

Obsah

Co takhle dát si salát?

- 8 Brokolicovo-květáková rýže s kuskusem a opékaným sýrem
- 10 Salát z nakládaných okurek
- 10 Krémový okurkový těstovinový salát
- 12 Rančerský těstovinový salát
- 14 Asijské kuličky s nudlovým salátem
- 16 Americký tortellinový salát
- 18 Vietnamský salát s grilovaným masem
- 20 Svěží tabbouleh
- 20 Kuskus se sušenými rajčaty
- 22 Balzamikovo-jahodový salát s kuřetem a těstovinami
- 24 Těstovinový salát s kuřetem
- 26 Salát z těstovinové rýže s rajčaty, bazalkou a rukolou

Polévka je na stole!

- 30 Fazulovica (čili fazolová polévka s nudlemi)
- 30 Domácí nudle
- 32 Polévka s těstovinami a jarními listy
- 34 Mexická rajčatová s nudlemi
- 36 Slepice v polévce s kapáním
- 38 Polévka s fazolemi a těstovinami
- 40 Italská polévka minestrone
- 42 Vývar se zázvorem, kuřetem a orzem
- 44 Hovězí vývar s písmenkou a zeleninou
- 44 Tenké domácí nudle

To nejlepší z těstovin

- 48 Těstoviny à la rizoto s uzeným sýrem
- 50 Špagety s trhaným kuřecím masem a rajčatovou omáčkou
- 52 Špagety s drčeným hráškem a šunkou
- 54 Ostré těstoviny s rajčátky a olivami
- 56 Petrželkové stracci s uzeným kuřetem, kapary a česnekovým olejem
- 58 Conchiglioni s ragú z hovězí klížky
- 60 Domácí špagety se sýrem
- 62 Krémové těstoviny s bazalkou
- 62 Linguine s cuketovým krémem
- 62 Těstoviny s česnekovou omáčkou z jednoho hrnce
- 62 Těstoviny s cibulí a houbami
- 64 Tagliatelle s fenyklem, uzeným pstruhem a zakysanou smetanou
- 66 Sépiové těstoviny s citronem a česnekem
- 68 Kuskus s harissou a klobáskami
- 68 Nakládané citrony
- 70 Nudle s mákem

- 70 Kakaové nudle
- 72 Linguine s ricottou, fenyklem, citronem a chilli
- 74 Linguine s krémovou rajčatovou omáčkou & kapary
- 76 Celozrnné špagety s rajčátky, citronem a hladkolistou petrželkou
- 76 Bylinková omáčka bez vaření
- 78 Domácí orecchiette s bazalkovým pestem, mozzarellou a rajčetem
- 80 Těstoviny se siciiským pestem a chorizem
- 80 Špagety s pestem ze sušených rajčat
- 81 Trofie s bylinkovým pestem s ořechy
- 81 Linguine s ricottou a siciiským pestem
- 82 Těstoviny primavera
- 84 Klasické masové kuličky v rajčatové omáčce
- 84 Houbové koule
- 86 Jablečný kuskus
- 86 Kuskus nasladko po sicilsku
- 88 Kuskus s kuřetem
- 88 Kuskusový salát s treskou
- 89 Kuskus se špenátem
- 89 Kuskus s grilovanou zeleninou
- 90 Tuňákové špagety alla puttanesca
- 92 Těstoviny s tuňákem, citronem a rukolou
- 92 Špagety sýr a pepř (cacio e pepe)
- 94 Rajčátkové z jednoho hrnce
- 96 Těstoviny s cuketou, hráškem a jogurtem
- 98 Rigatoni s omáčkou alla Norma z trouby
- 100 Fusilli s pečeným květákem
- 102 Těstoviny aglio e olio & růžičková kapusta
- 102 Klasické špagety aglio e olio
- 104 Rotelle se slaninou a hráškem
- 106 Ouška s trojím hráškem, burratou a houbami
- 108 Těstoviny s plody moře
- 110 Linguine s krevetami a česnekovým máslem
- 112 Spaghetti carbonara
- 114 Těstoviny carbonara s květákem
- 116 Špagety s avokádem a lososem
- 116 Chudinské špagety
- 118 Letní bolognese
- 118 Karamelizovaná cibule
- 120 Pažitkové špagety s ricottou a oříšky kešů
- 122 Penne ricce se špenátem
- 122 Špagety s kukuřicí, slaninou a citronem
- 123 Těstoviny s plísňovým sýrem
- 123 Maccheroni s čočkovým krémem
- 124 Veganské těstoviny carbonara
- 124 Veganský parmazán

Zapečte to!

- 128 Těstovinové mušle plněné ricottou a salámem
- 130 Těstoviny s modrým sýrem, šalvějí a ořechy
- 132 Lasagne s dýní, šalvějí a oříškovým máslem
- 132 Špagety s dýní a šalvějí
- 134 Zapečené těstoviny
- 136 Zapečené pikantní těstoviny s tuňákem
- 138 Špagety zapečené s rukolou
- 140 Lasagne se špenátem a ricottou
- 142 Macaroni and cheese
- 144 Lasagne
- 146 Zelné flíčky s houbami
- 146 Těstoviny zapečené s mozzarellou a rajčaty
- 147 Zapečené tagliatelle se sardelkami
- 147 Šunkofleky
- 148 Cannelloni s čerstvými rajčaty
- 150 Lasagne s cuketami, lososem a bešamelem
- 152 Lasagne s pikantními masovými kuličkami

Gnocchi, noky & spol.

