

Obsah

Úvodem	9	3.9 Sépie s fazolemi Fava	29
1. Když se víno s jídlem snoubí	11	3.10 Humr Thermidor	29
2. Bezmasá jídla	16	3.11 Kolowratovo soté z hřebenatek – jakubek	30
2.1 Rýže s houbami	16	4. Sladkovodní a mořské ryby	31
2.2 Čekanka na víně	16	4.1 Italská rybí polévka	31
2.3 Pečené artyčoky	17	4.2 Kapr sklepmistra Mikulenčáka	31
2.4 Opilá vejce	17	4.3 Kapři guláš vinaře Filipovszkého ..	32
2.5 Syrečky v marinádě	17	4.4 Candát na Pinot noir	32
2.6 Sýrové fondue	18	4.5 Baskická dušená směs s tuňákem a brambory	33
2.7 Těstoviny a luštěniny	18	4.6 Losos na smetaně	33
2.7.1 Penne s bílým zelím	18	4.7 Losos zapečený se sýrem brie podávaný se sabayonem	34
2.7.2 Špagety s rajčatovou omáčkou	19	4.8 Pražma pečená se zeleninou	34
2.7.3 Špagety s milánskou omáčkou	19	4.9 Úhoř na burgundském	35
2.7.4 Čočka na červeném	20	4.10 Hejk na baskický způsob	36
2.7.5 Fazolové lusky s vínem	20	4.11 Marinovaná makrela	36
2.8 Houby na víně	21	4.12 Kamenáč s krevetovou omáčkou ..	37
2.8.1 Hříbky dušené s vínem	21	4.13 Ryba s rýží	37
2.8.2 Žampiony ve vinném těstíčku	21	4.14 Makrely dušené na víně	38
2.8.3 Plněné žampiony s vinnou omáčkou	22	4.15 Treska na toskánský způsob	38
2.8.4 Houby na rajčatech	22	4.16 Rybí copánky	38
3. Mořské plody	23	5. Drůbež	40
3.1 Směs čerstvých salátů s klepítky z vařeného humra	23	5.1 Holoubata v estragonové omáčce ..	40
3.2 Velké krevety se suchým sherry ..	23	5.2 Římské kuře v pánvi	40
3.3 Humr s kuřecím masem	23	5.3 Kuřecí kapsičky à la TV Prima	41
3.4 Baskická krabí směs	24	5.4 Kuře à la Romana	41
3.5 Škeble na rybářský způsob	25	5.5 Bakoňské kuře s nádivkou	42
3.6 Plněné slávky	26	5.6 Kuře po korutansku	42
3.7 Gratinované hřebenatky na galicijský způsob	27	5.7 Kuře Marengo	43
3.8 Oliheň v černé omáčce	28	5.8 Kuřecí prsa Geraldina	43
		5.9 Kavkazské kuře Čachochbilm	44
		5.10 Kuře s pórkovou nádivkou	44
		5.11 Pečené kuře s americkou nádivkou	45

5.12 Andaluská kuřecí stehna	45	9. Vepřové	62
5.13 Revírníkova kuřecí stehna	46	9.1 Vepřové nožičky s rosolem	
5.14 Jemná paštika z mladého		a francouzskou omáčkou	62
kohouta prokládaná kachními		9.2 Vepřové nožičky Jana Valy	62
játry máčenými v sherry		9.3 Vepřové plecko ve vinném	
s višňovou omáčkou	46	nálevu s fazolovými lusky	63
5.15 Kohout na víně	47	9.4 Vepřová pečeně na zázvoru	63
5.16 Krutí prsa se zeleninou	47	9.5 Arista	64
5.17 Krutí omeleta	48	9.6 Vepřová kýta na smetaně	64
5.18 Mladá kachna s olivami	48	9.7 Švábské vepřové maso	64
5.19 Kachna na divoko	49	9.8 Vepřové s fazolí	65
5.20 Toulouská kachna	49	9.9 Saltimbocca	66
5.21 Kachna na medu	50	9.10 Vepřová kýta Hamburg	66
5.22 Husa s kaštanovou nádivkou	50	9.11 Vepřové plecko na víně se zelím	
5.23 Husí játra Madeira	51	a houbami	66
5.24 Hobliny z husích jater a pečené		9.12 Kološvárské vepřové	
bramborové noky	51	kotlety v kotlíku	67
5.25 Drůbeží aspik	52	9.13 Vepřové kotlety Báticas	67
6. Pokrmy z králíků	54	9.14 Vepřové panenky na houbách	
6.1 Polévka z králíka	54	a červeném vínu	68
6.2 Králík na červeném víně	54	9.15 Šašlik carských důstojníků	68
6.3 Králík po francouzsku	54	9.16 Špikované špalíčky	69
6.4 Divoký králík na víně	55	9.17 Smažený vepřový váleček	
7. Jehněčí	56	s mořskými řasami	69
7.1 Jehněčí pro mojí ženu Hanu	56	9.18 Vepřové ve víně naložené I.	70
7.2 Jehněčí na šalvěji	56	9.19 Vepřové ve víně naložené II.	70
7.3 Jehněčí kýta rolovaná		9.20 Vepřové jako kanec	71
s rozmarýnem	56	9.21 Pečená šunka s madeirským	
7.4 Jehněčí kotlety	57	vínem	71
7.5 Marinovaná jehněčí kýta		10. Telecí	72
s omáčkou Pinot Grigio	57	10.1 Osso buco	72
7.6 Jehněčí kotlety s tymiánovou		10.2 Telecí kýta s madeirou	
omáčkou	58	a žampiony	72
7.7 Jehněčí chanfana po portugalsku ...	59	10.3 Telecí řízky fusilli	
8. Skopové	60	a smržovou omáčkou	72
8.1 Skopový kotlíkový guláš	60	10.4 Telecí kotleta s omáčkou	
8.2 Skopová špikovaná kýta		z červeného vína	73
na divoko	60	10.5 Špikovaná telecí pečeně	
8.3 Bulharské skopové	61	na bílém víně	73
8.4 Skopové plecko na víně	61	10.6 Telecí medailonky na Cabernet	
8.5 Skopové Trentino	61	Sauvignon se slaninou	
		a žampiony	74

