

sujeme sitem a přidáme k nim cukr. Nádobu dáme zpět na mírný plamen a vařečkou je propracováváme, až se hmota spojí s cukrem. Hmotu necháme prochládnout a cedníkem s většími otvory ji prolisujeme do misek, posypeme vanilkovým cukrem, ozdobíme šlehačkou a posypeme nudličkami madii.

Ananasové poháry se zmrazeným smetanovým krémem

Půlka ananasu nebo 400 g konzervovaného ananasu, 2 lžice moučkového cukru, 4 lžice brandy, 8 lžic vinných bobulí, 4 lžice vypeckovaných kompotovaných višní, 200 g zmrazeného smetanového krému

Opláchnutý a oloupaný ananas vložíme do misky, smícháme s čerstvými nebo kompotovanými vinnými bobulemi a višněmi. Zmrazený smetanový krém nakrájíme na kostky. Kostky vrstevme s ovocem do pohárů. Poslední je vrstva zmrazeného krému. Poháry zalijeme brandy a podáváme.

Jahody s pudinkovým krémem

300 g omytých jahod, 3 dl mléka, 1/2 balíčku pudinkového prášku, 3 lžice cukru, šlehačka

Jahody rozmixujeme v mixéru. Pudinkový prášek smícháme s 5 lžicemi studeného mléka a vlijeme do ostatního vařícího mléka. Krátce povaříme, až pudink začne houstnout. Mírně prochládlý ho nalijeme do vyšších sklenic, zalijeme rozmixovanými jahodami, posypeme cukrem a podle chuti přizdobíme šlehačkou.

Plněné pomeranče

2 větší pomeranče, 2 jablka, kompotované třešně, 50 g jader vlašských ořechů, 1 jogurt, 1 citron, cukr, šlehačka na zdobení

Pomeranče rozkrojíme na půlky a opatrně vykrojíme dužninu tak, abychom nepoškodili kůru. Dužninu pomerančů nakrájíme na kostičky a odstraníme jádra. Na drobné kostičky nakrájíme také oloupaná jablka a opeckované kompotované třešně. Vše promícháme společně s hrubě rozsekanými ořechovými jádry a spojíme s jogurtem. Podle chuti přidáme cukr a citrónovou šťávu. Hotový salát naplníme do prázdné kůry od pomeranče a podáváme chlazený, zdobený šlehačkou.

Jogurtové poháry s pomeranči a jablky

2 bílé jogurty, 2 pomeranče, 2 jablka, 50 g kostkového cukru

Pomeranče dobře opláchneme. První oloupáme, pečlivě odstraníme bílou dužninu (která je hořká) a hrubě vnitřní blá-

ny, nakrájíme ho na kostky a odstraníme jádra. Kostky cukru otíráme o kůru druhého pomeranče. Jogurt vložíme do misky, přidáme kostky cukru zakapané šťávou z druhého pomeranče a dobře rozšleháme. Omytá jablka oloupeme, vykrojíme z nich jádřince a nakrájíme je na kostky. Spolu s kousky pomeranče je přidáme k rozšlehanému jogurtu a smícháme. Směs naplníme do pohárů, necháme v chladničce vychladit a podáváme.

Meruňky s vanilkovým krémem

500 g meruňek, šálek vody na podlití, 2 lžice cukru krupice, 4 lžice rybízového džemu
Na vanilkový krém: 3 dl mléka, 20 g vanilkového pudinkového prášku, 1 balíček vanilkového cukru

Omyté meruňky rozpůlíme, pecky odstraníme a meruňky podlití vodou a osazené cukrem podusíme dopoloměkka. Rozložíme je na misky a jamky po peckách vyplníme rybízovým džemem. Potom meruňky zalijeme vanilkovým krémem.

Příprava vanilkového krému: pudinkový prášek rozmícháme ve studeném mléce, nalijeme do ostatního vařícího mléka a necháme přejít var. Potom do krému vmícháme vanilkový cukr.

Broskve s čokoládovou zálivkou

1 konzerva kompotovaných broskví, 2 lžice citrónové šťávy

Na čokoládovou zálivku: 30 g másla, 40 g čokolády, 2 lžice cukru krupice, 3 lžice nálevy z kompotu, 4 lžice rozsekaných jader vlašských ořechů

Kompotované broskve necháme okapat, rozdělíme na ploché misky a zakapeme citrónovou šťávou. V kastrolku rozehrájeme máslo, přidáme na kousky rozlámanou čokoládu, cukr a za stálého míchání rozpustíme. Zálivku můžeme zředit šťávou z kompotu. Broskve rozložené na miskách přelijeme čokoládovou zálivkou a posypeme ořechovými jádry.

