

Obsah

ZVÍŘÁTKA

Zeleninové a někdy i ovocné maso

Studený předkrm – Uzené maso s majonézou z voňavého manga	33
Polévka – Krutí knedličky v zelenině	34
Teplý předkrm – Pórkové řízečky	36
Hlavní chod – Játra se slaninou a na tymiánu	37
Dezert – Sněhová čepička na jablcích	39

KYTIČKY

Velký výběr zeleniny na velký výběr způsobů

Studený předkrm – Křupavá svěží zelenina	44
Polévka – Letní nebo i jarní, a v případě skleníku i podzimní a zimní ..	45
Teplý předkrm – Placatá bramborová kaše s kukuřicí, paprikou a zelím	46
Hlavní chod – Rýžový chřest s ořechy	48
Dezert – Svěží a voňavý puding z čerstvého ovoce	49

ZVÍŘÁTKA

Syrová i nesyrová sýrové „skorovšechno“

Studený (nebo i teplý) předkrm – Bochánky ze sýru	54
Polévka – Sýrová a nesýrová	55
Teplý předkrm – Vejce vymoděné v košili	56
Hlavní chod – Medvědí uši	58
Dezert – Horký grapefruit se smetanou	59

KYTIČKY

Květáková krasojízda

Studený předkrm – Květákový salát s řeřichou	64
Polévka – Květáково-hrachová harmonie	65
Teplý předkrm – Křupavá květáková brokolice	66
Hlavní chod – Zázvorový květák s cizrnou na žluto	68
Dezert – Ananasovo-kokosové kolečko	69

ZVÍŘÁTKA

Samé vepřové pikantnosti

Studený předkrm – Šunkový a sýrový roh hojnosti	73
Polévka – Šunkový eidam s vlaškými ořechy	75

Teplý předkrm – <i>Čekankové listy, zabalené a ukryté ve smetanové šunce</i>	76
Hlavní chod – <i>Pikantně flambované vepřové kotletky</i>	77
Dezert – <i>Jogurtové želé s jahodami a vínově-ovocnou omáčkou</i>	79

KYTIČKY

Různozelené odstíny

Studený předkrm – <i>Rozmanitě různozelený salát</i>	84
Polévka – <i>Jarně-letní osvěžující pyré</i>	85
Teplý předkrm – <i>Špenátové noky</i>	86
Hlavní chod – <i>Plněné papriky po sto tisícáté páté, a přesto zase jinak</i>	88
Dezert – <i>Jablkové a hruškové řízečky</i>	91

ZVÍŘÁTKA

K. K. neboli kuřecí koncert

Studený předkrm – <i>Kuřecí dezert s ořechy</i>	96
Polévka – <i>Ostrá jako jemná břitva</i>	97
Teplý předkrm – <i>Jatýrkovo-jablečná směs</i>	99
Hlavní chod – <i>Neobvykle ochucená kuřecí obvyklost</i>	100
Dezert – <i>Třešňový krém</i>	101

KYTIČKY

Rozmanité světovo-domácí chutové variace

Studený předkrm – <i>Křenová nádivka na paprice</i>	106
Polévka – <i>Láskyplně červená</i>	107
Teplý předkrm – <i>Smažená pingpongová kolečka s půlkolečky</i>	108
Hlavní chod – <i>Pórkovo-žampionové gyros tofu s pečenými brambůrky</i>	109
Dezert – <i>Křehké překvapení neboli dětsky rozpustilý dezert</i>	110

ZVÍŘÁTKA

Hovězí reálná fantazie

Studený předkrm – <i>Vařený jazýček</i>	116
Polévka – <i>Dobrota z hovězí oháňky</i>	117
Teplý předkrm – <i>Baklažánové misky s šunkovým vepřovým</i>	118
Hlavní chod – <i>Roštěná podle Freddieho (Mercuryho)</i>	120
Dezert – <i>Hořící salát</i>	122

KYTIČKY

Divoká chutová variace aneb každý pes jiná ves

Studený předkrm – Rozpustilé rajče v prašném kloboučku	126
Polévka – Špenátová těstovinovo-cizrnová verze	127
Teplý předkrm – Smažená tykev v medovém oparu	128
Hlavní chod – Kapustová rýže s fazolovou i jinou barevností	129
Dezert – Bavorské vdolečky s tvarohem	130

