

OBSAH

Úvodem — předmluva

ŘEZNÍCI — CECH PRIVILEGOVANÝCH MISTRŮ	5
Furiant Bivoj	5
Bez řemesla nebylo město	6
Jak vznikly lhoty	7
Jan Lucemburský s pomocí řezníků králem českým	7
Privilegia a povinnosti	9
Péče o zdravé maso	10
Od učně k tovaryšovi	10
Řezníci rozhodli o samosprávě Nového Města	11
Do cechu jen s manželkou	13
Řezníci v roli vojáků a hasičů	14
Cechmistrovská přísaha	15
Cechovní autonomie	16
Co bylo a nebylo dovoleno	17
Stavovská čest	19
Sobotní freymarky	19
Rozvoj řemesel	20
A CO SE VAŘILO V DOBÁCH JIŘÍHO Z PODĚBRAD?	21
Vepřové maso a jazyky uzené	21
Vepřová skopová nebo hovězí	22
Hovězí maso po uhersku	22
Vařená vepřovina	22
POVÍDÁNÍ O ZABIJAČCE	22
STRUČNĚ O VÝZNAMU MASA	25
PŘÍPRAVA MASA PŘED TEPELNOU ÚPRAVOU	25
ŠPIKOVÁNÍ MASA	25
NAKLÁDÁNÍ MASA	25
VEPŘOVÉ MASO	27
Černá zabijačková polévka	29
Ovar z vepřové plece a kolena	29
Jablkový křen	30
Ovarová mísa	30

Jaternicový prejt	30
Domáci huspenina	31
Lahůdková ovarová tlačenka	32
Zabijačkový guláš	32
Vepřová žebírka po staroslovansku	33
Pražská vepřová žebírka	33
Lázeňská vepřová žebírka	33
Vepřové kotlety pražského uzenáře	34
Vatikánské vepřové kotlety	34
Vepřové kotlety na vermutu	34
Vepřové kotlety na houbách	35
Řízky dle strahovské uzenářky	35
Debrecínská vepřová plec	36
Vepřová plec na šalvěji	36
Chalupářská šavle	36
Labužnický špíz	37
Balatonská vepřová kýta	37
Vepřové medailónky se zeleninou a jablky	37

HOVĚZÍ MASO

Hovězí maso se šunkovou směsí	38
Hovězí hranolky na víně	40
Kapucínský guláš se žampióny	40
Malostranský guláš	42
Pytlácký guláš	42
Guláš s kořením chilli	42
Mlynářský guláš	43
Guláš po italsku	43
Bifteky na červeném víně se žampióny	44
Královský biftek	44
Roštěnky dle převozníka	44
Pikantní závitok krále Šumavy	45
Lovecká hovězí pečeně	45
Burgundská hovězí pečeně	47
Ďábelské roštěnky	47
Hanácká roštěná s klobásou	47
Moravské roštěnky	48
Žofinské roštěnky	48
Hovězí ve šťávě s šalvějí	49
Hovězí mozaika	49
Hovězí hranolky se zeleninou	49
Hovězí hranolky na slanine s houbami	50

TELECÍ MASO	51
Telecí roláda se šunkou a vejci	52
Valdštejnův měšec	53
Pražské telecí hrudí	53
Telecí filé Vysočina	55
Telecí řízek Diplomat	55
Telecí řízky se sardelkami	55
Telecí řízky z Berry	56
Pikantní telecí ruláda	56
Telecí řízky s drůbežími játry	56
Telecí maso na způsob bažanta	57
Telecí pečeně na víně	57
Telecí medailónky se žampióny	58
Telecí kotlety s parmezánem	58
Telecí karbanátky se žampióny	58
SKOPOVÉ MASO	59
Přírodní skopová pečeně	60
Skopová žebírka po srbsku	61
Skopové po francouzsku se zeleninou	61
Skopové ragú s fazolkami a houbami	62
Skopové řízky v zelenině	62
Skopové maso s vejci	62
Skopové po gruzínsku	63
Zbojnický špíz	63
Skopové na majoránce	64
Skopový paprikáš	64
Jehněčí kotlety se šunkou	64
Jehněčí hrudí rolované	66
Jehněčí po francouzsku se zeleninou	66
Jehněčí na majoránce	66
Jehněčí kýta na česneku	67
Jehněčí na divoko	67
Jehněčí na houbách	67
Jehněčí maso zapečené s fazolkami	68
Jehněčí pilaf se žampióny	68
Jehněčí na sardelkách	68