



# Obsah

## KAPITOLA PRVNÍ

**Polévky ze zahrady, z ryb a plodů moře** 21

ZELENINOVÉ POLÉVKY 23

ZELENINOVÉ POLÉVKY VELOUTÉS 31

POLÉVKA S BRAMBOROVÝM ZÁKLADEM 35

POLÉVKY ZAHUŠTĚNÉ KRUPICÍ 38

TŘI VENKOVSKÉ POLÉVKY 42

POLÉVKY Z PLODŮ MOŘE 47

DVĚ POLÉVKY Z HŘEBENATEK

A VARIANTA S KRABÍM NEBO HUMŘÍM MASEM 63

FRANCOUZSKÉ RYBÍ POLÉVKY 69

## KAPITOLA DRUHÁ

**Pečení: Chleby, briošky, croissanty a křehké pečivo** 83

KYNUTÁ TĚSTA 83

TĚSTA NA PEČIVO 139

KŘEHKÁ TĚSTA A TĚSTA NA KOLÁČE 140

FRANCOUZSKÉ LÍSTKOVÉ TĚSTO 147

SLANÉ KOŠÍČKY 160

PŘEDKRMY Z LÍSTKOVÉHO TĚSTA 174

## KAPITOLA TŘETÍ

**Maso: Od venkovské kuchyně po haute cuisine** 187

DUŠENÉ HOVĚZÍ 187

DUŠENÉ PLNĚNÉ HOVĚZÍ ZÁVITKY 196

JAK PROŠPIKOVAT KUS MASA 215

HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ 217

JEHNĚČÍ	232
JEHNĚČÍ HRUDÍ	246
JEHNĚČÍ HRBET	246
TELECÍ	253
DUŠENÉ TELECÍ KOTLETY A STEAKY	253
DUŠENÉ TELECÍ	260
NADÍVANÉ TELECÍ HRUDÍ	266
PEČENÉ SELE	279
HOVĚZÍ, TELECÍ, VEPŘOVÝ A JEHNĚČÍ JAZYK	287
TELECÍ, VEPŘOVÉ A JEHNĚČÍ JAZYKY	299
DRŠŤKY	300
KRÁLÍK	304
<b>KAPITOLA ČTVRTÁ</b>	
<b>Kuřata: Pošírovaná, v omáčkách a Coq en Pâte</b>	<b>309</b>
PORCOVANÉ KUŘE	309
KUŘE V CELKU	324
NADÍVANÉ KUŘE – VYKOSTĚNÉ KUŘE	329
<b>KAPITOLA PÁTÁ</b>	
<b>Charcuterie: Klobásy, nakládáné vepřové a husí maso, paštiky a teriny</b>	<b>343</b>
KLOBÁSY	343
KLOBÁSY A DALŠÍ MASOVÉ SMĚSI PEČENÉ V KYNUTÉM BRIOŠKOVÉM TĚSTĚ	363
JAMBON PERSILLÉ A NAKLÁDÁNÍ VEPŘOVÉHO V DOMÁCÍCH PODMÍNKÁCH	375
KONFITOVANÁ HUSA	381
PAŠTIKY A TERINY	387
TŘI JÁTROVÉ PAŠTIKY	388
PAŠTIKY ZAPÉKANÉ V TĚSTĚ	397
<b>KAPITOLA ŠESTÁ</b>	
<b>Vybrané druhy zeleniny</b>	<b>409</b>
BROKOLICE	409
LILEK	418
DVA RECEPTY NA LISTOVOU ZELENINU	436
DÝNĚ A TYKVE	438
CUKETA A DALŠÍ LETNÍ DÝNĚ	440

PLNĚNÉ CIBULE A PLNĚNÉ ZELÍ	457
POKRMY Z BRAMBOR	470
FAZOLOVÉ PYRÉ, TŘI RECEPTY NA TUŘÍN A PALAČINKA	490
TŘI DRUHY ZELENINY ZA STUDENA	498
<b>KAPITOLA SEDMÁ</b>	-
<b>Dezerty: Rozšíření repertoáru</b>	<b>505</b>
MRAŽENÉ DEZERTY – SORBETY, ZMRZLINY A PĚNY	505
OVOCE, FLANY A KRÉMY, FRANCOUZSKÝ LEHKÝ	
OVOCNÝ KOLÁČ A OHNIVÝ DORT CHARLOTTE	528
DEZERTY Z FRANCOUZSKÉHO LÍSTKOVÉHO TĚSTA	552
MALÝ VÝBĚR DEZERTNÍHO CUKROVÍ	572
DVA RECEPTY, JAK NALOŽIT SE ZBYTKY TĚSTA	577
OSM FRANCOUZSKÝCH CAKES	582
POLEVY, KRÉMY A PAPIROVÝ ZDOBICÍ KORNOUT	610
<b>PŘÍLOHA I</b>	
Seznam nádivek k masu a zelenině	619
<b>PŘÍLOHA II</b>	
Kuchyňské vybavení	623
Seznam ilustrací	663
Poznámky	667
Rejstřík	669