- 156 Noky s karamelizovaným česnekem, špenátem a ricottou
- 156 Zapékané gnocchi se čtyřmi sýry
- 158 Celozrnné bramborovo-špaldové noky
- 160 Dušené hovězí s koprem & dýňové noky se šalvějovým máslem
- 162 Gnocchi s růžičkovou kapustou, slaninou a oříšky
- 164 Strouhanky
- 164 Gerštloto
- 166 Malfatti s ricottou a špenátem
- 168 Gnocchi zapékané s brokolicí a špenátem
- 170 Ricottové gnocchi s hráškem
- 172 Fazolové noky s mozzarellou a rajčaty
- 174 Zapékané špecele se sýrem
- 174 Domácí špecele
- 176 Gnocchi zapečené s modrým sýrem
- 176 Polentové noky
- 177 Noky se špenátem a uzeným lososem
- 177 Zapečené gnocchi s rajčaty
- 178 Špaldovo-ořechové halušky s bazalkou
- 178 Bramborové halušky s brynzou
- 180 Hříbkové gnocchi v žampionové omáče

- 180 Domácí bramborové gnocchi
- 182 Uzené nasladko s bramborovými šiškami

Asijské bistro

- 186 Pekingské nudle
- 188 Hovězí pho (pho bo)
- 190 Nudle s grilovanými kuřecími placičkami
- 192 Soto ayam (indonéská kuřecí polévka)
- 194 Blesková kokosová kari polévka s nudlemi
- 196 Laksa s tofu, vejci a zelenými fazolkami
- 198 Ramen s uzeným kuřetem a kukuřicí
- 198 Masový vývar
- 200 Singapurské nudle
- 202 Nudle se špenátem po asijsku
- 202 Opékané nudle udon
- 203 Vepřové maso s nudlemi po asijsku
- 203 Kuřecí nudličky s pomerančem po asijsku
- 204 Nudle pad thai
- 206 Opékané nudle soba

Velká knedlíčková cesta

- 210 Polské pirohy
- 210 Pierogi ruskie (= rusínské)
- 210 Pierogi chlopskie
- 210 Masové pirohy
- 212 Ravioly s mascarpone, cuketou a šalvějí
- 212 Chřestové ravioly s ricottou
- 214 Čučvara (pelmeně po uzbecku)
- 216 Gruzínské chinkali se třemi různými náplněmi
- 218 Knedlíčky (taštičky) plněné kimči
- 218 Domácí placičky
- 218 Vegetariánské
- 218 Knedlíčky po japonsku
- 218 Shu mai
- 220 Manty po ukrajinsku
- 222 Šišbarak (knedlíčky v jogurtové omáče)
- 224 Ravioly kachna & dýně
- 226 Ravioly se čtyřmi sýry
- 226 Ravioly se štikou a bylinkovou omáčkou
- 228 Vareniky nasladko s višněmi
- 228 Povidlové taštičky

Všechno, co musíte vědět, než začnete vařit

TĚSTOVINOVÉ MINIMUM

- **AL DENTE** (doslova na zub, česky volně na skus) Těstovina takto uvařená by při skousnutí měla ještě klást určitý odpor. Těstoviny proto při vaření sledujte a slijte je v okamžiku, kdy po skousnutí nezůstane uvnitř bílá stopa po neuvařené mouce.
- **PORCE** Vařte 80–100g těstoviny na osobu. U italských receptů, jež počítají s více chody, to může být i méně.
- **SŮL** Vodu na vaření těstovin osolte nejlépe 2 lžícemi soli na 1 litr.

NA CO SI DÁVAT POZOR

- **KOŘENÍ**, zvláště nezvyklého a pálivého, soli nebo cukru ubírejte/ /přidávejte podle vlastního uvážení. Nebojte se ochutnávat během vaření.
- **SYROVÁ VEJCE** nepodávejte malým dětem, těhotným, starším a nemocným.
- **ŘÍDTE SE SVÝM ÚSUDKEM** Jen vy, popřípadě váš lékař, víte, jaké potraviny vyhovují vašemu přesvědčení či dietě.
- **NA KŮRU** Citrusová kůra by měla být chemicky neošetřená (u nás to bývají citrusy v biokvalitě). Omytí nestačí.

- **NA TROUBU** Horkovzdušné potřebo 10–20 °C nižší teplotu než běžně.
- **JEDNOTLIVÉ ZNAČKY**, a dokonce i výrobní šarže mouky se mohou lišit svými vlastnostmi, což může ovlivnit výsledný produkt.
- **ODMĚŘOVÁNÍ**
- **LŽÍCE A LŽIČKY** Není-li uvedeno jinak předpokládáme zarovnanou variantu. Standardní lžička má 5ml, lžíce 15ml.
- **HRNKY** Při odměřování počítám s hrnkem o objemu 250ml volně nasypných a zarovnaných surovin.