

OBSAH

Úvodem	11
Předkrmý	13
➤ Pomeranče s rybou	13
Žampiony plněné strouhaným sýrem	14
Salát z chřestu, šunky a majonézy	14
Krokety z brambor a tresky	15
Broskve plněné mletým masem	16
Plněné broskve	17
Lilek s jablky	17
Vejce plněná	18
➤ Filé v marinádě	18
Chléb s rajčetem a šunkou	19
Párky po levantinskú	19
Párky na sherry	20
Chlebové střídky „migas“ po extremadursku	20
➤ „Migas“ pastýřovy	21
Opékaný chléb po extremadursku	21
Kuřecí salát	22
➤ „Empanada“	22
Polévky	24
➤ Gazpacho	24
Gazpacho z červené řepy	24
„Potaje“ z cizrny	25
Polévka z Austriás	26
➤ Polévka z hor	26
Květákový krém	27
Baskická polévka	27
Česneková polévka	28
Krém z Aranjuezu	28
Polévka cibulová gratinovaná	29
Cibulová polévka kanovníků	30
Krém mrkvový	30
➤ Vývar „guanche“	31
Polévka z Teide	31
„Cocido“ z Guipuzcoi	32
„Cocido“ z Madridu	32
Omáčky	34
➤ Omáčka španělská	34
Omáčka rajčatová	35

Omáčka rajčatová z Kanárských ostrovů	35
Omáčka kmínová	36
Omáčka allioli	36
Omáčka světlá	37
• Omáčka citronová	37
Omáčka hořčičná	38
Omáčka z červeného vína	38
• Omáčka z pomerančové šťávy	39
Brambory	40
Tortilla – bramborová placka	40
• Brambory plněné	41
Brambory po austursku	42
Brambory z Naranca	43
• Brambory v košilce	43
Brambory po katalánsku	44
Brambory studené	44
Brambory v rybí marinádě	45
Brambory z Badajozu	46
Brambory z Rioy	47
Rýže	48
„Paella“ po valencijsku	48
Rýže filipínská	50
Rýže po galicijsku	50
Rýže po murcijsku	51
Rýže z Toledo	52
Rýže z Cáceres	53
• Rýže po španělsku	54
Rýže z Kanárských ostrovů	55
Vejce	56
Vejce po americku	56
„Pisto“ po astursku	57
Míchaná vejce se špenátem	57
Omeleta z la Coruña	58
Omeleta kanárská	58
Vejce z Badajozu	59
Vejce z Extremadury	60
• Vejce z hor	60
Vejce z Escorialu	61
Zelenina	62
Lilek po extremadursku	62

Papriky „arrastraus“	62
Červené zelí plněné	63
Dýně smažená s dýňovým krémem	64
*Paprika plněná jitronicí	64
Špenátové rolky s morkem	65
Brokolice s rozinkami	66
Růžičková kapusta s kaštany	66
Asturská „fabada“	67
Kapustové či zelné listy plněné	68
„Pote“ z Galicie	68
Červené fazole po baskicku	69
*Fazole podle strýčka Lucase	70
„Potaje“ z Extremadury se špenátem	70
Zelené fazolky po kastilsku	71
Boby (cizrna, hrách) z Austrie	72
Čočka z Trujilla	72
Čočka s klobásou a slaninou	73
Květák po galicijsku	74
Květák z Badajozu	74
Hrnec z rajčat „Tamatada“	75
Maso	76
Maso hovězí	76
Dušené po španělsku	76
Plátky ze svíčkové s omáčkou z hořčice a portského vína	77
Plátky ze svíčkové na pepři a flambované s koňakem	78
Plátky s olivami a bílým vínem	78
Hovězí s červeným vínem	79
Hovězí maso s rajčaty a olivami	80
Maso telecí	81
Plátky po aragonsku	81
Telecí z kraje la Mancha	82
Telecí závitky	82
Telecí špikované po extremadursku	83
Telecí plátky s vinnou omáčkou	84
Telecí plátky s omáčkou z portského, hořčice a petržele	84
Telecí závitky se slaninou a mletým masem	85
Telecí kotlety s mandlemi a vínem	85
Telecí s citronovou štávou	86
Telecí hrnec s houbami	86
Maso vepřové	87
Kotlety z oblasti La Rioja	87
Marinované vepřové špízy	88