ZVÍŘÁTKA

Rybi kouzlení, až okouzlení

Studený předkrm – Papája s krevetami	135
Polévka – Krabi s čínskými houbami	137
Teplý předkrm – Tresčí plátky pod česnekovou cibulí a uzeným sýrem	138
Hlavní chod – Pstruh „jako mandle“!	139
Dezert – Válce z Marsu	141

KYTIČKY

Skoro celý košťálový

Studený předkrm – Salátové kešu oříšky	146
Polévka – Noblesně zelná a s fazolemi	147
Teplý předkrm – Ořechové kapustičky	149
Hlavní chod – Kytičkově plněné kapustové listy	150
Dezert – Kokosové tofu	152

ZVÍŘÁTKA

Krůtí brka

Studený předkrm – Salát jakoby z Dálného východu	156
Polévka – Krůtí vlašské ořechy	157
Teplý předkrm – Masové balíčky s terčem	158
Hlavní chod – Krůtí hrnec s cibulí	160
Dezert – Ovocno-mandlový salát s jogurtem	161

KYTIČKY

Do mrkvova laděná nečekaná rozmanitost

Studený předkrm – Hruškovo-olivové avokádo	165
Polévka – Mrkvovo-brokolicevá	166
Teplý předkrm – Dušená mrkev s křenem	167
Hlavní chod – Uzené tofu s kokosovou a bylinkovou rýží	168

Dezert – <i>Tříbarevný tvarohový pohár</i>	169
--	-----

ZVÍŘÁTKA

Darované dary moře

Studený předkrm – <i>Chřestovo-krabí salát</i>	174
Polévka – <i>Krevetová z drůbežního vývaru</i>	175
Teplý předkrm – <i>Smetanové krevety</i>	176
Hlavní chod – <i>Krevety nejdřív marinované a potom na grilu</i>	176
Dezert – <i>Mražená borůvková šlehačka</i>	178

KYTIČKY

Fazolové pré

Studený předkrm – <i>Pomerančovo-citronový salát z nejen bílých fazolí</i>	181
Polévka – <i>Fazolová s kytičkovou šunkou</i>	183
Teplý předkrm – <i>Smažená cuketa</i>	184
Hlavní chod – <i>Umělecky nazdobený fazolový páj</i>	186
Dezert – <i>Malinový sorbet</i>	187

ZVÍŘÁTKA

Masová barevnost

Studený předkrm – <i>Růžovo-červené lososové lekníny</i>	191
Polévka – <i>Svěží jehněčí vývar</i>	193
Teplý předkrm – <i>Játrovo-sýrová rozjivenost</i>	194
Hlavní chod – <i>Telecí soté s ovocem</i>	195
Dezert – <i>Ananasový cocktail s ještě ananasovější zmrzlinou</i>	196

KYTIČKY

Zdánlivě obyčejné neobyčejnosti

Studený předkrm – <i>Neobyčejně obyčejný tvarohový chleba</i>	199
Polévka – <i>Červeno-zeleninově chuťová originalita</i>	201
Teplý předkrm – <i>Žampionové krokety</i>	202
Hlavní chod – <i>Paela z tofu</i>	204
Dezert – <i>Exkluzivně dobroučkový meruňkovo-makový závin</i>	205

ZVÍŘÁTKA

Jemné výraznosti

Studený předkrm – <i>Vaječná ušní variace</i>	210
Polévka – <i>Kostkovaná sýrovo-uzená cibulačka</i>	211

Teplý předkrm – <i>Sicilská rajčatová lahůdka</i>	212
Hlavní chod – <i>Ananasový ovíněný králík</i>	213
Dezert – <i>Ovocný želatinový dort</i>	215

KYTIČKY

Romantická přehlídka z tofu a zeleniny

Studený předkrm – <i>Čekankový salát zdobený sezamovými semínky</i>	220
Polévka – <i>Květinkovo-brambůrková pestrost</i>	221
Teplý předkrm – <i>Tašky plné masa a hub</i>	221
Hlavní chod – <i>Grilovaný tofu špiz na růži</i>	223
Dezert – <i>Grapefruit s tofu tvarohem</i>	224

ZVÍŘÁTKA

Všechno bílé maso pro hosty

Studený předkrm – <i>Jedovatá muchomůrka červená</i>	227
Polévka – <i>Rajsky krutí</i>	229
Teplý předkrm – <i>Všelijak masová tykev</i>	230
Hlavní chod – <i>Holoubátka v brusinkovém závoji</i>	232
Dezert – <i>Mandlový nákyp z jablečné kaše, s omáčkou lehce do vanilkova</i>	233

