



Červen

6 ČERVNOVÉ SVĚTLO

Co jíst | Svatojánský večer | Červen nebo červenec | Džemování | Co sbírat v přírodě aneb koutek kytkožroutů | Co sít | Co konzervovat

- 10 Bramborovo-pažitková polévka
- 12 Celozrnné špaldové noky s míchanými vejci a pažitkovým pestem
- 14 Koprovo-citronová sůl (na pstružím filetu)
- 14 Smažený candát na salátu
- 16 Bruschetty s jahodami a sýrem
- 16 Kosmatice
- 18 Bůčková pánev v čínském stylu s česnekovými výhonky
- 20 Pizza s česnekovými výhonky, bramborami, ořechy a sýrem
- 22 Grilovaný mléčný česnek
- 22 Krémový pórek s citronovou strouhankou
- 24 Parmazánovo-česneková pomazánka (ochucené máslo s mléčným česnekem)
- 26 Bramborový salát s chřestem, ředkvičkami a mušelinovou omáčkou

- 28 Kořeněné bílé fazole s klobásou a koriandrem
- 30 Nákyp s hráškem a slaninou
- 32 Kuřecí prsní řízky s hráškem a rajčatovo-bazalkovým pestem
- 34 Pizza z grilu se špenátem, sýrem a citronem
- 36 Minestrone s masovými kuličkami
- 38 Těstoviny s tuňákem, citronem a rukolou
- 38 Těstoviny carbonara se zahradními boby
- 40 Kuřecí placičky s bazalkou
- 40 Nostalgické květákové placičky
- 42 Květáková polévka se sýrovými nočky
- 42 Lívanečky s čerstvým sýrem a brokolicí
- 44 Ořechovka
- 46 Meruňkový džem
- 46 Rybíkový rosol
- 46 Třešňový džem
- 46 Červený džem
- 46 Jahodový džem se sirupem z agáve
- 46 Džem z višně a rybízu
- 48 Citronovo-bezinkový chlebiček
- 50 Třešňové blues
- 50 Třešňové střepečky
- 52 Biftek s třešněmi a gorgonzolou
- 52 Třešňový clafoutis
- 52 Třešňové taštičky

Červenec

54 ČERVENCOVÝ ŽÁR

Co jíst | Vyladěná zálivka na saláty | Maliny & malinový ocet | Co konzervovat | Co sbírat v přírodě aneb koutek kytkožroutů | Co sít

- 58 Starosvětská polévka se salátem a okurkou
- 58 Italská cuketová polévka
- 60 Těstoviny s cuketou, hráškem a jogurtem
- 62 Krémová okurková polévka s krevetami
- 62 Tarator
- 64 Bramborový salát s dvojí okurkou a ryba ve vločkách
- 64 Mražený jogurt s okurkou a bazalkou
- 64 Okurkový salát nebo kimči
- 66 Rýžový salát s jablky a řapíkatým celerem
- 66 Camembert s černorybíkovou omáčkou
- 68 Meruňkovo-zeleninový salát
- 70 Rajčata s chlebem a chorizem
- 70 Cuketový salát s krutony
- 70 Cizrna s jogurtem a lososem
- 72 Jehněčí kýta s letní zeleninovou směsí
- 74 Setonův hrnec aneb kuře z jámy

- 76 Grilovaná panenka v pitě s jogurtovým dipem
- 76 Steak & bramborovo-fazolkový salát
- 78 Fish & chips s tzatziki
- 80 Burgery plněné sýrem se zelným salátkem a smaženou šalotkou
- 82 Klasický hotdog
- 82 Newyorské kvašáky
- 84 Obrácené koláče s červenou řepou
- 86 Špaldový salát s hráškem a angreštem
- 88 Angreštové poháry
- 88 Pavlova s ovocem (recept z obálky)
- 90 Netrhaný borůvkový trhanec
- 92 Kynuté knedlíky s borůvkami
- 92 Tvarohové knedlíky s meruňkami
- 92 Tofu & dvojí jahody (knedlíky)
- 92 Odpalované (knedlíky) s višní
- 92 Brambory & ovoce (knedlíky)
- 94 Krambl s jahodami a nektarinkami
- 94 Supersnadný hrnkový meruňkový koláč
- 94 Rybízový koláč
- 96 Zmrzlinový dort s lesním ovocem
- 98 Hroznové víno (nanuky)
- 98 Zázvorové limo (nanuky)
- 98 Mražené meruňky (nanuky)
- 98 Černorybízové (nanuky)
- 98 Tvaroh & jahody (nanuky)
- 98 Meloun & kiwi (nanuky)
- 98 Tropické (nanuky)
- 98 Mango & jahody (nanuky)

