

OBSAH***Málo známé polévky***

- Rybí polévka s rybími knedlíčky znamenité chuti,
jak se vařivala v Českém Krumlově / 16
Cibulačka se zapečenými sýrovými krajíčky / 17
Zabijačková bílá zelňačka s jelítkovými smaženkami / 17
Domácí hovězí polévka se sněhovými nočky / 18
Krémová rebarborová polévka s meduňkou / 18

***Jídla hlavní, především však slavnostní
a pro vzácné návštěvy******Hovězí maso***

- Hovězí závitky na červeném víně s jihočeskými pěry / 19
Hovězí pečeně protýkaná párkem po debrecínsku
s máslovými noky / 21
Arcibiskubská hovězí pečeně ve smetanové omáčce upečená
na cibuli / 22
Esterházy rostélyos neboli roštěnky Esterházy / 22
Boeuf à la mode neboli hovězí pečeně s rajčaty na zelenině
a červeném víně / 23
Farské nudle s hovězími kostkami na víně a se strouhaným
sýrem k dobré chuti kuchaře Toníka Dejmalá
z jílovické fary / 24
Hovězí mistrovská pečeně na víně / 24
Hovězí kostky na červeném víně / 25
Hovězí kostky se šípkovou omáčkou s petrželovými noky / 26
Domácí šípkový protlak / 27
Hovězí pečeně podle receptu ze Sušice / 27
Vimperská hovězí pečeně ve voňavé cibulové šťávě / 28
Hovězí pečeně s višněmi / 28
Hovězí kýta na červeném víně se slanou selskou buchtou / 29
Hovězí kostky nadivoko s chlupatými knedlíky / 30
Pestré ragú po myslivecku / 31
Hovězí ragú na červeném víně se šlehačkou / 32
Hovězí ragú se smetanou podle receptu řeznického mistra
Krčmy z Paračova / 33
Staročeské roštěnky s vůní zázvoru a brambor / 33

Hovězí maso na paprice s brambory a česnekem
podle mlsného kostelníka / 34

Vepřové maso

Klášterní tajemství podle ctihodné sestry Františky
z řádu sv. Voršily z receptáře Angela Františka Jeřábka,
kuchaře kláštera minoritů v Českém Krumlově / 34

Vepřové řízky zapečené na zelenině pod bramborákovou
peřinkou / 35

Vepřové roládky s hříby a mladou mrkvičkou na víně
a ve smetanové šťávě / 36

Roláda z vepřové kýty s métským salámem a uzeným pečená
na bílém víně se žampiony / 37

Roláda z vepřové kýty s listovým špenátem a česnekem
s dušenou smetanovou karotkou / 37

Vepřové filety s vůní česneku v županu / 38

Vepřová panenka plněná sušenými švestkami a mandlemi
se smetanovou omáčkou z bílého vína / 38

Roláda z vepřového bůčku plněná jablíčky a okurčičkami
s jemnou třešňovou omáčkou pro vzácné a milé hosty
mlsouny / 39

Vepřová krkovice naložená v pivu, podávaná s houbovou
smaženicí s uzeným masem a zabalená v kapustovém
bramboráku / 40

Přírodní marinované řízky z vepřové krkovice
s paprikovočesnekovou omáčkou, šťouchanými brambory
s pažitkou a dozlatova osmaženou vídeňskou cibulkou / 41

Smažené zapečené farské kotlety / 42

Mon plaisir / 42

Vepřové kostky dušené v mrkvi a zapečené pod sněhovou
čepicí se sýrem a zázvorem / 43

Vepřové kostky po myslivecku dušené v zelenině
na červeném víně a zapečené pod sněhovou čepicí s čerstvou
petrželkou / 43

Vepřové řízky na šípkové omáče 44

Omáčka ze sušených šípků / 45

Vepřové kotlety na jablkách / 45

Vepřová plec pečená v mléce / 46

Vepřová plec na celeru a hořčici v omáče 46

Vepřová roláda se žampiony / 47

- Pečený vepřový bůček s jarní nádivkou / 47
- Dozlatova upečená marinovaná vepřová žebírka s kynutou houbovou cmundou / 48
- Uzená krkovice se šafránovou omáčkou s vůní česneku / 49
- Vepřová játra se žampiony / 49

Skvostné guláše z hovězího i vepřového masa a tradiční ledvinky

- Hovězí guláš z Šumavského Podlesí / 50
- Guláš z Volyně / 50
- Českobudějovický guláš na pivě / 51
- Putimský Švejkův guláš / 52
- Klášterní guláš z Českokrumlovska / 52
- Salonní arcibiskupský hovězí guláš / 53
- Guláš z vepřové plece s nakládanými cibulkami a zahuštěný po staročesku chlebem a pivem / 53
- Labužnické vepřové ledvinky s párkem / 54