 Flamenquines	88
Kotlety na pomerančích	89
Vepřové maso po baskicku	89
Kotlety s omáčkou po allioli	90
Kotlety po madridsku	90
Vepřové pečené s ananasem	90
Vepřové plátky s hořčičnou omáčkou a šlehačkou	91
Kotlety se sušenými švestkami	92
Maso mleté	93
Kuličky z Bilbaa	93
Masové kuličky v bílé omáčce	94
Maso jehněčí	94
Jehněčí stehno	94
Jehněčí hrnec z Extremadury	95
Extremadurské jehněčí	96
Obalená jehněčí stehna	96
Plněné jehněčí stehno	97
Pečené jehněčí	98
Králík	98
Králík po astursku	98
Zajíc z Cáceres	99
Králík s olivami a mandlemi	100
Drůbež	101
Krůta	101
Krůta pečená	101
Krůta z Andalusie	102
Kachna	103
Kachna z Ribadea	103
Kachna po tolosánsku	104
Křepelky	104
Křepelky z Rioy	104
Kuře	105
Kuře po murcijsku	105
Kuře po extremadursku	106
Kuře z La Manchy	106
Kuře s jablky z Palencie	107
Kuře smažené z Rioy	107
Ryby a dary moře	108
Černá rýže se sépií	108

Vojáčci z Pavie	109
* Hrnek „Cho María“	110
* Mořský čas s tatarskou omáčkou	110
Mořský čas s citronovou omáčkou	111
Mořský čas se zeleninou	112
Losos po astursku	112
Muréna z Arandy de Duero	113
* Pstruh po španělsku	113
Pstruzi z Kanárských ostrovů	114
Horský pstruh	114
Pstruh po navarsku	115
Treska v klášterním stylu	116
Pstruh se šunkou	116
Treska pečená	117
Treska z Alhambry	118
Treska po madridsku	118
Treska z Manchy	119
Treska Yuste	119
Treska v ostrovní omáčce (z Kanárských ostrovů)	120
* Rybí koláč	120
* Mořský jazyk Tenerife	121
Pečené sardinky	122
Sardinky po astursku	122
Sardinky po madridsku	123
Filé z Rioy	124
Filé „marmitako“	124
Zlak nachový přírodní	125
Zlak nachový v omáčce	125
Vnitřnosti	126
Dršťky po horském způsobu	126
* Ledvinky po španělsku	127
Ledvinky po venkovsku	128
Ledvinky na sherry	128
Špenátové závitky s morkem	129
Ledvinky pečené ve vlastním tuku	130
Extremadurský hrnec s játry	130
Telecí jazyk z Rioy	131
Saláty	132
Čekanka s granátovým jablkem	132
* Salát muiñeirský	133
Salát levantinský	133
* Salát madridský	134

Salát z Leónu	134
Salát ze zelených fazolek	135
Salát z chřestu	135
Salát z chřestu se šunkou a majonézou	136
Salát z rýže	136
Salát z Mallorky	137
Salát z řeřichy	138
Moučníky	139
(p)Dort z melounu a kiwi	139
Citronová pěna	140
Ovocný kompot	140
Pečená jablka	141
Jablka pečená po ferrolsku	141
Jablka pečená po astursku	142
✓Grapefruit se sherry	142
Broskve s červeným vínem	143
Krém z hrušek	143
Banány pečené	144
★Omeleta s banány	144
Palačinky s ananasem	144
Melounový kompot	145
Pečeme	146
Asturské topinky	146
Čokoládový krém	147
Královské sušenky	147
„Chocolatada“ čili čokoládová hmota	148
✓Španělské kobližky	148
(Smažené mléko	149
Rýže v mléku po kastilsku	149
Košíčky	150
Máslové mandlové pečivo	150
Opilý piškot	150
Kokosové pusinky	151
Jablkový dort	151
Tvarohový dort	152