

OBSAH

9	I. CO A JAK JEDÍ INDONÉSAŇÉ /CARA HIDANGAN INDONESIA/	
13	II. KOŘENÍ /BUMBU/	
17	III. RÝŽE syrová rýže /BERAS/ /NASI/ vařená rýže	
19	1. Bílá rýže /Nasi putih/	
19	2. Žlutá rýže /Nasi kuning/	
19	3. Pikantní rýže /Nasi guri/	
20	4. Smažená rýže /Nasi goreng/	
20	5. Rýžové knedlíky /Lontong/	
21	6. Rýžová kaše s kuřetem /Nasi bubur ayam/	
21	7. Rýže s hovězími dršťkami /Nasi goreng babat/	
21	8. Kořeněná rýže /Nasi bumbu/	
23	9. Rýže s ananaselem /Nasi kebuli/	
24	10. Rýžové rolády /Arem-arem/	
25	IV. ZELENINA /SAYUR/	
29	1. Lilek pálivý /Terong balado/	
29	2. Závitky se zeleninou a kuřecím masem /Lumpie/	
30	3. Jak si sami připravíme kokosové mléko	
33	4. Zelenina s kokosovým mlékem /Sayur lodeh/	
33	5. Smažená soja s fazolkami a tvaro- hem /Tahu telur-tahu goreng/	
35	6. Salát Padang /Sayur Padang/	
35	7. Smažená zelenina s kuřecími játry a prsíčky /Sayur tumis/	
36	8. Zelenina se smaženými nudlička- mi a kuřecím masem /Sayur ayam, mie goreng/	
39	9. Žlutý salát ostrý /Acar kuning/	
39	10. Salát Pecel /Sayur Pecel/	
40	11. Sladkokyselá zelenina pálivá /Asam-asam/	
	V. OVOCE /BUAH-BUAHAN/	41
	VI. POLÉVKY - SOTO /SUP - SOTO/	43
	1. Kuřecí soto /Soto ayam/	45
	2. Rybí polévka /Sup ikan/	45
	3. Zelná polévka /Sup lobak/	45
	4. Sambalová polévka /Sup sambal/	47
	5. Polévka z hovězích ocásků /Sup buntut/	47
	6. Pálivá rybí polévka /Sup ikan pedas/	48
	7. Dršťkové soto /Soto babat/	50
	8. Jehněčí polévka /Sup kambing/	50
	9. Fazolková polévka /Sup arcis/	51
	10. Žampionová polévka /Sup cen- dawan/	51
	VII. MASO-hovězí, skopové, drůbež /DAGING-sapi, kambing, ayam/	52
	1. Hovězí maso s chilli pálivou omáč- kou /Rendang/	55
	2. Hovězí jazyk na rožni /Lidah panggang/	55
	3. Smažené hovězí maso /Empal/	55
	4. Hovězí maso na sojové omáčce /Semur/	56
	5. Guláš na kokosu ostrý /Gulai Kaleo/	56
	6. Pečené jehněčí s lilkem /Kambing panggang/	59
	7. Jehněčí guláš na kokosu /Gulai kambing/	59
	8. Špízy s ořechovou omáčkou / Sate bumbu kacang/	62
	9. Smažené pikantní kuře /Ayam goreng/	63
	10. Kachna Padang /Bebek Padang/	65
	11. Dušená játra po javánsku /Semur hati/	67
	12. Kuře na kokosu /Opor ayam/	67

70	VIII. RYBY A MOŘSKÉ PRODUKTY /IKAN DAN HIDANGAN LAUT/
72	1. Zlatý kapr v alobalu /Ikan mas/
72	2. Pstruh pálivý /Ikan balado/
75	3. Taštičky s rybím fillé / Panada/
75	4. Smažené krevetky /Udang goreng/
76	5. Pstruh žlutý /Ikan kuning/
79	6. Losos na rožni s kokosem /Ikan salem panggang/
79	7. Makrela Bali /Ikan Bali/
81	8. Vařený tuňák /Gulai ikan tongkol/
81	9. Křehká štika na octu /Ikan cuka kering/
81	10. Krevetí kotlety /Kotlet udang/
83	11. Ryba se sýrem / Ikan kedju/
83	12. Pikantní makrely smažené /Ikan goreng pedas/

85	IX. VEJCE /TELUR/
86	1. Mramorovaná vejce /Telur pindang/
86	2. Vejce s ředkvi /Sawi telur putih/
86	3. Vejce naostro /Telur balado/
87	4. Ztracená vejce /Telur tersembunyi/
87	5. Vaječná omeleta se sýrem /Dadar keju/
88	6. Vejce v kokosu /Telur santan/
88	7. Omeletka s kečupem /Dadar telur sous tomat/
89	8. Vaječné tofu /Tahu telur/
89	9. Vejce v sojové omáčce /Semur telur/
91	10. Vařená vejce s kokosem /Rendang telur/

X. DESERTY A ZÁKUSKY /KUE DAN MAKANAN KETJIL/	93
1. Taštičky s kokosem a karamellem /Dadar enten/	95
2. Puding s banány /Puding pisang/	95
3. Lívanečky s polevou /Kue serabi/	97
4. Sladké smažené banány /Pisang goreng/	99
5. Karamelová bábovka /Puding karamel/	99
6. Puding s leči /Puding lechie/	99
7. Horká bábovka /Kue panas/	100
8. Lapisové řezy /Kue lapis/	100
9. Řezy s mandlemi /Kue kacang/	102
10. Kokosky /Kokos bakar/	102

XI. BYLINNÁ MEDICÍNA JAMU /JAMU/	105
-------------------------------------	-----

XII. BATIKA A BYTOVÝ TEXTIL /BATIK/	106
--	-----

XIII. TRADIČNÍ INDONÉSKÁ SVATBA /PERKAWINAN ADAT SUMATRA - MINANGKA BAU/	107
--	-----

XIV. RAMADÁN-postní měsíc /RAMADAN/	115
--	-----