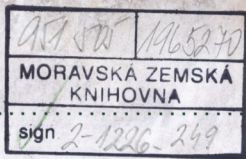


Obsah



MZK – UK Brno



2610383721

Úvodem	7
Slovo degustátora	8
Stolování v restauracích a doma	11
Italské vinařské a politické regiony	14
Výběr z regionálních specialit	15
Sicílie	26
● Zeleninová směs Caponata	34
● Jehněčí na rozmarýnu a Marsale	36
● Sardinky pečené s bylinkami a feferonkou	38
● Cannelloni s tuňákem	40
● Sicilské cannoli	42
Kampanie – Pobřeží Analfi	44
● Caprese s ančovičkovým pestem	50
● Domácí těstoviny s mušlemi vongole	52
● Těstoviny s uzeným mečounem	54
● Domácí neapolský koláč	56
● Rizoto s mušlemi a mořskými plody	58
● Citronové potěšení	60
Řím	62
● Ryba pečená v soli s grilovanou cuketou v česneku	68
● Tuňák s česnekovo-olivovou tapenádou a rajčaty	70
● Svatopetrská ryba v solné krustě na středomořský způsob	72

Toskánsko	74
● Kančí maso po myslivecku	82
● Caprese	84
● Vepřová pečeně Arista	86
● Mandlové sušenky	88
● Crostini po toskánsku	90
Jižní Tyrolsko – Alto Adige	92
● Kroupová polévka	98
● Jehněčí kýta na zelenině a bílém víně	100
● Sněhové mléko	102
● Chlebové knedlíky s pažitkovou omáčkou	104
● Sýrové placičky s červeným zelím	106
● Jelení medailonky se zelím	108
Vina z Enotrie – země vina	110
Nejznámější italská vina	112
Glosář italského vinařského názvosloví	122
Gastronomický slovníček	123
Slovníček způsobu přípravy a podávání italských pokrmů	126