

Obsah

Úvod

O autorce.....	3
Co je pomalý hrnec?.....	5
Jaké mám možnosti ve výběru přístroje a jak vybrat ten správný?.....	6
Jednotlivé stupně vaření v pomalém hrnci.....	9
Pro jaký přístroj je koncipována tato kuchařka?.....	11
Kolik stojí vaření v pomalém hrnci?.....	12
Je vaření na nízké teploty v něčem nebezpečné?.....	12
Jaké jsou základní principy pomalého vaření v praxi?	13

Polévky

Domácí bujón.....	19
Boršč.....	23
Bramboračka s houbami.....	25
Kulajda.....	27
Kyselica – zelná polévka.....	29
Dýňová polévka s cizrnou.....	31
Francouzská cibulačka.....	33
Polévka minestrone.....	35

Hovězí maso

Rajská omáčka z čerstvých rajčat.....	39
Koprová omáčka s hovězím masem.....	41
Svíčková na smetaně.....	43
Hovězí na červeném víně.....	45
Hovězí plátky s houbovou omáčkou.....	47
Španělské ptáčky.....	49
Dušené hovězí s dýňovou omáčkou.....	51
Marinovaná hovězí žebra.....	53

Vepřové maso

Vepřová kýta na česneku.....	57
Vepřové kostky v mrkvi.....	59
Vepřová krkovička na medu a pivo.....	61
Vepřová kýta s hořčičnou omáčkou.....	63
Vepřová plec se švestkovou omáčkou.....	65
Segedínský guláš.....	67
Vepřové výpečky.....	69
Trhané vepřové maso se zeleninovou salsou.....	71
Vepřové koleno v zázvorovo-česnekové marinádě.....	73
Vepřový jazyk s křenovou omáčkou.....	75

Drůbeží a králičí maso

Nadívané kuřátko.....	79
Kuřecí paličky na medu.....	81
Kuřecí čtvrtky na zelenině.....	83
Kuře na paprice.....	85
Kuře se sladkokyselou omáčkou a ananasem.....	87
Kuře na jablkách a brusinkách.....	89

Indické butter chicken.....	91
Krůtí nudličky s fenylem.....	93
Krůtí roláda se špenátem a sušenými rajčaty.....	95
Kachní prsa na pomerančích.....	97
Kachní čtvrtky s hrnkovým knedlíkem.....	99
Králík agrodolce.....	101

Ryby a zvěřina

Losos se smetanou a brokolicí.....	105
Halászlé – maďarská rybí polévka.....	107
Srnčí guláš.....	109
Kančí se šípkovou omáčkou.....	111

Mleté maso

Boloňská omáčka.....	115
Chilli con carne.....	117
Švédské masové kuličky.....	119
Variace na musaku.....	121
Krůtí sekaná.....	123
Krůtí masové koule v rajčatovo-paprikové omáčce.....	125
Balíčky z krůtího mletého v parmské šunce.....	127
Ďábelská topinková směs.....	129

Bezmasá a méně masová jídla

Šunkofleky.....	133
Eintopf s fazolemi a klobásou.....	135
Kroupy se slaninou a kapustou.....	137
Červené květákové karí.....	139
Cibulový quiche.....	141

Malá a ostatní jídla

Francouzská vepřovka rillettes.....	145
Paštika z kuřecích jater.....	147
Přepuštěné máslo (ghí).....	149
Domácí kečup.....	153
Ajvar.....	155
Cibulová marmeláda.....	157
Rebarborové čatní.....	159
Švestková povídla.....	161

Koláče a sladká jídla

Cheesecake.....	165
Mrkvový koláč s ořechy.....	167
Litý koláč s ovocem.....	169
Brownies.....	171
Vláčný jablečný koláč.....	173
Žemlovka s jablky a tvarohem.....	175
Mléčná rýžová kaše.....	177
Pohanková kaše s kakaem.....	179
Tapiokový pudink s kokosem.....	181