



*Předkrmy* strana 10

*Polévky* strana 22

*Vepřové maso* strana 62

*Hovězí maso* strana 96

*Telecí maso* strana 120

*Jehněčí a kůzlečí* strana 136

*Králík* strana 150

*Drůbež* strana 162

*Zvěřina* strana 188

*Ryby* strana 210

*Směsi mas* strana 230

*Bezmasé pokrmy* strana 240

*Omáčky* strana 270

*Přílohy* strana 282

*Saláty a zálivky* strana 296

*Moučníky* strana 306



## *Tradiční lidové a krajové*

Rozhuda – 14

Pomazánka z kvasnic – 14

Husí játra s mandlemi – 14

Šneci po pražsku – 15



## *Měštanské*

Olomoucká pomazánka – 15



## *Z hotelů a restaurací*

Pražské srnčí medailonky s rybízovou omáčkou – 16







## *Tradiční lidové a krajové*

Kůzlečí guláš – 140

Kůzle smažené – 140

Guláš ze skopového masa – 141

Pečené kůzle nebo jehně – 141

Jistebnický bouchanec – 142

Skopové na česneku – 142

Skopové maso dušené v kapustě – 143

Zadělávané jehněčí – 144



## *Měšťanské*

Jehněčí pečeně na česneku – 145

Nadívané kůzlečí nebo jehněčí hruď – 145

Skopové na majoránce – 146

Skopové nadivoko – 147

Pečený jehněčí hřbet s mátou peprnou – 147







## *Tradiční lidové a krajové*

Králík na smetaně – 154

Králík na jalovci – 155

Králík pečený s česneku – 155

Králík pečený s bůčkem na cibuli – 156

Králík pečený na slanině – 157

Králík po staročesku – 158





## *Tradiční lidové a krajové*

- Husa na podpouštěce – 166
- Husí sádlo – 166
- Husí játra v husím sádle – 166
- Husí prsa na zázvoru – 167
- Mladá husička pečená s jablky – 168
- Velikonoční holoubata – 168
- Husí drůbky zadělávané – 169
- Slepice na smetaně – 170
- Pečená perlička – 170
- Pečená kachna po moravsku – 171
- Nadřívání perlička – 171
- Nakládání perlička po staročesku – 172

## *Měšťanské*

- Husí drůbky – 172
- Marinované smažené kuře – 173
- Zadělávané kuře s hříbkou – 173
- Zadělávané drůbeží žaludky s knedlíčky – 174
- Smažené kuře – 175
- Pečený krocán s nádivkou – 176
- Kuře podle M. D. Rettigové – 178