KYTIČKY

Samé bramborové dárečky

Studený předkrm – <i>Mrňavo-prťavé brambůrky s mátou</i>	237
Polévka – <i>Krémové něžné pohlazení</i>	238
Teplý předkrm – <i>Honem rychle rychlé brambory</i>	239
Hlavní chod – <i>Špenátové rizoletkové pruhy se slámou</i>	241
Dezert – <i>Bramborové placky s mákem a banánovo-hruškovými povidly</i>	242

ZVÍŘÁTKA

Lehké a chutné papání

Studený předkrm – <i>Tuňáková rajčata</i>	245
Polévka – <i>Brokolicovo-krémová</i>	247
Teplý předkrm – <i>Vejce vařené bez skořápky</i>	247
Hlavní chod – <i>Zeleninový losos</i>	249
Dezert – <i>Citronový krém pomerančové chuti</i>	250

KYTIČKY

Lehce orientální nádech

Výjimečně teplý studený předkrm – <i>Orientální mangetout</i>	254
Polévka – <i>Koprová s kuličkoknedličkami</i>	255
Teplý předkrm – <i>Smetanovo-hráškové kloboučky</i>	256
Hlavní chod – <i>Kukuřičné placky</i> s <i>fazolovo-paprikovo-sójovou směsí</i>	257
Dezert – <i>Netrhaný trhancový dort</i>	258

ZVÍŘÁTKA

Nejkombinovanější chutový večírek

Studený předkrm – <i>Špenátové baličky</i> aneb „ <i>Jak šel Honza do světa</i> “	262
Polévka – <i>Kolečkovo-papriková se sýrovými knedličky</i>	264
Teplý předkrm – <i>Dobrotý zapečené v žampionech</i>	265
Hlavní chod – <i>Vepřové sacabely I.</i>	266
Dezert – <i>Smažený banánový řízek</i>	268

KYTIČKY

Slavnostní netradičně tradiční přivítání

Studený předkrm – <i>Fenyklový salát s ořechovými jablky</i>	272
Polévka – <i>Pastinák s pepřem</i>	273
Teplý předkrm – <i>Rajčata tentokrát v naondulovaném kloboučku</i>	274
Hlavní chod – <i>Špagety s cizrnovými knedličky</i>	275
Dezert – <i>Slavnostní hruškový kompot</i>	276

ZVÍŘÁTKA

Samé přátelské oblíbenosti

Studený předkrm – <i>Niva maskovaná v hrušce</i>	279
Polévka – <i>Hovězí vývar se žlutým okem</i>	281
Teplý předkrm – <i>Rybí závitek</i>	282
Hlavní chod – <i>Telecí hřbet se sýrovou kůrčičkou</i>	283
Dezert – <i>Zapečený přechutovaný ovocný salát</i>	285

KYTIČKY

Domácí zasloužené překvapení

Studený předkrm – <i>Pomerančový štvítek</i> s <i>citronovými ředkvičkami</i>	290
Polévka – <i>Hrachová a hrášková zázvorová variace</i>	291

Teplý předkrm – <i>Zapečená rajčata s bylinkovou strouhankou</i>	292
Hlavní chod – <i>Kytičková sekaná z ořechové čočky</i>	293
Dezert – <i>Švestkovo-tvarohové překvapení</i>	295

ZVÍŘÁTKA

Oslava chuťových pohárků

Studeně-teplý předkrm – <i>Roztomilé grundle</i>	300
Polévka – <i>Krásně zušlechtěná dršťková promenáda</i>	300
Teplý předkrm – <i>Chlupaté kapustičky</i>	301
Hlavní chod – <i>Vepřové sacabely II.</i>	302
Dezert – <i>Hruškový nákyp opět bez rýže</i>	303

KYTIČKY

Prosté a dobroučké holduvzdání

Studený předkrm – <i>Černý kořen se sójovou majonézou</i>	308
Polévka – <i>Cukínové osvěžující pyré</i>	309
Teplý předkrm – <i>Stříbrné brambory s naplněninou</i>	310
Hlavní chod – <i>Plackový zeleninový baliček</i>	312
Dezert – <i>Vločková pyramida s indiánským totemem</i>	313

Základní vývary pro přípravu polévek a omáček

Zeleninový vývar	315
Drůbeží vývar	315
Hovězí vývar	316
Rybí vývar	317