

## OBSAH:

# NEDAŘÍ SE, NEVĚŠ HLAVU, SEDNI SI A DEJ SI KÁVU

## SLADKÉ RECEPTY PRO KAŽDOU PŘÍLEŽITOST

1. Dort na usmířenou
2. Výborný švestkový koláč
3. Kynutý závin „Bajglj z Kolárova“
4. Karamelový beránek
5. Vídeňský štrúdl
6. Kakaový makovec
7. Marmeládový mřížkový koláč
8. Tvarohový koláč  
s čokoládovou polevou
9. Tvarohový moučník s drobenkou
10. Tvarohová roláda
11. Dvoubarevná roláda
12. Řezy „Šiml“
13. Řezy „Papoušek“
14. Jablkové řezy
15. Mrkvové řezy
16. Medové řezy s povídky
17. Makový linecký řez
18. Oříškový koláč
19. Ořešový věnec
20. Zbraslavské ořeškové řezy
21. Londýnské štangle

22. Punčové řezy
23. Moučník „3BIT“

### • s kompotovaným ovocem

24. Buchta ze „zapomenutého“ kompotu
25. Mokrá buchta
26. Krémový moučník s ovocem
27. Třešňový koláč s drobenkou
28. Perníkový hříbet s banánem
29. Křehké švestkové řezy
30. Kynutý švestkový koláč
31. Makovec s kompotovanými švestkami
32. Olejové angréštové řezy
33. Meruňkový koláč s drobenkou
34. Broskovová buclanina
35. „Májová“ buchta
36. Olejová buchta s ananášem
37. Vanilkový moučník s ananášem
38. Ananasové řezy

## NEPEČENÉ MOUČNÍKY

39. Nepečený jablkový chlebiček

40. Piškotový ovocný dort
41. Šlehačkový ovocný zákusek
42. Mandlový piškotový dort
43. Nepečený kakaový dort

## NÁVŠTĚVA KLEPE NA DVĚŘE

44. Taštičky se švestkami
45. Banánový štrúdlík
46. Rychlý koláč
47. Višňový (třešňový) listový koláč

## RECEPTY PRO DĚTSKÉ PUSINKY

48. Krupice s lentilkami
49. Banány v čokoládě
50. Kokosové banány
51. Čokoládové hubičky
52. Nepečená vajíčka
53. Zapečená jablka s piškoty
54. Jablka s čepicí
55. Smažené ananasové kroužky
56. Zmrzlý čokoládový krém
57. Když má vnouček narozeniny

# DOBŘÁ KUCHYŇ JE ZÁKLADEM RODINNÉHO ŠTĚSTÍ

## KUŘE, KACHNA, KRÁLÍK

58. Pečený plněný řízek „Titanik“
59. Řízky naruby v nálevu
60. Řízky ve formě
61. Zapečené kuřecí plátky
62. Kuřecí prsíčka s jablkem
63. Zapečené kuře na žampionech
64. Kachna na medu
65. Plněná kachna s paprikami
66. Králík v balíčku
67. Pikantní králíčí hříbet

## VEPŘOVÉ MASO

68. Vepřové nudličky na pórků
69. Zapečené kotlety s jablky
70. Kotlety podle Hely
71. Řízky naruby jinak
72. Zapečené řízky babičky Sladké
73. Vepřové řízky zapékané
74. Medové plněné řízky
75. Myslivčská roláda
76. Vepřové kotlety v alobalu
77. Kotlety se žampiony
78. Vepřové koleno s tymiánem

## MINUTKY SKVĚLÉ, POCHUTNÁTE SI VŘELE

79. Kuřecí nudličky s Nivou
80. Kuřecí bašta
81. Mandlová krutí prsa
82. Králíčí smaženky
83. Kotlety se sýrem
84. Lahůdkový řízek
85. Kotlety se smažením
86. Smažená játra na majoránce
87. Játra v kokosu
88. Rybí krokety
89. Hermelín s tajemství

## JÍDLA OSTRÁ JAKO ŽILETKY

90. Vinná klobása neteře Inky
91. Dábelské kotlety na zázvoru
92. Pikantní krkovička
93. Kotlety „rytíře Fryduše“

94. Romadúrové řízky
95. Výborné marinované maso
96. Kořeněné špižy
97. Smažené bochánky  
„Bludný Holanďan“
98. Pečená ryba v alobalu

## KDYŽ MANŽELKA NEVAŘÍ, I MNĚ SE TO PODAŘÍ

99. Sezamky
100. Kuřecí nugetky
101. Oříškové kuřátko
102. Zapečené rybi filé s celerem
103. Zapékané rybí brambory
104. Rychlovka
105. Mandlové tvarůžky
106. Moravský bramborák
107. Topinky s játrovou paštikou
108. Paprikové tyčinky