## *Měštanské*

Divoká kachna na smetaně – 192

Bažant pečený na slanině – 192

Bažant nadívaný na víně – 193

Koroptev s husími játry na víně – 194



## *Aristokratické*

Jelení filé podle Harrachů – 194

Jelení biftek podle pánů v Židlochovicích – 195

Koroptev na špeku – 196

Jelení guláš – 196



## *Z hotelů a restaurací*

Moravský divoký šíp – 197

Bažant dušený na žampionech s husími játry – 197

Srnčí ragú – 198

Bažant na bílém víně – 199

Bažant s husími játry a lanyži – 199

Jelení roláda – 200





## *Měštanské*

Smažený lahůdkový kapr – 214

## *Tradiční lidové a krajové*

Kapr na šalvěji – 214

Vánoční kapr ze Slezska – 215

Kapr na paprice – 215

Kapr načerno – 216

## *Z hotelů a restaurací*

Pečená štika – 217

Liběchovský pstruh v pergamenu – 217

Candát Nantua – 217

Štika na víně po vídeňsku – 218

Pečený úhoř – 219

Smažené grundle – 220

Pečený pstruh na másle – 221

Pstruzí na víně s mandlemi a rozinkami – 222

Pečení pstruzí s česnekem – 223

## *Z hájoven*

Pečený kapr na smetaně – lesní – 223







## *Měšťanské*

Jemné karbanátky – 234

Sekaná pečeně – 235

Sekanina s uzeným masem – 235

Uzená pečeně sváteční – 235







## *Tradiční lidové a krajové*

- Zelné placky – 244
- Opavský šurimajzl – 244
- Slezské kysličky – 245
- Stryky – 245
- Brambory s hříbký – 245
- Macek – 245
- Jůla – 246
- Těšínské polešníky – 247
- Hrách a kroupy – 247
- Toleranc s klofanými brambory – 247
- Protivínská litina – 248
- Škvarkové placky – 248
- Vojta – 248
- Kucmouch s krupkami – 249
- Kočíčí štajryš – 249
- Černý Kuba – 250
- Burián – 251
- Maňas – 251
- Milistra – 251
- Grenadýrmarš – 252
- Grenadýrský pochod – 252
- Bác – 253
- Pohanková kaše – 254
- Bílé fazole po moravsku – 254
- Herteplé s fazulú – 254
- Klouzáky – 255
- Bramborové placky – 255
- Dušené lišky – 256
- Nástavovaná kaše s cibulkou – 257
- Podkrkonošský hubník – 258

## *Měštanské*

- Fazole nakyselo – 258
- Špenátová štrudle – 259
- Hrachová kaše – 259
- Čočka nakyselo – 260
- Kapustové karbenátky – 260
- Houby na smetaně – 261
- Houbová smaženice – 261
- Houbový guláš – 262
- Kvěťák s vejci jako mozeček – 262
- Lečo s vejci po česku – 263





## *Tradiční lidové a krajové*

- Maková – 274
- Křenová – 274
- Koprová – 275
- Trnčená máčka – 276
- Šimlena – 276
- Bryja – 276
- Chebzínková bryja – 276
- Česneková – 276
- Cibulová – 277

## *Měštanské*

- Jablková křenová omáčka se smetanou – 277
- Rajská – 278
- Povidlová k masu a uzeninám – 279
- Houbová – 279
- Hladká se žloutkem – 279
- Játrová – 279





## *Tradiční lidové a krajové*

- Český knedlík – 286
- Houskové knedlíky kynuté (s droždím) – 286
- Bramborové knedlíky – 287
- Knedlíky ze syrových a vařených brambor – 287
- Chlupaté knedlíky – bosáky – 288
- Zelí po česku – 289
- Slezské zelí – 289
- Moravské dušené zelí – 289
- Vařené kysané zelí moravské – 289

