



OBSAH

VÁŽENÝ A MILÝ ČTENÁŘI . . . 7

ASANT – ČERTOVO LEJNO . . . 9

Kofta kabab kehataj – smažené masové kuličky . . . 12

Kořeněná ryba . . . 13

CITRONOVÁ TRÁVA – CITRONELA . . . 15

Otak-otak (malajská rybí sekaná) . . . 18

Thajská rybí polévka . . . 19

Sójové maso po thajsku . . . 20

Korma z vepřového masa s medem . . . 21

ČERNUCHA – ČERNÝ KMÍN . . . 23

Arabský chléb . . . 25

Raita z okurek . . . 25

Zapečený lílek s rýžovou nádivkou . . . 26

Zeleninové pakory – indické smaženky . . . 27

DRSNOPLODÍK – AJOWAN, ADŽVAJEN . . . 29

Kuře na mandlích s ajowanem v jogurtu . . . 31

**GALGAN (KALKÁN),
SIAMSKÝ ZÁZVOR, LAOS . . . 33**

- Kuře v páni po javánsku . . . 35*
Vepřové plátky na galganu s čínským zelím . . . 36
Drůbeží salát z Vietnamu . . . 37

GRANÁTOVÉ JABLKO . . . 39

- Granátové kuře . . . 42*
Orientální pilaf . . . 42
Arménský salát s granátovým jablkem . . . 43

IBIŠEK ROSELLA

(SORREL, KARKADEH, RAMA, PATWA) . . . 45

- Rosol z karkade . . . 47*

KAPARA . . . 49

- Italská omáčka ke karbanátkům,
smaženému sýru, rybám . . . 51*
Kuřecí řízky s pikantní omáčkou . . . 52
Losos nebo treska v pomerančové omáče s kapary . . . 53
Treska podle italské pekařky . . . 54

KARDAMOM – KARDAMOVNÍK . . . 57

- DALŠÍ PŘÍBUZNÉ DRUHY – AMOMY . . . 60**
Krůtí prsa po pekařsku . . . 62
Ovocný salát s kardamomem a mandlemi . . . 62
Čatní z rajčat a jablek . . . 63
Králík na cibuli a kardamomu . . . 64
Flambované kuře s ovocem . . . 64
Thajské kuřecí kari . . . 65

KMÍN ŘÍMSKÝ – KUMIN . . . 67

- Dušené hovězí na cibuli po arabsku . . . 70*
Kuřecí nudličky s mandlemi . . . 71





Sambar . . . 72
Ryba po egyptsku . . . 73

KURKUMA . . . 75

Rýže s čočkou a nudlemi . . . 78
Nasi goreng . . . 79
Minutka z mletého masa s ananaselem . . . 80

MURRAYA – CURRY LEAF, KARÍ LIST . . . 81

Indické rajčatové čatní . . . 83

MYRTA . . . 85

Japonské křepelky (kuře) s myrtou . . . 87

OLIVA . . . 89

Kuře v rýži . . . 91
Rybí filety na terstský způsob . . . 92
Vepřové kotlety s olivami . . . 93
Tapenade – provensálská pomazánka . . . 93

PEPŘ DLOUHÝ . . . 95

Khičrí . . . 97

PEPŘ KUBEBOVÝ (OCASATÝ) . . . 99

Vepřové karí . . . 101

PEPŘ SEČUÁNSKÝ – FAGARA . . . 103

Jehněčí na sečuánském pepři a česneku . . . 106
Vepřové po sečuánsku s nudlemi . . . 107
Kuřecí soté na vermutu . . . 108
Rybí filety po sečuánsku . . . 109

PEPŘ ČERVENÝ (RŮŽOVÝ, PERUÁNSKÝ) . . . 111

Telecí nebo kuřecí plátky na růžích a grapefruitu . . . 113
Kuře z Tasmánie . . . 114

**ROZMANITÉ „PEPŘE“ LOKÁLNÍHO VÝZNAMU
A JEJICH SYNONYMA . . . 115**

PÍSKAVICE – ŘECKÉ SENO . . . 117

Mleté maso s fazolkami a vejci . . . 119

Čočková indická polévka . . . 120

Čočkový sambar . . . 121

SEZAM . . . 123

Kuřecí špízky se sezamem . . . 125

Jablečný koláč z Itálie . . . 126

Salát z pekingského zelí se sezamem . . . 127

SVĚTLICE BARVÍŘSKÁ, SAFLOR . . . 129

Mruzíja . . . 130

Kavkazské hovězí . . . 131

SUMAH (SUMACH) . . . 133

Perský kĥoresh s jablky a sumahem . . . 135

Vepřové maso nebo kuře po gruzínsku . . . 136

Čachohbili z kuřete . . . 137

TAMARIND . . . 139

Ryba v tamarindu . . . 141

Datlové a tamarindové čatní . . . 141