Višňové poháry s polárkovým krémem

800 g višní, 1 l vody, 100 g cukru, 2 lžičky škrobové moučky, kousek celé skořice, menší polárkový dort, 3 lžice mandlí, 1 lžice másla

Opláchnuté višně opeckujeme, vložíme do kastrolku s vařící vodou, přidáme cukr a povaříme. K těměř měkkým višním přidáme škrobovou moučku rozmíchanou v několika lžicích studené vody a spolu s višněmi povaříme. Přípravenu omáčku necháme asi dvě až tři hodiny vychladit. Mandle povaříme ve vařící vodě, oloupáme a mírně opražíme na másle. Polárkový krém nakrájíme na porce, vložíme na dezertní talířky, posypeme nudličkami opražených mandlí a přelijeme višňovou omáčkou.

Obsah

Polévky	4
Boršč	(SSSR)
Brazilská polévka	(Brazílie)
Polévka čorba s mletým masem	(Rumunsko)
Dánská pивní polévka	(Dánsko)
Zapečená cibulová polévka	(Francie)
Holandská sýrová polévka	(Nizozemí)
Italská polévka ministra	(Itálie)
Japonská polévka	(Japonsko)

Kulajda	(Československo)
Maďarská gulášová polévka	(Maďarsko)
Okurková polévka tarator	(Bulharsko)
Rybi polévka	(Československo)
Polévka šurpa	(SSSR)
Ucha	(SSSR)

Studené předkrm	6
Předkrm z balkánského sýra	(Bulharsko)
Řecký salát	(Řecko)
Předkrm z tuňáka na řecký způsob	(Řecko)
Italský rybi salát	(Itálie)
Kuřecí salát s majonézou	(Československo)
Sunkové závitky	(Československo)

