlaku, 1 stroužek česneku, kmín, špetka majoránky, 2 vuřty (nebo kousek uzeného kolene), 500 g čerstvých paprik nebo 3 sterilované papriky

Fazole propláchneme, zalijeme studenou vodou a necháme nabobtnat. Po 3 hodinách je uvaříme doměkka s přísadou bobkového listu. Pokrájenou cibuli zpěníme na tuku, vmícháme mletou papriku, hned zalijeme několika lžicemi vody, přidáme rajčatový protlak, kmín, rozetřený česnek, odkapané fazole a oloupané, na tenké plátky nakrájené vuřty. Guláš podusíme, okořeníme rozemnutou majoránkou, osolíme, přidáme papriky pokrájené na nudličky a ještě krátce podusíme.

Masové speciality:

Chorvatské rizoto (džuveč)

200 g skopového nebo telecího masa, 200 g hovězího masa, 200 g vepřového masa, 1 malá cibule, 200 g rajčat, 200 g paprik, 200 g baklažánů, 2 lžice mleté sladké papriky, 30 g sádla, 200 g oloupaných brambor, 200 g rýže, vývar, 2 bobkové listy, petrželka, pepř, sůl

Na sádle zpěníme hrubě pokrájenou cibuli, přidáme maso pokrájené na kostky, opečeme je, přidáme na kostky nakrájenou zeleninu, osolíme, okořeníme, podlijeme vývarem a dusíme půl hodiny. Potom přidáme přebranou, propláchnutou a spařenou rýži a na kostky nakrájené brambory a dusíme doměkka.

Zeleninové přílohy:

Opečené papriky

Kvalitní a sladké červené kapie omyjeme a celé opečeme na grilu nebo v troubě. Můžeme je ještě teplé oloupat a zalít česnekovou marinádou (rozdrcený česnek utřeme s olivovým olejem, přidáme trochu vinného octa a čerstvou petrželovou nať). Podáváme buď teplé, nebo studené, nejlépe s bílým chlebem.

Ryby:

Vařená ryba “na lešo”

Mezi místním obyvatelstvem patří tento způsob k nejoblíbenějším. Je jednoduchý, nejméně pracný a je

zároveň nejzdravější. Ryba se buď celá (podle velikosti), nebo nakrájená na kusy vloží do vařící vody, do níž se přidá pár lžic olivového oleje, vinného octa, pár bobkových listů a celého pepře a celá cibule. Vaří se poměrně jen krátce. Ryba na lešo se servíruje s vařenými brambory, s mangoldem a s nezbytným zeleninovým salátem.

Sladkosti:

Ořechovník

Těsto: 400 g polohrubé mouky, 20 g droždí, 2 vejce, 60 g práškového cukru, 2 dl mléka, 80 g másla

Náplň: 500 g vlašských ořechů, 100 g cukru krupice, 80 g rozinek, skořice, rum, 2 dl mléka

Kváskem zaděláme kynuté těsto a dáme na necelou hodinu kynout. Mezitím si připravíme náplň: ořechy se smíchají se suchými přísadami, vše se zalije horkým mlékem a po vychladnutí se pak plní. Z těsta po vykynutí uděláme 2 pláty, potřeme náplní a uděláme 2 záviny. Pečeme na plechu vyloženém pečicí fólií asi 60 min. Místo ořechové náplně můžeme udělat makovou náplň (stačí 300 g máku), ta je však poněkud pracnější, protože mák se musí s příslušnými přísadami uvařit.

Přejeme vám radost při přípravě chorvatských pokrmů a hlavně dobrou chuť!