

# OBSAH

Předmluva . . . . .	5
Úvodní slovo autorky . . . . .	11
Jak měříme . . . . .	13
Vysvětlivky k textu . . . . .	14
Studené předkrmy . . . . .	17
Polévky . . . . .	22
Vývary . . . . .	22
Polévky s masem . . . . .	23
Zeleninové polévky . . . . .	30
Různé polévky . . . . .	35
Vložky do polévek . . . . .	36
Teplé předkrmy . . . . .	38
Vejsce a pokrmy z vajec . . . . .	43
Masa . . . . .	46
Hovězí maso . . . . .	46
Telecí maso . . . . .	63
Vepřové maso . . . . .	72
Uzené maso . . . . .	86
Skopové, jehněčí a kůzlečí maso . . . . .	88
Mleté maso . . . . .	97
Králík . . . . .	100
Kuře a slepice . . . . .	106
Husa, kachna a krůta . . . . .	117
Zvěřina . . . . .	121
Zajíc . . . . .	121
Srncečí maso . . . . .	124
Bažant . . . . .	126
Divoká kachna . . . . .	127
Ryby, hlemýždi . . . . .	129
Přílohy . . . . .	146
Zelenina a houby . . . . .	165
Brambory . . . . .	201
Omáčky . . . . .	214
Teplé omáčky . . . . .	214

Studené omáčky . . . . .	216
Sladké omáčky . . . . .	222
Moučníky . . . . .	225
Ovocné knedlíky . . . . .	225
Omelety . . . . .	226
Palačinky . . . . .	230
Lívance, nákypy . . . . .	232
Různé sladké pečivo . . . . .	237
Chlebíčky, dorty . . . . .	245
Drobné pečivo . . . . .	257
Polevy . . . . .	260
Krémy a ovocné dezerty . . . . .	262
Studená kuchyně . . . . .	269
Zálivky na hlávkový salát . . . . .	279
Zeleninové saláty . . . . .	280
Slané zákusky . . . . .	284
Rejstřík . . . . .	291

---

## Juliana Anna Fialová KUCHYNĚ LABUŽNÍKA



Přebal navrhla Daniela Havlíčková  
 Fotografie Olga Davidová a Stanislav Němec  
 Vydalo Avicenum, zdravotnické nakladatelství, n. p.,  
 Praha 1, Malostranské náměstí 28  
 Vydání 2. - Vyšlo v roce 1980 - stran 320 - 16 vyobrazení na příloze  
 Odpovědná redaktorka Jitka Matějů  
 Technický redaktor Jiří Janoušek  
 Vytiskla Státní tiskárna, závod 2,  
 Praha 2, Slezská 13  
 AA 18,85 - VA 19,85 - Ed.: 80 771 - Náklad 50 000 výtisků  
 73521 - 08/31 - Cena kart. výtisku Kčs 20,—

08 - 070 - 80 Kčs 20,—