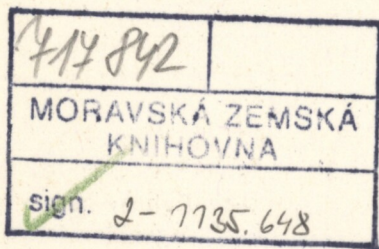




- Hovězí polévky / 9*  
*Polévkové zavářky / 20*  
*Vařené hovězí maso / 24*  
*Hovězí maso zadní / 29*  
*Pravá hovězí svičková / 37*  
*Hovězí roštěnky / 44*  
*Úprava mletého masa / 53*  
*Guláše, perkelty a jiné lahůdky / 55*  
*Hovězí maso kombinované*  
*s dalšími druhy masa / 58*



PAVLA MICHŇOVÁ  
**RECEPTY Z HOVĚZÍHO MASA**

Edice *Apetit* 5

Vydala Agentura VPK, Novomlýnská 5, 110 00 Praha 1  
 Ing. Lubomír Valinčíč, Pod Altánem 44, 100 00 Praha 10,  
 jako svou 297. publikaci. 1. vydání. Praha 2004

Doporučená cena 65 Kč

Povolení MK ČR 12221/90/III/1

Vydavatelský kód 918

Grafická úprava Jiří Kodeš, foto Luboš Bárta

Lito Cadis, Praha a Sigit, Praha

Tisk a knihařské zpracování Tiskárna MV, Praha  
 Rozšiřují společnosti PNS, a. s., Mediaprint & Kapa  
 a knižní distribuční firmy

© Pavla Michňová © Agentura VPK © Foto Luboš Bárta

ISBN 80-7334-045-3

## OBSAH

## POLÉVKY

- Vydatná ruská soljanka / 9  
 Šurpa / 10  
 Sváteční s červeným vínem / 10  
 Silvestrovská / 11  
 Mexický hrnec / 11  
 Maďarská s paprikami / 12  
 Staročeská polévka / 12  
 Katalánský hrnec / 13  
 Šči se zelím / 14  
 Polévka francouzských  
 královen / 14  
 Esterházy gulášová / 15  
 Tradiční s játrovými  
 knedlíčky / 15  
 Ostrý vývar s masem / 16  
 Ruský boršč / 16  
 Vydatná selská s kroupami / 17  
 Sváteční se žampionovým  
 svátkem / 18  
 Indiánská s fazolemi / 18  
 Se zeleninou a ovesnými  
 vločkami / 19

## POLÉVKOVÉ ZAVÁŘKY

- Játrové knedlíčky / 20  
 Šunkové knedlíčky / 20  
 Oříškové nebo mandlové  
 knedlíčky / 21  
 Játrový svítek / 21  
 Jemné máslové nočky / 22  
 Máslové noky z páleného  
 těsta / 22  
 Fritátové nudle / 22

- Vídeňská specialita – biskvitové  
 kostičky do polévky / 23  
 Tyrolské žemlové chlebičky  
 se šunkou / 23

## VAŘENÉ HOVĚZÍ MASO

- Vařené maso s kapustou  
 a hořčicovou omáčkou / 24  
 Pikantní maso s citronem / 24  
 Hovězí s křenovou omáčkou / 25  
 Hot-pot / 25  
 Zapékané vařené maso / 26  
 Maso se studenou staročeskou  
 omáčkou / 26  
 Hovězí maso v zelí / 27

## HOVĚZÍ MASO ZADNÍ

- Myslivecká pečínka / 28  
 Staroanglické maso s mrkví / 29  
 Hovězí s fazolemi a jablky / 29  
 Staročeské hovězí s višněmi / 30  
 Hovězí se zeleninou  
 po bulharsku / 31  
 Milánské plátky / 31  
 Hovězí pečeně s rajčaty / 32  
 Znojemská pečeně / 32  
 Hovězí roláda s vejci / 33  
 Texaské chilli s rýží  
 a paprikou / 34  
 Naložené maso pečené  
 se zeleninou / 34  
 Pečínka na smetaně / 35  
 Čínské hovězí kari na pórku / 36  
 Letní ražniči / 36



**PRAVÁ HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ**

- Svíčková na smetaně  
s mandlemi / 37
- Labužnická svíčková / 38
- Čína z hovězího / 38
- Tournedos s madeirskou  
omáčkou / 39
- Zámecké bifteky / 40
- Andaluské bifteky / 40
- Těstoviny se svíčkovými řezy  
a žampiony / 41
- Slavnostní minizávitky  
ze svíčkové / 41
- Rychlý ruský šašlik / 42
- Rychlá anglická svíčková / 42
- Svíčková na grilu s nivou / 43
- Svíčková v obalu z listového  
těsta / 43
- HOVĚZÍ ROŠTĚNKY**
- Selské roštěnky / 44
- Grilované francouzské  
roštěnky / 44
- Maďarské roštěnky / 45
- Moravské roštěnky / 46
- Roštěnky na žampionech / 46
- Roštěnky se zelenými  
fazolkami / 47
- Roštěnky s čekankou / 48
- Rostbíf s cibulkami na víně / 48
- Zemplínská pochoutka  
v alobalu / 49
- Roštěnky s hráškem / 49

- Brněnský rostbíf / 50
- Naložené roštěnky s bylinkami  
a fazolemi / 50
- Hovězí ragú s paprikou  
a houbami / 51
- Roštěnky s banánem  
a pomerančem / 52
- Zahradnické roštěnky / 52
- ÚPRAVA MLETÉHO MASA**
- Babiččiny mleté bifteky / 53
- Sekaná hovězí pečeně  
se sardelkami / 53
- Pikantní mleté hovězí řízký / 54

**GULÁŠE, PERKELTY****A JINÉ LAHÚDKY**

- Slovenský kotlíkový guláš / 55
- Zelný guláš s hovězím  
masem / 56
- Ostrý hovězí guláš  
se žampiony / 56
- Hovězí závitky s uzeným  
bůčkem / 57

**HOVĚZÍ MASO KOMBINOVANÉ  
S DALŠÍMI DRUHY MASA**

- Levický tokáň s husími játry / 58
- Sváteční masová směs / 59
- Lahůdková směs / 59
- Zbojnické maso na rožni / 60
- Gemerský tokáň / 60
- Ocelářský špíz / 61