

# Obsah

Měrné jednotky .....	4
----------------------	---

## Vývary

Základ úspěchu? Vývar! .....	5
Zeleninový vývar .....	6
Masový vývar .....	7
Hovězí vývar .....	8
Kuřecí vývar .....	9

## Polévky

Bílá ovarová polévka .....	10
Kerblíková polévka .....	11
Cibulová polévka s liškami .....	12
Kapustnica .....	13
Dýňová polévka .....	14
Frankfurtská polévka .....	15
Hrstková polévka .....	16
Čočková polévka se zelím .....	17
Kedlubnová polévka .....	18
Celerová krémová polévka .....	19
Králičí polévka .....	20
Krkonošské kyselo .....	21
Polévka Kozí brada .....	22
Polévka Veverka .....	23
Polévka z beraniho krku .....	24
Polévka z medvědího česneku .....	25
Polévka z ryzců .....	26
Prdelačka .....	27
Polévka ze zvěřiny .....	28
Slezský bigos .....	30
Valašská kyselica .....	31

## Maso, drůbež, ryby

### VEPŘOVÉ MASO

Vepřová pečeně na zázvoru .....	32
Vepřová panenka plněná hruškami .....	33
Uzené kotlety s opeřenými švestkami .....	34
Karbanátky s vařeným bramborem .....	35
Vepřová panenka s králičí fáší .....	36
Vepřové koleno na černém pivu .....	38
Vepřový bůček a jablečná omáčka s majoránkou .....	40
Husarská roláda .....	41

### HOVĚZÍ A TELECÍ MASO

Cikánská hovězí pečeně .....	42
Haše s bramborem .....	43
Hovězí maso na jalovci .....	44
Karlovarský guláš .....	45
Hovězí pečeně Esterházy s krupicovým nokem .....	46
Hovězí plec na víně a pastinákové pyré .....	48
Nadívané telecí hrudí s bramborovou kaší .....	50
Morkové kosti s topinkou .....	52
Smažená telecí hlava s remuládou .....	53
Volská oháňka nasladko .....	54
Znojenská hovězí pečeně s houskovým knedlíkem .....	55
Čevabčiči s petrželovým bramborem .....	56
Živáňská .....	57

## DRŮBEŽ

Kachna na jalovci a kedlubnové zelí .....	58
Kachna na zázvoru s jablky a bramborový knedlík se strouhankou .....	60
Kuřecí roláda s nádivkou .....	62
Nadívané pečené holoubě s bramborovou kaší .....	64

## KRÁLÍK

Králičí paštika .....	66
Králičí ragú s chřestem a široké nudle .....	67
Králičí řízek na šalvěji s mačkaným bramborem .....	68
Králík na česneku s nastavovanou kaší .....	70
Králík na hříbkách s opečeným bramborem .....	72
Králík na zázvoru s dušenou rýží .....	73
Králík na smetaně s hrnkovým knedlíkem .....	74
Králík na černém pivu .....	76
Králík na špeku s játry a dušenou rýží .....	77
Králík nadivoko a bramborové šulánky .....	78

## JEHNĚ, KŮZLE

Dušené jehněčí maso s fazolemi a rajčaty .....	80
Jehněčí guláš .....	81
Jehněčí kolínko na víně s celerovou kaší .....	82
Jehněčí toč se švestkami .....	84
Pečené kůzle s nádivkou z kopřiv .....	86

## VNITŘNOSTI

Mozeček s vejci .....	88
Škračky s pohankovým bramborákem .....	89
Pečená telecí ledvina s omáčkou z hořčice .....	90
Smažený telecí brzlík s bramborovou kaší .....	91
Vepřová játra a štouchané brambory .....	92

## ZVĚŘINA

Bažant na víně a bramborové noky .....	94
Srňčí řízky s madeirou, sladká mrkev a růžičková kapusta se špekem .....	96
Nadívané bažantí stehno s dušenou rýží .....	98
Srňčí na hříbkách a bramborové šišky .....	100
Zajíc s liškami a hluchec .....	102
Hluchec .....	103
Zvěřinová paštika .....	104
Jelení guláš .....	105
Daňčí hřbet na portském víně, černý kořen a hruška vařená ve víně .....	106

## RYBY

Smažený kapr s bramborovým salátem .....	108
Kapr se smetanovou omáčkou a paprikou .....	110
Kapr pečený na másle se šalvějí .....	111
Kapr na sardeli .....	112
Kapr nastudeno s nakládanými houbami .....	113
Kapr Petra Voka se salátem z čočky a krup .....	114
Salát z kapra .....	115
Vařený pstruh s máslem a opečeným bramborem .....	116