## MLETÉ MASO TEPLĚ I STUDĚNĚ

109. Vinné klobásy v bramborovém těstě
110. Zapečené vaječné omelety
111. „Krákovská“ slaná zemlovka
112. Dušené karbanátky na pívě
113. Úsporná sekaná s kapustou
114. Slaný bramborový závin
115. Tajemství z „Údolí krásných žen“
116. Chutná levná nádivka
117. Křenová sekaná se sýrem
118. Bůčkové řezy
119. Zapečené papriky

## LEHKÉ VEČERE Z TĚSTOVIN

120. „Maďarské“ nudle
121. Nudle s ořeškovým krémem
122. Zapečené špagety

## PAPRIKA, KVĚTÁK, BROKOLICE, VITAMÍNŮ TREBA VÍCE

123. Smažené papriky
124. Zapečený květák se sýrem

125. Zapečené kvěťákové misky
126. Zapečená brokolice s hřívou  
uštířnou
127. Špenát s haluškami
128. Plněné kapustové listy
129. Zapečené patisony s uzeným  
masem
130. „137“

## BRAMBOROVÉ OPOJENÍ

131. Pečené bramborové hranolky  
se sýrem
132. Bramborové hromádky
133. Brambory pro labužníky
134. Bramborové knedlíky  
s kapustičkou
135. Plněné bramborové knedlíky  
se smažením
136. Zapečené brambory se smetanou
137. Brambory zapečené se zelím
138. Máčkové brambory
139. Pečený sýrový bramborák
140. Chlebový bramborák
141. Bramborové karbanátky  
z vařených brambor

## SKVĚLÉ POMAZÁNKY OD NAŠÍ MAMKY

142. Pomazánka na chlebičky
143. Vajcová pomazánka
144. Žitková pomazánka
145. Pomazánka z tvarohu a sardinek
146. Budapešťská pomazánka
147. Hermelínová pomazánka
148. Tvarůžková pomazánka
149. Sniž z tvarůžků
150. Pomazánka z kedluben
151. Celerová pomazánka
152. Mrkvová pomazánka s křenem
153. Pomazánka z uzené makrely
154. Paštiková pomazánka
155. Dábelská hovozí pomazánka
156. Pomazánka ze sádla
157. Pomazánka ze škvarků
158. Domácí „Lutenice“



## SALÁTY

- 159. Pikantní salát pro nezaměstnané
- 160. Sváteční sýrový salát
- 161. Salát „Dobré ráno“
- 162. Čochový salát se slaninou
- 163. Salát z červené řepy
- 164. Bramborový salát s červenou řepou
- 165. Bramborový salát s fazolí
- 166. Zelný vlašský salát

## Z KRABÍCH TYČINEK

- 167. Plněné krabí roládky
- 168. Krabí pomazánka s taveným sýrem
- 169. Krabí koktejly
- 170. Krabí salát s cibulí
- 171. Krabí salát s celerem
- 172. Veka s rychlou pomazánkou
- 173. Krabí tyčinky s ananasem

## CHYSTÁME PRO BACULKY

- 174. Mrkvový salát „Sladká pusa“
- 175. Ovočný salát se sýrem
- 176. Celerový salát
- 177. Červená řepa s jablkem
- 178. Růžový plameňák
- 179. Rybí salát z králíka

# RECEPTY PRO MLADÉ HOSPODYNĚ, CO SE HODÍ DO KUCHYNĚ

## GULÁŠE

- 180. Rychlý guláš ze salámu s Nivou
- 181. Guláš „Supito presto“
- 182. Vylepšený bramborový guláš
- 183. Bramborový guláš se sójovým masem
- 184. Zeleninový guláš s lančmitem
- 185. Maďarský guláš z kuřete
- 186. Guláš „Švamého myslivce“
- 187. „Burginon“ guláš po francouzsku
- 188. „Koleno“ pana Šejva

## POLÉVKY

- 189. Žitavá cibulačka
- 190. Kulajda podle paní Holmolkové
- 191. Bramborová polévka
- 192. Dršťková polévka z hlívy ústřičné
- 193. Polévka téměř rajská

## RECEPTY RAZ–DVA

- 194. Uzené na špejli
- 195. Zapečená „bomba“
- 196. Pórkové špalíčky
- 197. Buřty v alobalu
- 198. Kyčlopovo oko
- 199. Paštíkové řízky
- 200. Falešné karbanátky
- 201. „Čína“ z Gohajie
- 202. Zapečené žampiony
- 203. Žampiony na česneku
- 204. Ochucený hrášek

## TOASTY

- 205. Rychlé toasty
- 206. Zapečené chlebičky s rajčaty
- 207. Pikantní toasty
- 208. Játrové toustíky

