

Obsah

William Sitwell	6
Úvod	7
Poznámka k receptům	10
1 Starověký egyptský chléb	11
2 Vývar kanasu (Dušené maso se zeleninou)	15
3 Sladké tygří ořechy	17
4 Ryba pečená ve fíkových listech	19
5 Solená šunka	21
6 Pečené kůzleči	24
7 Další omáčka na drůbež	26
8 Tvarohový koláč s medem	30
9 Congee (Čínská rýžová kaše)	33
10 Sušená ryba	35
11 Chléb	38
12 Těstoviny	42
13 Rummaniyya (Masové kuličky v omáčce z granátových jablek)	44
14 Hruškový moučník	46
15 Erbolate (Zapečená vejce s bylinkami)	49
16 Zelené porray	52
17 Plánování hostiny	55
18 Muscules in shelle (Mušle v omáčce z bílého vína)	58
19 Lese fryers (Sýrový koláč)	61
20 Ravioly na masný den	65
21 Na pečené kdoule	69
22 Želé z vína Hippocras	72
23 Krocaní tamales	74
24 Horká čokoláda	77
25 Jak připravit vydatnou polévku zvanou zabaglione	81
26 Zemská jablka (Brambory opečené a podušené s kousky slaniny)	85
27 Trifle	87
28 Prince-biskets (Princovské sušenky)	90
29 Rak na másle	93

30	Jak Angličan objevil vidličku	97
31	Chřest s bílou omáčkou	101
32	Skvělé jídlo k večeři (Skopová pečeně ve strouhance)	104
33	Hrachová polévka	107
34	Hovězí filet na roštu	110
35	Pokus s rybou, XIII.	113
36	Rajčatová omáčka na španělský způsob	116
37	Salátový dresink	119
38	Zmrzlina	122
39	Listové těsto	125
40	Paštičky z foie gras a lanýžů	128
41	Capon de galera (Rybářské kuře)	132
42	Dolma (Vinné nebo zelné listy plněné masem)	136
43	Jak vyrobit marmeládu s kůrou	139
44	Sendvič	142
45	Jablečný páj máslový	145
46	Játrová polévka	149
47	Suflé	152
48	Jarní ovocný dezert	155
49	Bažant podle Brillat-Savarina	159
50	Cupcake	163
51	Petits soufflés à la rose	167
52	Feijoada (Dušené maso s černými fazolemi)	171
53	Kičri, indická snídaně	174
54	Růžičková kapusta	178
55	Velšský rarebit	180
56	Květák se sýrem	184
57	Roly-poly jam pudding (Roláda s džemem)	189
58	Veřce à la Benedick	194
59	Holandská omáčka	197
60	Jahodový dort	199
61	Broskev Melba	202
62	Skotský ječný vývar	205
63	Cibulová omáčka na másle	208
64	Croque monsieur	212
65	Čokoládový dort	215
66	Špagety à la Campbell	219
67	Houby na smetaně	222
68	Jahodový zmrzlinový koktejl	225
69	Rychlé ovesné sušenky	228

70	Virbl z koloniální ryby	231
71	Omeleta	235
72	Džem z jablek a bezinek	239
73	Francouzské ústřice se smetanou	243
74	Rýžová pochoutka Krispies	246
75	Koláč z piškotového těsta se skořicí a muškátovým oříškem	249
76	Cassoulet toulousain	253
77	Boeuf bourgignon (Hovězí dušené v červeném víně se slaninou, cibulí a houbami)	257
78	Řeřichová polévka pro jednoho	263
79	Négresse sans chemise	267
80	Pâté z uzené makrely	271
81	Sýrové fondue	275
82	Středomořská citronová polévka s tacos z arabského chleba	278
83	Jehněčí korma	282
84	Zázvorový koláč	286
85	Lososové rybí placičky	289
86	Klasická bujabéza	294
87	Vepřové ve sladkokyselé omáče	298
88	Giura (Pomalou dušené hovězí)	301
89	Tagliatelle s ústřicemi a kaviárem	304
90	Pěna z kuřecího masa a kozího sýra s olivami	309
91	Křepelky s kuskusem	313
92	Pekanové vafle s pekanovým a banánovým sirupem	316
93	Pohádkové dortíky (Fairy Cakes)	319
94	Garnáti s kořením	323
95	Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil (Žabí stehýnka s česnekovým pyrém a petrželovým jus)	326
96	Asijský salát s dresinkem ze zázvorové omáčky ponzu & wasabi hráškem	330
97	Brioška vařená v páře s mozzarellou s růžovou pěnou	334
98	Losos na páře s rajčatovo-bazalkovým kuskusem	339
99	Sýrové čtverečky Umami	343
100	Masové ovoce (Meat fruit) (čili parfait z foie gras a kuřecích jater)	346
	Vybraná bibliografie	351
	Prameny a poděkování	354
	Zdroje ilustrací	354
	Poděkování	355
	Poznámka k překladu	356