

OBSAH

CHARAKTERISTICKÉ RYSY FRANCOUZSKÉ KUCHYNĚ . 11

KULINÁRSKÉ OBLASTI A KRAJE FRANCIE A JEJICH SPECIALITY

<i>Jihovýchod:</i>	Provence	33
	Pais niçois, Corse	42
	Languedoc, Roussillon, Comté de Foix	47
	Dauphiné	51
	Savoie	54
<i>Jihozápad:</i>	Gascogne	57
	Béarn, Côte basque	60
	Guyenne (Bordelais)	63
	Périgord	66
	Aunis, Saintonge, Angoumois (Charantes)	69
<i>Střed:</i>	Limousin, Marche, Berry, Bourbonnais, Nivernais	72
	Auvergne	74
	Lyonnais	76
	Bourgogne	78
	Touraine, Orléanais	83
<i>Severovýchod:</i>	Bresse, Bugey, Dombes	86
	Franche-Comté	89
	Alsace	91
	Lorraine	94
	Champagne	97
<i>Severozápad:</i>	Ile-de-France	99
	Flandre, Artois, Picardie (Nord)	106
	Normandie	109
	Bretagne	115
	Anjou, Maine	122
	Poitou, Vendée	125

RECEPTÁŘ

Polévky

1. Hovězí vývar	129
2. Garbýra	129
3. „Pečená“ z Poitou	130
4. Polévka aigo-boulido	130
5. Pivní polévka	130
6. Třešňová polévka	131
7. Nudlová polévka z Franche-Comté	131
8. Sýrová polévka z Gantalu	132
9. Polévka se slaninou	132
10. Normanská polévka	134

11. Cibulová polévka zapékaná	134
12. Polévka s pistu	135
13. Polévka z dýně	135
14. Pyrenejská polévka	136
15. Tourainská polévka	136
16. Turen	136

Předkrmy a vstupní jídla

17. Talíř syrové zeleniny	137
18. Žampióny v kasoletách	137
19. Hříbky po bordeauxsku	138
20. Hříby po pařížsku	138
21. Plněné hříby	139
22. Chřupavé chlebičky Lucette	140
23. Savojský sýrový koláč	140
24. Pivní chlebičky	140
25. Chlebičky z Franche-Comté	141
26. Raci po bordeauxském způsobu	141
27. Vaření raci po burgundsku	142
28. Plovoucí raci po dauphinském způsobu	142
29. Hlemýždi po burgundsku	143
30. Hlemýždi po narbonnesku	143
31. Slaný koláč s dýní	144
32. Koláč s pórkem	145
33. Husí játra po způsobu z Quercy	145
34. Savojská fondue	146
35. Tvaroh po provensálsku	146
36. Gogues—zeleninová jelička	146
37. Sýrové bochánky	147
38. Gratin z račích ocásků	148
39. Zapečené račí ocásky po nantuasku	148
40. Smažená vejce po gaskoňsku	149
41. Vejce Mimosa	149
42. Omeleta Poulard	149
43. Obložený chléb	150
44. Velikonoční paštika	150
45. Těstoviny po provensálsku	151
46. Vepřové nožičky ze Sainte-Menehould	151
47. Telecí nožičky ze Sainte-Menehould	152
48. Piperáda	152
49. Lotrinská quiche	153
50. Quiche z Touraine	153
51. Škvarková pomazánka	154
52. Škvarky	154
53. Masové smaženky po pařížsku	155
54. Rýže Gachucha	155
55. Rýže z Valence	156
56. Alsaský salát	157
57. Niceský salát	157

58. Poitouký salát	158
59. Lyonská salátová mísa	158
60. Nivernský sópiket	158
61. Terinka s bylinkami	159
62. Holubičí timbala ze žampiónů	159
63. Lotrinský koláč	160
64. Vogéský koláč	161
65. Koláč s cibulí	161

Ryby, koryši, měkkýši, hlemýždi a obojživelníci

66. Úhoř na pivu	162
67. Bakalau	163
68. Treska na hříbkách s omáčkou Prieuré d'Auzay	163
69. Pražma na bílém víně	164
70. Treska po nicesku	165
71. Filety z mořského jazyka po bordeauxsku	165
72. Zapékané sardinky z konzerv	167
73. Grondění s anšovičkovým másilkem	167
74. Mihule na pórku	168
75. Makrely po quimpersku	168
76. Makrely po vlámsku	169
77. Makrely na hořčici	169
78. Makrely po roskofském způsobu	170
79. Treska po guingampsku	170
80. Muleti flambovaní na fenyklu	171
81. Sardinky na másle	171
82. Sardinky smažené	172
83. Sardinky grilované	172
84. Sufflé z mořských ryb	172
85. Tuňák s rajčaty	173
86. Plotice se štovíkovou nádivkou	173
87. Cejni na způsob z Loing	174
88. Štika na šampaňském	174
89. Štika namodro	175
90. Zapékaná štika	175
91. Štika z Dombes na plišňovém sýru z Bresse	176
92. Štika z Dordogne	176
93. Štika z Loiry	177
94. Kapr po alsasku	178
95. Kapr na slanině	178
96. Kapr na červeném víně z Berry	179
97. Kapr s nádivkou z husích jater	179
98. Kapr nadívaný husími játry	180
99. Mník po způsobu z Bordeaux	180
100. Bělíce Bercy	181
101. Ombla z jezera Bourget	181
102. Okoun s omáčkou ravigot	182
103. Pišota ze pstruhů	182
104. Losos z Loiry dušený na bílém víně	183