## SORTMIX ANEB RECEPTY VŠEOH DRUHU

- 209. Pečené zelné placičky
- 210. Radyňské placičky
- 211. Jemné krupicové halušky
- 212. Šlehačkové loupáčky
- 213. Škvarkové pagáčky
- 214. Langoše od Jarky Bělkové
- 215. Chlupaté knedlíky
- 216. Smažené bramborové knedlíky
- 217. Křehké sýrové tyčky
- 218. Plněné slané košíčky

## PODÁRENE RECEPTY Z LISTOVÉHO TĚSTA

- 219. Šátečky s tuňákem
- 220. Listové šátečky
- 221. Nivové kapsičky
- 222. Jablka se slanou náplní
- 223. Šunkový závin
- 224. Špenátový závin
- 225. Švýcarský cibulový koláč

## CHUŤOVEK NENÍ NIKDY DOST

- 226. Lahůdka
- 227. Okurky s pomazánkou
- 228. Vajíčky z rajčat
- 229. Dobře naložený „Pepa“

## PEČEME SLADKÉ DROBNOSTI

- 230. Tvarohové vrolečky
- 231. Televizní vdlky
- 232. Švédské velikonoční bochánky
- 233. Odpalované koblihy
- 234. Mandlové kobližky
- 235. Tvarohový šnečí
- 236. Posvícenské koláče
- 237. Šlehačkové koláčky s tvarohem
- 238. Rumová kolečka
- 239. Třešňová kolečka
- 240. Žlutoukové ořechové měsíčky
- 241. Pomerančové tyčinky
- 242. Sušenky „Dúchodky“

## MLSAČEK

- 243. Rohlíkové „mlsky“
- 244. Zasněžené švestkové romance
- 245. Medová rýže s ovocem
- 246. Tvarohová pomazánka s medem
- 247. Domácí přibináček
- 248. Sněhová dobrota
- 249. Čokoládová pěna
- 250. Mražený tvarohový krém

## NEDAŘÍ SE, NEVĚŠ HLAVU, SEDNÍ SI A DEJ SI KÁVU

### SLADKÉ RECEPTY PRO KAŽDOU PŘÍLEŽITOST

#### 1 Dort na usmířenou

Utřeme do pěny 10 dkg másla, 10 dkg moučkového cukru a 3 žlutky. Přidáme citronovou kůru, vanilkový cukr, 10 dkg polohrubé mouky a sníh ze 3 bílků.

Těsto vlijeme do vymazané a vyspané dortové formy, poklademe dílky oloupaných jablek tak hustě, aby se kryly.

Přečeme asi 30 minut ve středně teplé troubě. Horký dort pocukrujeme. **Václava Součková, Plzeň**

#### 2 Výborný švestkový koláč

2 hrnky polohrubé mouky, 1 hrnek moučkového cukru, 3 lžičky tuku (1/8 Hery), 2 vejce, 1 vanilkový pudink, 1 hrnek mléka, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva.

Tuk třeme s vejci a cukrem. Přilijeme mléko, přidáme vanilkový cukr, mouku prosetou s vanilkovým pudinkem, prášek do pečiva. Promícháme, rozeteme na vymazaný a vysypaný plech, poklademe plněnými švestkami, posypeme drobenkou. **Hana Graumannová, Praha**

#### 3 Kynutý závin „Bajglí z Kolárova“

75 dkg hladké mouky, 35 dkg másla, 6 žloutků, 5 dkg medu, špetka soli, 1 a půl dl mléka, 2 dkg droždí.

Ve vlažném mléce rozpustíme med a droždí. Zaděláme těsto, necháme v teple asi 15 minut kynout, pak je na 2 hodiny dáme do chladna odležet. Rozdělíme na 3 díly, každý tence vyválíme a potřeme vychladlou ořechovou nádivkou, které má být dvojnásobek síly těsta.

Ve vodní lázni rozpustíme 8 dkg medu, smícháme s 12 dkg moučkového cukru, 25 dkg mletých vlašských ořechů. Odstavíme a přidáme 5 dkg v rumu namočených rozinek, ochutíme 1/2 dl rumu, špetkou mleté skořice, strouhanou citronovou kůrou. Svineme do závinu, potřeme žloutkem, propícháme vidličkou a pečeme pomalu v předeháté troubě.

**Milada Matoušková, Krupka**

#### 4 Karamelový beránek

24 dkg hrubé mouky, 15 dkg moučkového cukru, 6 vajec, 5 dkg ořechů, 1/2 prášku do pečiva. Na karamel 10 dkg krystalového cukru, 1 dl vody.

Krystalový cukr rozeňžeme na karamel, nalijeme horkou vodu a za stálého míchání rozvaříme. Žlutky s cukrem a rozvařeným karamelom ušleháme do husta. Mouku smícháme s práškem do pečiva a ořechy. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který střídavě s moukou přidáváme ke karamelové směsi.

Nalijeme do vymazané a vyspané formy a upečeme.

**Eliška Pospíšilová, Praha**

