

OBSAH



1. PÁR SLOV NA VYSVĚTLENOU	5
2. JAK SI ZAŘÍDIT KUCHYŇ	7
3. ODMĚŘOVÁNÍ A VÁŽENÍ	15
4. ZÁKLADNÍ KUCHYŇSKÉ TECHNIKY	17
5. KOŘENÍ	23
6. HOŘČICE, KEČUPY, OMÁČKY, OCTY A PODOBNÉ VĚCI	39
7. AMERICKÁ KUCHYŇĚ	
— Americké zeleninové saláty	43
— Cole Slaw	45
— Salát ze zelené fazolky	46
— Olivová pomazánka	46
— Osmážená ryba v ořechovém obalu	49
— „Buvolí křídla“	50
— Kuře pečené s rozmarýnem, šalvějí a novými bramborami	51
— Kuře marinované ve vermutu s rozmarýnem a česnekem	52
— Kuře dušené po brunšvicku	53
— Pečená kachna na pomerančích	54
— Dušené hovězí maso se zeleninou	55
— Barbecue vepřová žebírka	57
— Chili	58

— Cincinnati chili	61
— Chicagská pizza	62
— Kukuřičný chleba	65
— Hushpuppies	67
— Muffins	69
— Biskvity	70
— Skořicový závin	72
— Jahodový koláč	73
— Americký jablkový koláč	74
— Sladké sušenky	76
8. ANGLICKÁ KUCHYNĚ	
— Cornish Pasty	80
— Sedlácký hrnec	81
9. ANGLO—INDICKÁ KUCHYNĚ	
— Pečená kachna se švestkami a skořicí	83
10. ČESKÁ A SLOVENSKÁ KUCHYNĚ	
— Zelňačka	85
— Podkrkonošské kyselo	86
— Hovězí guláš	87
— Bramborák	89
— Jablkový závin	90
11. ČÍNSKÁ KUCHYNĚ	
— Kuře s kešu ořechy	99
— Citronové kuře	100
— Paprikový steak	101
— Smažené vepřové kotlety	101
12. FRANCOUZSKÁ KUCHYNĚ	
— Salát s cizrny	104
— Mrkvová polévka „Crecy“	105
— Grilovaná ryba s remuládovou omáčkou	106
— Ryba s omáčkou z bílého vína a hořčice	107
— Kohout na víně	108
— Perlička (kuře) s nádivkou z černých oliv	110
— Provensálský dušený králík s houbami a tymiánem	111
— Jehněčí ragú	112
— Dušené hovězí maso s houbami a pomeranči	113
— Cassoulet	115

— Sýrová pomazánka „Le Boursin“	116
— Citronový krém	117
13. INDICKÁ KUCHYNĚ	
— Kuřecí salát s praženými ořechy	120
— Madrácké hovězí curry	121
— Bengálské kuřecí curry	123
— Jahněčí curry	124
14. ITALSKÁ KUCHYNĚ	
— Rajská omáčka	129
— Toskánská polévka z bílých fazolí	130
— Minestrone	131
— Ryba v rajské omáčce s olivami	132
— Vepřová pečeně s česnekem a fenyklem	133
— Dušené telecí maso s paprikami	134
— Těstoviny po syrakusku	135
— Rizoto po bergamsku	136
15. KARIBSKÁ KUCHYNĚ	
— Kokosová rýže (Trinidad)	139
— Kořeněná hovězí pečeně (Trinidad)	140
— „Colombo“ z jahněčího masa (Martinique)	141
16. KREOLSKÁ KUCHYNĚ / NEW ORLEANS	
— Gumbo	145
— Červené fazole s rýží	147
— Jambalaya	148
— Kreolské plněné papriky	150
— Chlebový nákyp	151
— Banánový dezert „Foster“	153
17. KUBÁNSKÁ KUCHYNĚ	
— Černé fazole	155
— „Staré šaty“	156
— Dušený steak	157
— Kuře ve žluté rýži	159
18. MAĎARSKÁ KUCHYNĚ	
— Halaszle	161
— Plněný zelný list	163
— Pogácsa	165

20. ŠPANĚLSKÁ KUCHYŇĚ	
– Ryba s cibulí a kapary	167
– Vepřové kotlety s křížalami	168
– Fabada asturiana	169
– Játra s paprikami	170
– Bramborová omeleta	171
21. STŘEDOEVROPSKÁ KUCHYŇĚ	
– Květákový salát	173
– Polévka z růžičkové kapusty	174
– Hovězí maso v kapustě	175
– Vepřové maso v mrkvi	177
– Rýžový nákyp	178
– Povidlové tašky	179
19. KUCHYŇĚ RŮZNÝCH NÁRODŮ	
– Tykev plněná mletým masem s rýží a mátou (Řecko)	181
– Turecký bramborový salát (Kypr)	182
– Rumunský bramborový salát (Rumunsko)	183
– Thajské kuřecí curry (Thajsko)	184
– Marinovaný zeleninový salát (Indonésie)	186
– Čočka s rýží (Egypt)	187
– Zeleninový salát s vepř. masem a mátovým dresingem (Vietnam)	188
– Kachna v rýži (Peru)	189
– Moučník „Buñuelos“ (Guatemala)	190
– Zeleninové curry (Střední Východ)	192
– Sladkokyselá čočka s nudlemi (Střední Východ)	193
– Okurkový salát „Tarator“ (Bulharsko)	194
– Plněný baklažán (Turecko)	195
– Hovězí podle Lindströma (Švédsko)	196
22. PÁR SLOV MÍSTO EPILOGU	199