105. Rýnský losos dušený na ryzlinku	184
106. Nadívaný lín po tourainesku	185
107. Pstruzi na šampaňském	185
108. Pstruzi z Gave	186
109. Pstruzi z Mont-Dore	187
110. Lososoví pstruzi z Vercors	187
111. Humr po armorikánsku	188
112. Humr po normandsku	188
113. Koktajl z humra	189
114. Nadívání hlemýždi	189
115. Žabí stehýnka po luçonsku	190

Masa

hovězí:

116. Svičková na hříbkách	191
117. Bifteky loirských lodníků	192
118. Poitoušské bifteky	192
119. Hovězí na provázku	193
120. Hovězí podle módy	193
121. Hovězí po burgundsku	194
122. Hovězí miroton	194
123. Roštěnka Bercy	195
124. Roštěnka po bordeauxsku	195
125. Grilované roštěnky s pikantní omáčkou	196
126. Pot-au-feu čili vařené hovězí	196
127. Steak na pepři	197
128. Languedocské tournedos	197
129. Tournedos Rossini	198

telecí:

130. Telecí kotlety po baskicku	199
131. Telecí kýta ze staré fary	199
132. Telecí řízky z Berry	200
133. Telecí řízky z Vallée d'Auge	201
134. Telecí po provensálsku	202
135. Telecí hlava	202
136. Telecí hlava v „želví“ omáčce	203
137. Telecí Marengo	203

skopové:

138. Zadek z mléčného jehňátka	204
139. Nadívané jehněčí ramínko po gurmandsku	204
140. Jehněčí kýta na cibulíčkách	205
141. Skopová kýta po bordeauxsku	206
142. Skopová kýta po périgordsku	206
143. Skopové ragú s fazolemi	207
144. Skopové ragú	207

vepřové:

145. Vepřové kotlety s pikantní omáčkou	208
146. Vepřové kotlety po auvergesku	208

147. Vepřové fricassée	209
148. Vepřové medailónky na sušených švestkách	210
149. Vepřová pečeně po pekařsku	210
150. Vepřová pečeně na mléce	211
151. Šunka po burgundsku	212
152. Cantalská šunka	212

vnitřnosti a různé:

153. Normandské jelítko	213
154. Telecí mozeček v těstíčku	213
155. Mozeček v meuretě	215
156. Telecí brzlík v lístkovém těstě po savojsku	215
157. Koříněk po anjousku	216
158. Telecí brzlík se šťovíkem	216
159. Ledvinky na šampaňském	217
160. Ledvinky po dijonsku	218
161. Dršťky po jižansku	218
162. Dršťky po caenském způsobu	219
163. Dršťky podle Chaplaina	220
164. Dršťky po lyonsku	220
165. Albigenský hrnec	221
166. Burgundský hrnec	221

Některé zvláštní speciality masové a rybí bizarních jmen

167. Bardatte (Bretagne)	222
168. Beekenohfe (Alsace)	223
169. Bujabesa matky Terratsové (Provence)	223
170. Bujabesa z tresky (Provence)	224
171. Matelota z úhořů z řeky Oise (Ile-de-France)	225
172. Matelota ze štiky na šedém víně z Bruley (Lorraine)	226
173. Bednářská matelota (Orléanais)	227
174. Tresčí brandáda (Provence)	227
175. Brandáda z tresky po nimesském způsobu (Languedoc)	228
176. Kasule z Kastelnodary (Languedoc)	228
177. Alsaská šukrut (Alsace)	229
178. Kotriáda z makrel a hub (Bretagne)	230
179. Jižanský rendlík (Provence)	231
180. Burgundská fondy (Bourgogne)	232
181. Ošpo (Flandre)	232
182. Ujád (Languedoc)	233
183. Marseillské nožičky v balíčku (Provence)	234
184. Lyonské rybi knedlíčky (Lyonnais)	235
185. Polévka aigo-sau (Provence)	235
186. Stuffato — dušené maso (Corse)	236
187. Toro (Pays basque)	236