Rajčata plněná sýrovou náplní	(Portugalsko)	Družběž	14
Rajčata plněná rybí směsí	(Jugoslávie)	a) kuře	
Chřestový koktej	(Belgie)	Kuře na víně	(Francie)
Teplé předkrmy		Kuře Kung-Pao	(Čína)
Žampiony ve vinném těstíčku	(Československo)	Kuře po indicku	(Indie)
Plněné smažené žampiony	(Francie)	Kuře na ananasu	(Indonésie)
Sýrové zavítky plněné pórem	(Belgie)	Kuře Tabako	(SSSR)
Malínské toasty	(Československo)	Kuře po baskicku	(Francie)
Sýrové toasty Havaj	(Jižní Amerika)	Kuře po janovsku	(Itálie)
Toasty se žampiony	(Mezinárodní)	Kuře se žampiony	(Kuba)
Toasty zapéčené s párky	(Československo)	Kuře Marengo	(Francie)
Sýrové toasty s uzeninou a cibulí	(NDR)	Kuře po valticku	(Československo)
Maso — pokrmy z masa		Perkelt z kuřete	(Maďarsko)
a) hovězí		Kyjevský kotlet	(SSSR)
Srbský hovězí guláš	(Jugoslávie)	Kuře Tamara	(SSSR)
Znojemský guláš	(Československo)	Kuřecí koktej s ananasem	(Jižní Amerika)
Kotlíkový guláš	(Maďarsko)	b) kachna	
Mexický guláš	(Mexiko)	Kachna na pomerančích	(Francie)
Roštěnky po maďarsku	(Maďarsko)	Lázeňská kachna	(Československo)
Hovězí maso po vlámsku	(Belgie)	Kachna s dušeným zelím	(Maďarsko)
Lodžo-dži	(Čína)	Kachna na portugalský způsob	(Portugalsko)
Pekingské maso	(Čína)	Kachna nadivoko	(Československo)
Hovězí Stroganov	(SSSR)	Kachna po staročesku	(Československo)
Svíčková pečeně Wellington	(Mezinárodní)	Kachna po jihočesku	
Svíčková na smetaně	(Československo)	(se zeleninou)	(Československo)
Roštbf	(V. Británie)	Kachna pečená s broskvemi	(Belgie)
Hamburger	(USA)	c) husa	
Cheeseburger	(USA)	Dušená husí prsa	(Maďarsko)
Big Mac (velký hamburger)	(USA)	Posvičenská husa	(Československo)
b) vepřové		Staročeská úprava husy	
Segedínský guláš	(Maďarsko)	na zázvoru	(Československo)
Staročeská vepřová na zázvoru	(Československo)	Ryby	18
Vepřové maso po indonésckém způsobu	(Indonésie)	Maďarský rybí guláš	(Maďarsko)
Vepřové na žampionech	(Čína)	Kapr po švýcarsku	(Svýcarsko)
Kavurma	(Bulharsko)	Kapr na rílský způsob	(Bulharsko)
Vepřové maso po čínsku	(Čína)	Kapr pečený po milánsku	(Itálie)
Vepřové maso v mléce	(Itálie)	Kapr pečený se sýrem	(Československo)
Opékané vepřové plátky s květákem	(Čína)	Kapr na grilu s křenem	(Československo)
Tokáň	(Maďarsko)	Rybí filé po sicilsku	(Itálie)
Vepřové koleno s kysaným zelím	(NDR)	Pečené rybí filé po švédsku	(Švédsko)
Kotlety po milánsku	(Itálie)	Rybí filé na karibský způsob	(Jižní Amerika)
Vepřové kotlety po vlámsku	(Belgie)	Rybí fezy podle římského způsobu	(Itálie)
Vepřové žebírko po staropolsku	(Polsko)	Treska na normandský způsob	(Severní Evropa)
Opékaná játra	(Čína)	Rybí fezy s pikantní zálivkou	(Střední Amerika)
Holandský řízek	(Nizozemí)	Zapečená treska	(Severní Evropa)
Zrazy — plátky z vepřové kýty	(Polsko)	Ryba pečená s houbami	(Japonsko)
c) telecí		Rybí salát na japonský způsob	(Japonsko)
Telecí plátky se šunkou	(Itálie)	Vejece	20
Karlovarská telecí ruláda	(Československo)	Michaná vejce po segedínsku	(Maďarsko)
Telecí pečené na víně	(Itálie)	Sázená vejce na maďarský způsob	(Maďarsko)
Telecí kýta po námořnicku	(Itálie)	Sázená vejce na španělský způsob	(Španělsko)
Dušené telecí koleno	(NDR)	Osmážená vejce na dánský způsob	(Dánsko)
Telecí maso plněné šunkou a sýrem	(V. Británie)	Skotská vejce	(V. Británie)
d) ostatní		Vaječný nákyp	(Svýcarsko)
Ovčácký džuveč	(Bulharsko)	Portugalská plněná vejce	(Portugalsko)
Irský guláš	(V. Británie)	Kodaňská vejce	(Dánsko)
Plov	(Bulharsko)	Niceská vejce	(Francie)
Tadžický šašlík	(SSSR)	Vejce mimoža	(Itálie)
Musaka s brambory	(Bulharsko)	Holandský vaječný salát	(Nizozemí)
Sarma	(Bulharsko)	Španělská tortilla	(Španělsko)
Opékané kababčí	(Bulharsko)	Omelety s jablky	(SSSR)
Čevabčiči	(Jugoslávie)	Zuzančiny palačinky	(Francie)
Čufty se zeleninou	(Jugoslávie)	Sýry	21
Králik po bruselsku	(Belgie)	Balkánská sýrová polévka	(Bulharsko)
Králik po provensálsku	(Francie)	Alkmaarská sýrová polévka	(Nizozemí)
Králik po beskydsku	(Československo)	Papriky plněné balkánským sýrem	(Bulharsko)
Bažant po jihočesku	(Československo)	Brynzové halušky	(Československo)
		Syrníky z olomouckých tvarůžků	(Československo)
		Mexické omelety	(Mexiko)