11. Hovězí	75	13.4 Cavatappi s bylinkovou omáčkou	90
11.1 Hovězí maso vařené s vínem	75	13.5 Masoví ježci	90
11.2 Roštěnky Esterházy	75	13.6 Sekané biftečky na víně	90
11.3 Řízky hajného Trávníčka	75	13.7 Masové kuličky v rajske omáčece	91
11.4 Steak New York	76	14. Zvěřina	92
11.5 Lovecké roštěnky	77	14.1 Pernatá	92
11.6 Steak à la Erni's	77	14.1.1 Bažant ve špekovém plášti s celerem	92
11.7 Hovězí pečeně s houbami	77	14.1.2 Divoká kachna na červeném víně	92
11.8 Kotlíkový tokáň z Hajdúságu	78	14.1.3 Divoká kachna na víně a tymiánu	92
11.9 Roštěná na bílém víně	79	14.1.4 Divoký holub na houbách	93
11.10 Hovězí pečeně se žampiony a bílým vínem	79	14.2 Srstnatá	93
11.11 Znojemská hovězí pečeně na červeném víně	79	14.2.1 Srncí plecko na červeném víně	93
11.12 Italská hovězí pečeně	80	14.2.2 Portské zvěřinové ragú podle Heleny Baker	94
11.13 Burgundská hovězí pečeně	80	14.2.3 Srncí ragú	94
11.14 Balkánská hovězí pečeně	81	14.2.4 Pečený srncí hřbet	95
11.15 Lovecká pečeně na červeném víně	81	14.2.5 Srncí kýta profesora Dungle	95
11.16 Svíčková se žampiony	82	14.2.6 Jelení hřbet na omáčece z portského vína s hruškou v červeném víně	96
11.17 Cavatappi se svíčkovými řezy	82	14.2.7 Jelení pečeně s plněnými hruškami	97
11.18 Hovězí filet Marechand	83	14.2.8 Jelení kýta na víně	97
11.19 Filet mignon s humřími ocásky	83	14.2.9 Jelení guláš	98
11.20 Vévodské roštěnky	83	14.2.10 Pečená kančí kýta na víně	98
11.21 Masová směs na grilu	84	14.2.11 Guláš z divočáka	98
11.22 Hovězí ohánka na víně	84	14.2.12 Daňčí hřbet na červeném	99
12. Vnitřnosti	85	14.2.13 Pečený jezevec	99
12.1 Hovězí jazyk s polskou omáčkou	85	15. Omáčky a marinády	100
12.2 Grilovaná játrka s glazírovanými jablky	85	15.1 Boloňská omáčka k těstovinám	100
12.3 Telecí játra na víně	86	15.2 Pikantní omáčka k vařenému masu	100
12.4 Telecí játra dušená na víně	86	15.3 Česneková omáčka alioli	101
12.5 Pečené ledvinky	86	15.4 Holandská omáčka	101
12.6 Vepřová játrka dle pana Antonia	87		
13. Mleté maso	88		
13.1 Kolínka s bramborem	88		
13.2 Lilkové krychličky	89		
13.3 Tortellini al Forno	89		

15.5	Madeirská omáčka	101	17. Moučníky	108	
15.6	Omáčka Thermidor k humrům	101	17.1	Muškatové hrozny na Asti spumante	108
15.7	Labužnická omáčka s červeným vínem	102	17.2	Jablka Pompadur	109
15.8	Marináda z červeného vína	102	17.3	Vínová pěna	109
15.9	Jalovcová omáčka	102	17.4	Pošírované hrušky s Gorgonzolou	110
15.10	Omáčka ke grilované rybě	103	17.5	Pošírované hrušky plněné vanilkovou zmrzlinou	110
15.11	Mexická omáčka	103	17.6	Hrušky plněné skořicovým krémem, obložené sušenými švestkami	111
16. Čína	104		17.7	Vinný rosol	111
16.1	Kuřecí prsa šeng-čchao	104	18. Ověřené rady zkušených vaříčů ..	113	
16.2	Kantonské nudle	105	Seznam použité literatury	115	
16.3	Vepřový jazyk po pekingsku	105			
16.4	Kapustičky po čínsku	105			
16.5	Maso dvou barev	106			
16.6	Šuang-si	106			
16.7	Játrové hranolky po čínsku	107			