Drůbež, králíci, zvěřina

188. Baskické kuře	237
189. Césarovo kuře	238

190. Kuře po korsicku	238
191. Kuře po šampaňsku	239
192. Kuře na smetaně (Bresse)	239
193. Kuře po ďábelsku	240
194. Kuře dušené po způsobu z Lullinu	240
195. Kuře Fontenebló	241
196. Kuřátko po nantessku	241
197. Kuře Marengo	242
198. Kuře v balíčku	243
199. Kuře na rezavé omáče	243
200. Kuře na hříbkách po bordeauxsku	244
201. Kuře z údolí Auge	244
202. Zadělávané kuře po anjousku	245
203. Slepice v hrnci	245
204. Slepice v hrnci podle Jindřicha IV.	246
205. Kohoutci po normandsku	247
206. Kohout na pivě	247
207. Kohout na víně	248
208. Kohout na víně na způsob z Quercy	249
209. Kohout na víně po burgundsku	249
210. Nadívané perličky	250
211. Kapoun na šampaňském	251
212. Kachna burgundském	253
213. Rouenská kachnička načerno	254
214. Rouenská kachna	254
215. Rouenská kachna nadívaná	255
216. Kachna po sologneském způsobu	
217. Kachnička v omáče bigarade	256
218. Husa po perigordsku	257
219. Husa nadívaná po segréském způsobu	258
220. Králík v balíčku	258
221. Paštika v terince z Berry	259
222. Králíčí terinka	260
223. Králíčí mereta po burbonsku	261
224. Zadělávaný králík	261
225. Divoká kachna s pekelnou omáčkou	262
226. Bažant v mazanici	262
227. Divoký králík na švestkách a hroznech	263
228. Zajíc po niceSKU	264
229. Zajíc po královsku	264
230. Zaječí hřbet podle Pirona	265
231. Vendéeská paštika	266

Zeleniny

232. Artyčoky po provensálsku	267
233. Chřest po vlámsku	267
234. Provensálské baklažány	269
235. Baklažánový kaviár	269
236. Gratin z baklažánů po provensálsku	270

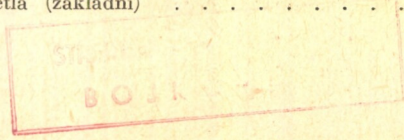
237. Karotky „glacé“	270
238. Karotky à la Vichy	271
239. Okurky po nicesku	271
240. Niceské tykvičky	271
241. Plněné tykvičky	272
242. Štěrbák se šunkou	272
243. Niceská ratatuj	273
244. Zelenina ze Saint-Mauru	274
245. Cauchyský salát	274
246. Salát se sýrem gruyère	275
247. Saissonske fazole	275
248. Červené fazole na slanině	276
249. Nafouknuté brambory	276
250. Normandské brambory	277
251. Brambory Dunkerque	277
252. Farson	278
253. Bramborové placky po bréhatsku	278
254. Bramborový gratin s hříbky po douvainsku	279
255. Savojský gratin	279
256. Dauphinský gratin	280
257. Placky s aromatickými bylinkami	280
258. Bramborák	281

Moučníky

259. Bramborové koblížky	281
260. Šarlota z jablek	283
261. Třešňový náryp clafoutis	283
262. Angerské „smetánky“	284
263. Lívanec s jablky	284
264. Dartois čili koláč à la Manon	285
265. Krupicový náryp s černým rybízem	286
266. Bretonský far neboli finisterský farsach	286
267. Hruškový koláč z Touraine	287
268. Palačinky po vlámsku	287
269. Švestkový moučník	288
270. Sufle Rothschild	288
271. Albigenský koláč	289
272. Jablkový koláč	290
273. Tvarohový koláč	290

Omáčky a upravená másilka

274. Omáčka bílá (základní)	291
275. Omáčka bešamelová	291
276. Omáčka aurore	291
277. Omáčka Nantua	292
278. Normandská omáčka	292
279. Omáčka Mornay	292
280. Omáčka světlá (základní)	292



281. Omáčka vélouté	292
282. Bordeauxská omáčka	293
283. Omáčka Bonefoy	293
284. Omáčka hnědá (základní)	293
285. Omáčka madère	293
286. Pikantní omáčka	294
287. Omáčka uzenářská	294
288. Omáčka Robert	294
289. Omáčka demi-glas	294
290. Omáčka vinegret	295
291. Omáčka ravigot	295
292. Hořčicová omáčka	295
293. Tymiánová omáčka	296
294. Majonézová omáčka	296
295. Omáčka Chantilly	296
296. Omáčka remuládová	296
297. Omáčka chlapská čili gribis	297
298. Omáčka Ajoli	297
299. Omáčka ruj	297
300. Béarnská omáčka	298
301. Holandská omáčka	298
302. Česneková omáčka po saintongensku	298
303. Omáčka „obchodník s vínem“	299
304. Omáčka bercy	299
305. Omáčka bigarád	299
306. Burgundská omáčka	299
307. Dábelská omáčka	300
308. Omáčka z Halles	300
309. Pekelná omáčka	300
310. Omáčka marengo	301
311. Omáčka meret	301
312. Orléanská omáčka	301
313. Omáčka Périgueux	301
314. Omáčka Prieuré d'Auzay	302
315. Omáčka z Quercy	302
316. Rouenská omáčka	303
317. Bílé máslo	303
318. Černé máslo	304
319. Sardelové máslo	304
320. Hlemýžďí másílko	304
321. Račí másílko	305

Některé přípravy

322. Kurbujón	305
323. Blan	305
324. Nádivka do drůbeže	306
325. Nádivka do mas	306
326. Nádivka do ryb	306
327. Nádivka do zelenin „Dyxel“	306