

ŠVÉDSKÁ KUCHARKA – OBSAH

1. ÚVOD – KULINÁŘSKÉ TRADICE	7
2. FIKA – PAUZA (NEJEN) NA KÁVU	17
Kladdkaka	18
Vysavač	20
Semla	22
Roláda „Sen“	24
Krevetový chlebíček	26
Mazarin	28
Čokoládové koule	30
Chlebíček s rostbífem, remuládou a smaženou cibulkou	32
3. DOMÁCÍ KLASIKA	35
Hrachový krém s vepřovým kolenem	36
Topinamburová polévka se slaninou	38
Pomazánka z uzeného sledě	40
Zelné závitky se smetanovou omáčkou	42
Gratinovaná treska s bramborovou kaší	44
Smažená treska s remuládou	46
Jablka v mandlovém těstíčku	48
4. NAROZENINOVÁ SNÍDANĚ DO POSTELE	51
Vafle na dva způsoby	52
Chlebíčkový dort s lososem a krevetami	54
Dort Princezna	56
Chřest s uzeným lososem, pošírovaným vejcem a holandskou omáčkou	58
V troubě pečená palačinka se slaninou a brusinkovým džemem	60
Dort Oskara II.	62
Banánové pusinky se šlehačkou a čokoládovou polevou	64
5. PÁTEČNÍ DOMÁCÍ POHODA	67
Jednohubky	68
Pizza se svíčkovou, omáčkou béarnaise a salátem	70
Zvěřinový guláš s aioli	72
Špagety s mletým masem a liškami	74
Švédský taco páj	76
Špenátový páj s fetou	78
Moruškové parfait s perníčkem	80
6. KÁVOVÝ DÝCHÁNEK A SEDM DRUHŮ CUKROVÍ	83
Skořicoví šneci	84
Kardamomový koláč	86
Selské sušenky	88
Snové sušenky	90
Křehké ovesné sušenky s čokoládovým krémem	92
Malinové košíčky	94
Čajové kuličky plněné vanilkovým krémem	96
Čokoládové piškotky	98

7. KRAJOVÉ SPECIALITY OD SKÅNE PO LAPONSKO	101
Polévka z makrely - kraj Bohuslän, Götaland	102
Smålandský tvarohový nákyp - kraj Småland, Götaland	104
Námořnické hovězí - kraj Blekinge, Götaland	106
Falunský stroganov - kraj Dalarna, Svealand	108
Lehce marinovaný candát s křenovým máslem - kraj Uppland, Svealand	110
Dušené sobí maso s houbami - kraj Lappland, Norrland	112
Pomalou pečená zvěřina s jalovcem a bylinkami - kraj Jämtland, Norrland	114
Páj ze sýra västerbotten s kaviárovým dipem - kraj Västerbotten, Norrland	116
Pitepalt - kraj Norrbotten, Norrland	118
Kvašený sled' v tenkém chlebu - kraj Ångermanland, Norrland	120
8. VELIKONOCE A VÍTÁNÍ JARA	123
Kopřivová polévka s vařeným vejcem	124
Vajíčkový salát s pažitkou, krevetami a kaviárem	126
Salát ze sled'ů	128
Jehněčí v koprové omáčce	130
Karbanátky ze zajíce se smržovou omáčkou a moruškovou salsou	132
Jarní kuře s kedlubnovým salátem	134
Páj se zeleným chřestem, kozím sýrem a slaninou	136
Cheesecake z vaječného likéru	138
9. OSLAVY LETNÍHO SLUNOVRATU	141
Polévka ze zeleného chřestu se smetanou a slaninovým chipsem	142
Sledi s okurkou a zakysanou smetanou	144
Lehký bramborový salát s kapary	146
Lososový dort s krevetami a kaviárem	148
Lososový nákyp s přepuštěným máslem	150
Grilovaný pstruh s koprem a pažitkovou omáčkou	152
Drobenkový koláč s rebarborou a malinami	154
Jahodový dort se šlehačkou	156
10. SRPNOVÉ RAČÍ HODY	159
Raci v koprovém nálevu	160
Rybí polévka se slávkami, krevetami a křenovým krémem	162
Toust Skagen	164
Lososovo-krevetový páj	166
Grilovaný losos s citronovou kůrou a kaviárovým dipem	168
Páj s modrým sýrem a hruškami	170
Dort s bezé, šlehačkou a malinami	172
Borůvkový koláč s vanilkovou omáčkou	174
11. VÁNOCE VE ŠVÉDSKU	177
Sledi nakládání na trojí způsob	180
Gravlax s hořčičným dresinkem	184
Janssonovo pokušení	186
Vánoční šunka	188
Švédský bramborový salát	190
Zvěřinové masové kuličky	192
Pečená žebírka s vánoční glazurou	194
Rýže à la Malta	196
Luciiny kočičky	198
12. PODĚKOVÁNÍ	201
13. REJSTŘÍK	202