

Obsah

Místo předmluvy	5
Jak sestavit menu pro přátele	7
Vaření narychlo	8
Vaření aneb tajemství vařeného hovězí	10
Tajemství smažení	11
Tajemství pečení	13
Pečení na roštu	13
Pečené	14
Dušení	15
Tajemství jíšek	17
Tajemství majonézy	19
Vajíčka	20
Dvě neapolské polévky	23
Polévka s moules	24
Polévka s rybou a rýží	25
Fondue	26
Co se dá ještě dělat ze sýra	29
Salée au fromage	30
Sýrové koblihy	30
Rízky ze sýra	31
Franche-Comté a její speciality	33
Gougère	34
Fondant z Franche-Comté	35
Podivné koláče	36
Křehké těsto	36
Koláč s cibulí neboli Zewelwai	37
Koláč s pórkem neboli Flammiche	38
Kulibjak	39
Quiche	42
Quiche aux moules	44
Humři a langusty	45
Langusta s majonézou	45
Langusta po americkém způsobu	46
Langusty na smetaně	46
Hlemýždi	48
Hlemýždi v ulitách	49
Hlemýždi bez ulit	50

O rybě	51
Ryba a gastronomie	53
Výživná a gastronomická hodnota ryby	55
O postu	57
Postní jídla	59
Smažený merlan	59
Merlan na víně	60
Říční úhoř	62
Úhoř na roštu	63
Marinovaný úhoř	63
Úhoř à la maître d'hôtel	63
Úhoř v rosolu	64
A ještě o rybách	65
Nadívaný sled	66
Makrela po řeckém způsobu	66
Merlan na smetaně	66
Treska	68
Treska po baskickém způsobu	69
Salát z tresky a z vajec	70
Vojákci z Pavie	70
Treska s rýží	70
Treska se špenátem	71
A ještě o tresce	72
Brandade de morue	72
Bacalao en crudo	73
Koblihy z tresky	73
Dvě sladkovodní ryby	74
Kapr na slatině	74
Nadívaný kapr	75
Štika na másle	77
Kohout na víně – kuře na smetaně	79
Kohout na víně	80
Kuře na smetaně	80
Kuře Tamara	82
Domácí králík	84
Králík s brukví	85
Pečený králík na smetaně	85
Králík s hořčicí	86
Zaječí paštika	86
Divoké sele na smetaně	89
Jídla sladkokyselá	92
Husí ragoût s jablky	92
Zaječí zadek s červenou řepou	94
O levném hovězí	95
Hovězí po burgundském způsobu	95
Hovězí po španělském způsobu	96
Hovězí na smetaně	96
Cassoulet	98
Holubi z Moskvy	101
Vaření narychlo	103
Vepřové řízky a rajská jablíčka na smetaně	103
Bayonnská kuchyně	106

Pečená roštěná	106
Bearnská omáčka	106
Několik ústřic	106
Telecí řízky	110
Přírodní řízky	110
Řízky s olivami	111
Řízky s černými olivami	111
Řízky na smetaně	111
Benátské řízky	112
Paupiettes	113
Telecí paupietty	113
Troje ragoût a jedno neragoût	116
Bílé ragoût se žampiony	116
Telecí marengo	117
Kuře marengo	118
Osso bucco	119
O skopovém	120
Skopová kýta po anglickém způsobu	121
Smažené skopové	121
Gruzínský šašík	121
Kebab na slanině	122
Velikonoční jehňátko	123
Jehněčí plece	124
Jehněčí pilaf	125
Ledvinky	126
Hovězí ledvina	126
Pečená telecí ledvina	127
Telecí ledvina na smetaně	128
Jelito	129
Škvarky, rillons a rillettes – speciality z Touraine	131
Rillons	132
Rillettes	132
Hočepot a paprikáš	133
Hočepot	133
Paprikáš	135
Knedlíky s hovězím	136
Sekané hovězí	137
Příprava knedlíků se sekanou	137
Švýcarská kuchyně	138
Reuchtis	139
Raclette	139
Máslový koláč	139
Pár slov o americké kuchyni	140
Cube beef steak	140
Welsh rarebit	141
Charentes a Poitiers – a jejich speciality	142
Chaudrée	143
Sýrový koláč	143
Bottreaux	144
Baskická kuchyně	146
Etsekaria	147
Omeleta s klobásou	147

Bouroussou-Kopila	148
Gastronomie v době vedra	149
Studená polévka	149
Lilek podle orientálního způsobu	150
Několik receptů na léto	152
Salát ze špenátu s vejci	152
Okurky po řeckém způsobu	153
Lilek po řeckém způsobu	153
Artyčoky po řeckém způsobu	154
Mrkev	156
Vařená mrkev	156
Mrkev na smetaně	157
Mrkev po polsku	157
Kaše z mrkve	157
Zelí	158
Salát ze zelí	158
Alsaské zelí	159
Židovské zelí	160
Polské zelí	161
Chřest	162
Chřest s máslem	163
Chřest po polsku	163
Chřest po vlámsku	163
Chřest po holandsku	164
Chřest se smetanou	164
Okurky	165
Okurkový salát	165
Okurkový salát se smetanou	166
Okurky s Béchamelem	166
Saláty	167
Hlávkový salát	167
Hlávkový salát se smetanou	168
Hlávkový salát se slaninou	168
Salát z chřestu	168
Salát z rýže	169
Sklizeň hub	170
Hříbky podle bordeauxského způsobu	171
Žampiony se smetanou	171
Smažené žampiony	172
O rýži	174
Milánské rizzoto	174
Rýže po španělském způsobu	175
Kuře s curry	176
Omelety	179
Pařížské omelety	179
Ruské bliny	180
Pomerančová zavařenina	182
O postu	185
Dom Pérignon	187
Obsah	190