

VAŘENÍ S MIKROVLNNOU TROUBOU	4
DOBŘÉ RADY	6–17
Princip a fungování mikrovlnné trouby	6
Práce s mikrovlnnou troubou	7–9
Výhody mikrovlnné trouby	10–11
Co dokáže mikrovlnná trouba	11–15
Rozmrazování	12
Ohřívání	13
Rozmrazování a následné ohřívání hotových pokrmů	14
Vaření	15
Hnědací nádobi	15
Vnitřní teplota a její měření	16
Výkony mikrovlnné trouby a jejich regulace	17
PŘEDKRMY A RYCHLÉ OBČERSTVENÍ	18–33
Tartaletky se šunkou a hráškem	20
Drůbeží ragú	20
Šneci v šafránové zeleninové omáčce	21
Marinované žampiony	22
Paštika z drůbežích jater	22
Rajčata po řecku	24
Plněné vinné listy	26
Králičí paštika	28
Sýrové fondue po italsku	29
Opilé švestky ve slanině	30
Telec v tuňákové omáčce (Vitello tonato)	32
Fondue po ženevsku	33
JEMNÉ POLÉVKY A CHUTNÉ EINTOPFY	34–49
Hlemýžďí polévka po lázeňsku	36
Cuketová krémová polévka	37
Studená meruňková polévka	37
Jemná bylinková polévka	38
Kukuřičná krémová polévka s uzeným lososem	38
Višňová studená polévka	40
Frankfurtská hrachová polévka	40
Paprikový eintopf	42
Kukuřičný eintopf	44
Jehněčí eintopf po africku	44
Rychlý fazolový eintopf	45
Krůtí rizoto (v hnědacím nádobi)	46
Zelný eintopf	48

RYBÍ SPECIALITY	50–60
Platýzové závitky v červené řepě	52
Nadívání pstruzi	53
Treska na zelenině	54
Treska v žampionové vinné omáčce	56
Rybi eintopf po španělsku	58
MASO PRO MLSNÉ JAZÝČKY	60–79
Jehněčí kotlety v zeleninovém vývaru	62
Řízky po italsku	63
Kapustové závitky s rajčaty	64
Masové kuličky	66
Vepřová pečeně	66
Plněné krutí řízky	68
Kuřecí stehna	70
Vepřové panenky ve smetanové houbové omáčce	70
Sekaná po italsku	72
Hovězí po skotsku	72
Uzené kotlety (Kasselské)	74
Kuřecí stehýnka v mrkvi	76
Hovězí svíčková Esterhazy	78
Jehněčí v kapustě	79
PESTRÁ ZELENINA	80–95
Cukety s rajčaty	82
Fazolky se slaninou	82
Šťavnaté červené zelí	84
Kukuřice s parmezánem	84
Fazolové lusky po italsku	85
Hrášek s lahůdkovou cibulkou	86
Kyselé zelí s jablky	86
Jemná kapusta	88
Mrkev s oříšky	88
Zelenina po provensálsku (Ratatouille)	90
Jemná hrachová kaše s lahůdkovou cibulkou	90
Květák se syrovou omáčkou	92
Růžičková kapusta po bruselsku	92
Pikantní žampiony	93
Mrkev po vinařsku	93
Míchaná zelenina	94
Kedlubny v bylinkové omáčce	94

KLASICKÉ PŘÍLOHY – BRAMBORY, RÝŽE A NÁKYPY	96–107
Brambory s petrželkou a česnekem	98
Rajčata po bernsku	98
Brambory s jablky (Himmel und Erde)	100
Rýže po mexicku	102
Zeleninová rýže	102
Sýrová rýže	104
Houbová rýže	104
Zapečené těstoviny	106
Masový nákyp s cuketami a rajčaty	106
Nákyp z brambor a cuket	107
JEMNÉ OMÁČKY, KRÉMY A VAJEČNÉ POKRMY	108–121
Rajská omáčka	110
Ementálová omáčka	110
Cuketová krémová omáčka	111
Ostružinová omáčka	111
Pikantní švestková omáčka	112
Tuňáková omáčka	112
Vanilkový smetanový krém	114
Bílý čokoládový krém	114
Višňový krém	114
Čokoládový krém	116
Pikantní bylinková omáčka	116
Vaječný svítek	116
Zapečené vejce	118
Vejce zapečená s rajčaty	118
Míchaná vejce s lahůdkovou cibulkou	120
Míchaná vejce po savojsku	120
HORKÉ NÁPOJE A DŽEMY	122–137
Pomerančový punč	124
Řidičský punč	124
Punč z portského vína	124
Kořeněný grog	125
Irská káva	125
Káva Capriccio	125
Punč z červeného vína	126
Čajový punč	126
Whiskový punč	126
Amsterodamská káva	128
Mexická čokoláda	128
Farizej (severofrizský nápoj)	128
Čokoláda	130

Jablečný punč	130
Mangový džem	131
Fíkový džem	131
Rybízový džem	132
Meruňkový džem	132
Kumquatový pomerančový džem	134
Malinový džem	134
Višňový džem	136
Meruňkovo-grapefruitový džem	136
Jablečné želé	137
Džem z vinných hroznů a kiwi	137

LÁKAVÉ DEZERTY

138–151

Meruňkové vinné želé	140
Mirabelkový kompot	140
Tyrolské bochánky	142
Horký švestkový kompot	142
Rýžový věnec s meruňkami	144
Citronový krém	144
Mléčná rýže	146
Čokoládový mandlový pudink	147
Krupicový nákyp	147
Jemný vanilkový krém	148
Čokoládová pěna	148
Žemlový nákyp	150
Tvarohový nákyp	150
Tvarohový nákyp s višněmi	151