Srpen

100 SRPNOVÁ ÚRODA

- Co jíst | Pravidla konzervování | Co sbírat v přírodě aneb koutek kytkožroutů | Dožínky | Co sít | Bezinkový likér | Co konzervovat
- 104 Kuřecí polévka se zeleninou
- 106 Cuketové placičky s okurkovým salátem
- 108 Krůtí stehna na šalvěji
- 108 3x příloha ke krůtě
- 110 Salát s vejci a grilovaným lilkem
- 112 Lilková parmigiana
- 114 Lilková pizza po sicilsku
- 114 Sfincione
- 116 Pečená letní zelenina s cizrnou
- 116 Tūrlū aneb ratatouille po turecku
- 118 Masové ragú v rolovaném lilku
- 120 Těstoviny s mrkvovým pestem
- 122 Letní fazolový salát s krevetovými špízy
- 122 Krevetové smaženky
- 124 Pstruzi s fenyklem
- 126 Kuře s fenyklem a pancettou
- 126 Kuřecí prsa caprese
- 128 Okurkovo-fenyklový salát s lososem
- 128 Salát s lososem, jahodami a fenyklem

- 130 Bramborový salát s rajčaty a mozzarellou
- 132 BLT sendvič
- 134 Nakládáná rajčátka
- 134 Křupavá nakládáná cuketa
- 136 Domácí kečup
- 136 Pálivá chilli omáčka
- 136 Nakládáné papriky
- 138 Poširované kuřecí prsní řízky
- 138 Kuře s těstovinovou rýží, kukuřicí a fetou
- 140 Rajčatová esence
- 142 Toust s pečenými paprikami a česnekem
- 144 Bramboráky
- 144 Sekaný zeleninový řízek
- 146 Rajčátkové těstoviny z jednoho hrnce
- 148 Melounové gazpacho
- 150 Melounové slupky à la matjesy
- 150 Melounový džem
- 150 Melounový salát s mátou & fetou
- 152 Pohankovo-tvarohové knedlíky s červenou řepou a ovocem
- 154 Letní lívance s karamelizovanými nektarinkami
- 156 Dvojitíhodný koláč s tvarohovou náplní
- 158 **Rejstřík**

Všechno, co musíte vědět, než začnete vařit

NA CO SI DÁVAT POZOR

- **KOŘENÍ**, zvláště pálivého a nezvyklého, soli nebo cukru ubírejte/přidávejte podle vlastního uvážení. Nebojte se ochutnávat během vaření.
- **NA KŮRU** Používáte-li kůru z citronů, pomerančů či limet, měly by být chemicky neošetřené (u nás to bývají citrusy v biokvalitě). Omytí chemii neodstraní.
- **SYROVÁ VEJCE** nepodávejte malým dětem, těhotným, starším a nemocným.

- **NA TROUBU** Dvě stejné trouby neexistují, a proto je udávaná teplota i doba přibližná. Horkovzdušné potřebují zpravidla o 10–20 °C nižší teplotu než elektrické. Při pečení doporučujeme rovněž starý trik s obrácením plechu.

DÁVKOVÁNÍ

- **LŽÍCE A LŽIČKY** Pokud není uvedeno jinak, předpokládáme zarovnanou variantu. Standardní lžička má 5ml, lžíce 15ml.

- **HRNKY** Uvádíme-li v receptech odměřování na hrnky, počítáme s hrnkem o objemu 250 ml volně nasypáných a zarovnaných surovin.
- ŘIĎTE SE SVÝM ÚSUDKEM** Jen vy, popřípadě váš lékař, víte, jaké potraviny vyhovují vašemu přesvědčení či dietě.