Drůbež

- Kuře upečené s uzeným bůčkem na zelenině / 55
- Kuře pečené jako bažant / 56
- Kuře pečené jak kachna / 56
- Kuřecí stehna upečená jako husa / 57
- Kuřecí stehna v bramborách a zelenině se žampiony podávaná v miskách / 57
- Kuřecí nudličky s čekankou ve smetanové omáčce s vůní šalvěje a hořčice / 58
- Kuřecí závitky naplněné sametovým hermelínem a medovou hruškou / 58
- Kuře s hříbky a bramborovými plackami, jak ho měl rád velebný pán z Kaplice / 59
- Kuřecí kousky s nudličkami anglické slaniny v pikantní omáčce se žampiony / 60
- Zapečené kuře na bramborách s bylinkami, česnekem, sýrem a smetanou / 61
- Kuřecí česnekové řízečky zapečené v patrech se sýrem / 61
- Kuřecí řízek usmažený dozlatova v žemličkových nudličkách / 62
- Kuře s italskou nádivkou s olivami a bazalkou podle receptu z Vatikánu / 62

- Kuře s tradiční staročeskou houskovou nádivkou / 63
Kuře s jihočeskou houbovou nádivkou podle receptu
z fary od svatého Jana na Malši / 63
Kuře s nádivkou z jatýrek, rýže a žampionů upečené dozlatova
na víně, jak se připravovalo v kuchyni přečínského zámku
v Šumavském Podlesí / 64
Segedínský guláš z uzeného kuřete / 65
Kuřecí roláda s klobásou v kapustových listech / 65
Vykostění kuřete aneb příprava plátu masa na roládu / 66
Kuřecí roláda s pórkovou nádivkou / 66
Zadělávané kuře se žampiony a karotkou podle receptu
z olešnické fary / 67
Zadělávané kuře s květákem a houbami / 68
Slepice na paprice po domácku s noky / 68
Slepice zadělávaná po staročesku se širokými nudlemi / 69
Slepice po baskoňsku / 70
Krůtí roláda s máslovou šťávou / 70
Kachna upečená po starodávnu na medovině a podávaná
s medovým červeným zelím podušeným s mandlemi
na víně / 71
Kachní prsíčka pečená na pomerančích v povidlových
palačinkách / 72
Drůbeží játra po novohradsku na červeném víně
a se smetanou a rýžovými knedlíčky / 73
Drůbeží krokety / 74
Kuřecí játrová paštika / 74
Paštika s drůbežími játry s brusinkovou omáčkou / 75
Jemná paštika z kuřecích jater / 76

Králík

- Králík na zázvoru a na smetaně, jak se dělával
na písecké faře / 76
Králíčí stehna pečená na zázvoru / 77
Králík na černém pivu s divokým kořením a hořčicí / 77
Králík načerno / 78
Králík na hořčici / 79
Králík na hořčici a houbách / 79
Králík na provensálském koření / 80
Králík upečený s divokým kořením / 80

- Králík marinovaný a pečený na kysaném zelí
podle pana faráře z receptáře Magdaleny Dobromily
Rettigové / 81
- Králík na pepři / 81
- Králík pečený s bučkem podle klasického selského receptu / 82
- Králík ve smetanové omáčce upečený po francouzském
způsobu s kapary / 82
- Králík s uzenářskou nádivkou a pažitkovými šťouchanými
brambory / 83
- Zadělávaná králičí stehna / 84

Ryby

- Pstruzi pečení s cibulí a petrželkou / 84
- Pstruzi pečení na másle s náplní ze slaniny a česneku / 85
- Kapr na šalvěji a na smetaně / 85
- Kapr z pánve s mátovou omáčkou / 85
- Kapr s vůní česneku usmažený dozlatova / 86
- Rybí filé v pivním těstíčku s koprovou omáčkou z jogurtu
a majonézy / 86
- Rybí karbanátky / 87

Zajímavé drobné nápady

- Řeznický koláč s uzeným bučkem / 88
- Plněné bramborové knedlíky s míchanou zeleninou / 89
- Celerové kostičky v bílé omáčce (celerová omáčka) / 90
- Smažené růžičkové kapustičky s rokfórovou omáčkou / 91
- Zapečené růžičkové kapustičky s uzeným masem
pod peřinkou z jemného sýra / 92
- Jihočeské bramborové karbanátky z květáku a hub / 92
- Fazolky na smetaně se ztraceným vejcem / 93
- Bramborové jitrničky / 94
- Pekařská směs ve slaninovém kabátku osmažená v klasickém
trojobalu dozlatova / 94
- Věneček z velikonoční nádivky / 95

Sladká tečka na konec

- Povidlové taštičky z bramborového těsta / 96
- Borůvkové knedlíky z kynutého těsta / 97
- Obrácený koláč s jablky / 97

- Žemlovka s jablky / 98
Tvarožník s meruňkami / 98
Lehká a rychlá bublanina s třešněmi / 99
Višňový závin / 99
Medovník jako perník / 100
Dort bezé s jahodami / 101
Rybízový koláč se sněhovou čepicí / 101
Karamelový dort od maminky / 102
Ořechový tradiční dort / 103
Biskupská bábovka / 103
Jablkové řezy z lístkového těsta s vanilkovým krémem
k pohodě v nedělním podvečeru, kdy za okny panuje mráz
a na stole v konvici voní dobrý čaj / 104
Vánoční chlebíček s ovocem z domova i z daleka / 105
Perníková bábovka / 106