## ZABIJAČKA

Ovar .....	118
Zabijačkový guáš s vejmrudou .....	120

Tlačenka .....	121
Jitrnice .....	122
Jelita kroupová .....	124
Jelita žemlová .....	125
Prejt .....	126
Zabijačková buchta .....	127

## UZENINY

Staročeský párek .....	128
Šunkový párek .....	128
Maďarský párek .....	129
Debrecinský párek .....	129
Tepelné opracování pro všechny druhy párků .....	130
Vinná klobása s bramborovou kaší .....	131
Taliány .....	132
Vepřová šunka základní .....	134
Domácí šunka z vepřového krkvice .....	135
Domácí šunka z vepřového kolena .....	136
Domácí šunka s vlašskými ořechy a medem .....	138
Domácí šunka s rozinkami a tuzemským rumem .....	138
Salát z buřtů .....	139

## Přílohy

Bramborová kaše .....	50
Bramborové noky .....	94
Bramborové šišky .....	100
Bramborové šulánky .....	78
Bramborový knedlík se strouhankou .....	60
Bramborový salát .....	108
Celerová kaše .....	82
Dušená rýže .....	73
Houskový knedlík .....	55
Hrachová kaše .....	142
Hrnkový knedlík .....	74
Krupicový nok .....	46
Květákové pyré .....	148
Mačkané brambory .....	68
Nádivka z kopřiv .....	86
Nastavovaná kaše .....	70
Opečené brambory .....	72
Pastinákové pyré .....	48
Petrželové brambory .....	56
Pohankový bramborák .....	89
Široké nudle .....	67
Štuchané brambory .....	92
Vařené brambory .....	35

## Pokrmý z brambor, vajec, zeleniny, hub a luštěnin

Bramborové karbanátky s uzeným masem a zelný salát s křenem .....	140
Brynzové halušky .....	141
Hrachová kaše s uzeným masem .....	142
Lečo .....	143
Plněná vejce .....	144
Smažené žampiony .....	145
Smaženka .....	145
Palačinky s brynzou .....	146
Nakládané zelí .....	147
Smažený květák a květákové pyré .....	148
Žampiony plněné brynzou .....	149
Pirohy z bramborového těsta se špekem a vlažný zelný salát .....	150
Plněné cibule .....	151
Nakládané houby .....	152

Pytlochy – nakládané okurky .....	153
Sterilované okurky .....	154

## Sladké pokrmy

Rýžová kaše .....	156
Šulánky s mákem .....	156
Trhané patenty se sladkou smetanou .....	157
Jablka v županu a vanilková omáčka .....	158

## Sladké pečení

Punčový dort .....	160
Harlekýn .....	162
Dobošovy řezy .....	163
Štafetky .....	164
Žloutkové věnečky .....	166
Indiánky .....	168
Větrníky .....	169
Kokosky .....	170
Pusinky .....	171
Rakvičky .....	172
Makovec .....	172
Listový závin s rebarborou a jahodami .....	173
Vánoční perníčky .....	174
Zázvorky .....	175
Piškotová roláda .....	175
Borůvkový a švestkový koláč z kynutého těsta .....	176
Obrácený hruškový koláč .....	177
Svatební koláčky .....	178
Moravské koláče .....	180
Valašské frgály .....	182
Pražský koláč .....	184
Sladký loupák (Makovka) .....	186

## Slané pečení

Obecné rady pro pečení chleba: .....	188
Jak opravdu správně zpracovat těsto na záraz? .....	188
Jak zdobit chléb? .....	189
Chléb konzumní .....	190
Chléb se smaženou cibulí .....	191
Chléb se škvarky .....	191
Chléb kvasový .....	192
Chléb zadělávaný podmáslím .....	194
Chléb zadělávaný černým pivem .....	195
Veka .....	196
Karlovarský rohlík .....	197
Dalamánky .....	198
Houbovec .....	199

## Ostatní

Liptavský sýr .....	200
Rozhuda .....	200
Pomazánka s koprem .....	200
Višňová marmeláda .....	201
Jahodová marmeláda .....	201
Rybízová marmeláda .....	201
Hruškový kompot .....	202
Jablečný kompot .....	202
Kávový likér .....	203
Vaječný koňak .....	203
Zázvorová limonáda .....	204
Abecední rejstřík .....	205