Sýrové omelety s cibulí	(NDR)	Koprová majonéza	(Československo)
Nákyv se šunkou a sýrem	(Československo)	Křenová zálivka	(Československo)
Fondue I	(Švýcarsko)	Salátová zálivka pikantní	(Mezinárodní)
Fondue II	(Švýcarsko)		
Neapolská pizza	(Itálie)	Těstoviny, rýže, pečivo	27
Mini pizza	(Itálie)	Makaróny po neapolsku	(Itálie)
Brambory		Makaróny po sicilsku	(Itálie)
Jihočeská lepenice	(Československo)	Makaróny po boloňsku	(Itálie)
Bramborák s kysaným zelím	(Československo)	Zapékané flíčky se šunkou	(Československo)
Rychlý bramborový salát	(NDR)	Těstoviny s balkánským sýrem	(Bulharsko)
Pražské brambory	(Československo)	Milánské rizoto	(Itálie)
Bramborový salát s majonézou	(NDR)	Indonéská rýže (Nasi Goreng)	(Indonésie)
Bramborový salát s kyselými rybami	(NDR)	Risi-pisi	(Itálie)
Bramborové lívance — olady	(SSSR)	Rýže kari	(Indonésie)
Zapékané brambory	(Švýcarsko)	Indická rýže	(Indie)
Bramborové bochánky	(USA)	Indický rýžový salát	(Indie)
Bramborové hrudky	(Francie)	Dobošův dort	(Maďarsko)
Brambory zapékané na italský způsob	(Itálie)	Sachrův dort	(Rakousko)
Zelenina — saláty		Kokosový koláč	(Dánsko)
Andaluzský salát	(Španělsko)	Cibulový koláč	(Francie)
Argentinský salát	(Argentina)	Banánový dort	(Brazílie)
Bruselský čekankový salát	(Belgie)	Cisařský trhanec	(Rakousko)
Balkánský zeleninový salát	(Balkán)	Martinské rohlíky	(Československo)
Dánský salát	(Dánsko)		
Francouzský zeleninový salát	(Francie)	Ovoce — ovocné dezerty	29
Holandský zeleninový salát se sleděm	(Nizozemí)	Jahodový salát	(Itálie)
Krymský salát	(SSSR)	Meruňkový salát s letními jablky	(Československo)
Makedonský salát	(Jugoslávie)	Hrušky ve vinné pěně	(Rakousko)
Niceský salát	(Francie)	Hrušky dušené v červeném víně	(Portugalsko)
Polský salát z červené řepy	(Polsko)	Flambovaný ananas	(Havaj)
Šopský salát	(Bulharsko)	Pomerančový džem	(V. Británie)
Španělský salát	(Španělsko)	Pomeranče s karamellem	(Itálie)
Švédský salát	(Švédsko)	Zapečené broskve	(Československo)
Omáčky a zálivky		Broskve Melba	(Československo)
Anglická worcesterská zálivka	(V. Británie)	Grapefruitový salát s drůbežím masem	(USA)
Česneková omáčka	(Francie)	Grapefruitový salát s celerem a majolkou	(USA)
Dáberská omáčka	(Francie)	Grapefruitový salát se šunkou	(Československo)
Francouzská remuládová zálivka	(Francie)	Hrozný zapečené v bílkovém sněhu	(Španělsko)
Francouzská salátová zálivka vinaigrette	(Francie)	Hroznový salát s jablky a hruškami	(NDR)
Francouzská zálivka	(Francie)	Višňový salát	(NDR)
Holandská omáčka	(Nizozemí)	Kaštanové pyré se šlehačkou	(Maďarsko)
Holandská sýrová zálivka	(Nizozemí)	Ananasové poháry se zmrazeným smetanovým krémem	(Jižní Amerika)
Italská citrónová majonéza	(Itálie)	Jahody s pudinkovým krémem	(NDR)
Italská rajčatová majonéza	(Itálie)	Plněné pomeranče	(Jižní Amerika)
Italská zálivka	(Itálie)	Jogurtové poháry s pomeranči a jablky	(Československo)
Indická omáčka kari	(Indie)	Meruňky s vanilkovým krémem	(Maďarsko)
		Broskve s čokoládovou zálivkou	(Rumunsko)
		Višňové poháry s polárkovým krémem	(Československo)

SEŠITY DOMÁČÍHO HOSPODÁŘENÍ — SVAZEK 140

Oldřich Dufek, Milena Svejková

SVĚT U STOLU

Ilustrovala Vítězslava Klímová. Foto na obálce i v textu Olga Davidová. Obálku navrhl a graficky upravil Mojmir Čapek. Vydala Práce, vydavatelství nakladatelství ROH, v Praze roku 1986 jako svou 6487. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Strouhalová. Výtvarný redaktor Ivan Kincil. Technická redaktorka Jaroslava Hrabětová

1. vydání — náklad 140 000 — stran 32 — AA 5,70 — VA 6,66 — 505/21/818
Vytiskl Mir, n. p., závod 1, provoz 12, Panská 8, Praha 1

Tematická skupina 08/26
24-082-86 Kčs 8,—

© Oldřich Dufek, Milena Svejková, 1986