## *Měšťanské*

- Jemná bramborová kaše – 290
- Špenát – 290

## *Aristokratické*

- Knedlík Pálffy – 291
- Lanýžové máslo – 291





## *Tradiční lidové a krajové*

Hlávkový salát se slaninou po moravsku – 300

Zálivka z kyselé smetany – 300

Hlávkový salát s kyselou smetanou – 301

Okurkový salát – 301

Salát z kopřiv – 301



## *Tradiční lidové a krajové*

Bramborová polévka z podmaslí – 26

Těšínská šípkovka – 26

Kyselo – 27

Bratříčková polévka – 28

Vopiška neboli kopřivačka – 28

Moravská česnečka – 28

Kulajda – 29

Pivní polévka – 30

Kaldoun – 30

Hanácká kapustnica s houbami – 31

Hanácká syrnica – 31

Cibulačka – 31

Demikát – 31

Oukrop s cibulí – 32

Moravská zelňačka – 33

Chlebovka po moravsku – 33

Vánoční polévka – 34

Obarovica – 35

Slovácká zeleninová polévka – 35

Valašská skopová polévka – 35

Valašská ščedračka – 36

Žďárská zelňačka – 37

Ryzcová – 38

## *Měšťanské*

Kapustřová mléčná – 38

Základní hovězí vývar – 39

Základní rybí vývar – 39

Základní drůbeží vývar – 39

Základní zvěřinový vývar – 40

Základní vývar z bílých kostí – 40

Hovězí vývar s krupicí a vejcem – 41

Rajčatová se sýrem – 42

Kvěťáková polévka – 43

Bramborová – 44

Dršťková polévka – 45

Gulášová polévka – 46

Černá chlebová polévka s klobásou – 47

Pražská záživná polévka – 47

Česká polévka „veverka“ – 48

Hrachová polévka s uzeným masem – 49

Kapustová polévka s vepřovým kolennem – 50

Polévka z volské oháňky – 50

Zeleninový krém – 51

Rohanova – 51







## *Tradiční lidové a krajové*

- Štědrovečerní štrúdl – 310  
Velikonoční mazanec – 311  
Velikonoční beránek z kynutého těsta – 312  
Slezské makové knedlíky – 312  
Kynutý koláč s borůvkami – 312  
Boží milosti – 313  
Jahelník – 313  
Bramborové šišky se strouhanou houskou – 313  
Krupicová kaše – 314  
Peciválky – 314  
Vánoční švestková omáčka z Brtnice – 314  
Ovocné knedlíky z tvarohového těsta – 315  
Bramborový nákyp s jablky – 315  
Ovocné knedlíky z bramborového těsta – 315  
Kynuté knedlíky s ovocem – 316  
Krupicový trhanec – 317  
Rozpustilí kluci – 317  
Kynuté lívance – 318  
Škvarkový závin – 318  
Hanácké koláče – 318  
Nudle s tvarohem (mákem, ořechy) – 319  
Škubánky – 319  
Moravský svatební koláč – 320  
Štramberské uši – 320  
Valašské hruščky – 320  
Bublanina s višněmi – 321  
Tvarohové řezy – 322  
Bezínková kaše – 323  
Tvarohová nádivka – 323  
Jednoduchý jablkový koláč – 323  
Jidášky – 324  
Martinské podkovy – 324  
Maková nádivka – 324  
Švestkový koláč – 325  
Chodské lívance – 326  
Muzika – 327  
Vodvárka – 327  
Macek – 327







## *Tradiční lidové a krajové*

Brambory nadívané prejtem – pudláký – 66

Vepřový mozeček s ledvinkami – 66

Krkonošský závin s uzeným – 67

Vepřové kotlety dušené s jablky – 67

Zabijačkový guláš – 68

Krupník – 69

Uzené s česnekovou omáčkou – 70

Horácké uzené maso – 70

Řezábek – 70

Bramborový závin s uzeným masem – 71

Pečené selátko – 72

Slezské kvaky – 72

Vepřové se zelím – 73

Kroupy s vepřovým masem – 74

Ovar – 74

Prejt z vepřové hlavy a kořínku – 75

Vepřové ledvinky na hříbkách – 75

Trnčenica – 76

Sváteční uzená pečeně – 76

Vepřová pečeně na smetaně – 77

Vepřové maso na česneku – 78

Vepřové na houbách – 78

Vepřové s dušenou mrkví – 79

Vepřové na pивě – 79

Vepřová pečeně – 80

Vepřové kotlety obložené kapustou – 80

Sekaná pečeně – 81

Hradecké koule – 82

Vepřový bůček na mateřídoušce – 82





## *Tradiční lidové a krajové*

Hovězí pečeně „na zajícovo“ – 100



## *Měštanské*

- Roštěná přírodní dušená – 101
- Svíčková pečeně s madeirským vínem – 101
- Hovězí pečeně na jalovci – 102
- Sladkokyselá hovězí kliška – 103
- Vemeno – 103
- Hovězí srdce na smetaně – 103
- Hovězí srdce na špeku – 104
- Hovězí játra na slanině – 104
- Husarská svíčková s haluškami – 105
- Frankfurtská hovězí pečeně – 106
- Hovězí pečeně na zázvoru – 107
- Roštěná s ledvinkami – 107
- Španělský ptáček – 108
- Hovězí dušené s houbami – 109
- Roštěná na smetaně – 110
- Budějovická hovězí pečeně – 111
- Písecká hovězí pečeně – 112
- Biftek Pavilon ČSSR – 112
- Táborská roštěná – 113
- Vodňanská roštěná – 113
- Protivínská roštěná – 113
- Hovězí v kroupách a kapustě – 114
- Klatovský závitek – 114
- Hovězí guláš – 115
- Roláda s husími játry – 116







## *Měšťanské*

Telecí špunty – 124

Pražské telecí hrudí – 124

Telecí pečeně – 125

Telecí srdce na slanině – 125

Smažený telecí jazyk – 126

Telecí jazyk na sardeli – 126

Máslový řízek – 126

Zadělávané telecí – 127

## *Aristokratické*

Telecí na kmínu – 128

Telecí řezy podle Harracha – 128

Telecí řízky à la Kounic – 128