

# Obsah

## Jaro

1

Jarně už od polévky  
Polévka z jarních bylinek  
Ruská polévka z kopřiv  
Česká polévka z kopřiv  
Rybářská květáková polévka  
Ředkvičková polévka  
Štovičková polévka  
Polévka s nařovou cibulkou a mladým nařovým česnekem  
Polévka z mladého pórků  
Polévka germíni  
Michaná vejce se smetanou  
Zapečená vejce se salámem  
Zapečená vejce se sýrem  
Michaná vejce se žampiony  
Jarní omáčka  
Vaječné karbanátky  
Vaječný salát s brambory a tvarohem  
Hlavní druhy jehněčího masa a jejich použití  
Nadivané jehně  
Zapečené jehněčí kotlety  
Jehněčí kýta v krustě z nivy  
Jehněčí na paprice  
Česnek  
Pomazánka I  
Pomazánka II  
Pomazánka III  
Česnekový tvaroh  
Salátová zálivka  
Studená česneková omáčka  
Kedlubnový salát s česnekem  
Závitky s česnekovou náplní  
Česnekové kuře  
Kuře s česnekovou krustou  
Citróny nejsou jenom do čaje ...  
Marináda  
Citrónové máslo  
Pikantní česnekový bujón  
Kapr na citrónech  
Studené citrónové kuře  
Citrónové kuře po řecku  
Králik na citrónech  
Citrónová bábovka  
Citrónový koláč

## Léto

8

Grilované jehněčí kotlety s bazalkou  
Grilované cibule  
Dušená zeleninová směs  
Česneková marináda  
Kuře na pánvi s burskými oříšky  
Kuře po baskicku  
Jehněčí ragú na pánvi  
Bazalka  
Studená rajčatová omáčka s bazalkou  
Špagety po selsku  
Pečená rajčata po srbsku  
Fazolkový salát s bazalkou a sýrem Istambul  
Bazalkový ocet  
Kerblik  
Kerbliková polévka  
Omáčka s kerblíkem  
Farçon  
Marinovaný pórək  
Rozmarýn  
Kuřata na bílém víně s rozmarýnem

## Tymián

Hovězí na tymiánu s pomerančích  
Kuře na tymiánu a pomerančích  
Brambory s bylinkami a sázeným vejcem  
Livance z tvarohového těsta s bylinkami  
Zahradní jahody  
Miska s tvarohem a jahodami  
Jahodovo-malinový koktejl  
Jahody s mrazeným smetanovým krémem  
Jahodová pěna  
Jahodová polévka  
Jahodový pohár s ověsnými vložkami  
Jahodový salát s rýží  
Višně  
Višně v sladkokyselém nálevu s pepřem  
Mirabelky a renklódy  
Mirabelkový kompot  
Mirabelkový kompot s vínem  
Omáčka z mirabelek  
Meruňky  
Mražené meruňky s tvarohem  
Meruňková pěna  
Meruňky naložené v alkoholu  
Liker z černého rybzu  
Rybízový koláč

## Podzim

16

Baklažány  
Zapečený baklažán po rumunsku  
Pasta z baklažánů  
Francouzský baklažánový rendlík  
Baklažánový nákyp  
3 × dýně ze staročeské kuchyně  
Dušená dýně  
Zadělaná dýně  
Zapečená dýně  
Polévka z dýně  
Grilované zucchini (dýně, lilek) s rajčaty  
Plněné zucchini, lilky, patisony ap.  
Teplý salát z patisonů a jablek  
Patisonový salát  
Mangold  
Mangold s dušenými rajčaty  
Mangold po římském způsobu  
Salát z mangoldu  
Slaný koláč s mangoldem  
Zapečený mangold s morkem  
Jednou denně porci kysané zeleniny  
Kvašené okurky  
Kvašené okurky s koprem  
Rychlokvašené okurky  
Okurky Vlastiny babičky  
Nakládané okurky z Boršič  
Mixed pickles  
Pikantní (solené) švestky po japonsku  
Balkánská směs  
Kysané zelí  
Papriky v octovém nálevu  
Papriky plněné zelím  
Rajčata ve vlastní šťávě  
Rajčata ve sladkokyselém nálevu  
Rajčatový kečup podle Jany  
Nakládaný česnek  
Zmrazená zelenina upravená pro různé použití, do oolėvek, omáček, příloh  
Pokrmy smažené v těstičku  
Těstičko na smažení slaných pokrmů

Těstíčko na smažení s mlékem  
Květák smažený v těstíčku  
Tykev smažená v těstíčku  
Žampiony smažené v těstíčku  
Denně alespoň jednu hrušku  
Smažené hrušky s teplou omáčkou  
Hruškový nákyp  
Francouzský hruškový koláč  
Plněné hrušky  
Hrušky s tvarohem  
Dušené hrušky s masem a sýrem  
Dušené hrušky po čínsku  
Kysané zeli s hruškami

## Zima

Několik slov o vánočním menu  
Mliči z kapra po mlynářsku  
Kapr namodro  
Kapr načerno  
Kapr na pivě  
Vánoční salát  
Slavnostní káva  
Už je tu zase silvestr ...  
Jablečný křen  
Kapr s omáčkou bara na gruzinský způsob  
Kapr po japonsku  
Kuře s ořechovou omáčkou  
Vepřové kotlety s ořechovou náplní  
Čokoládová pěna  
Pomerančový punč  
Sektový punč

Pomeranče „ve slavnostním“  
Salát z pomerančů  
Pikantní pomerančový salát  
Ledové pomeranče  
Pomerančový krém  
Pomerančový nákyp (soufflé)  
Mandle v teplé kuchyni  
Slané mandle k vínu  
Pražené mandle  
Škvarečkové mandle  
Mandlová krémová polévka  
Pstruzi na mandlích  
Kuřata podle Pavla  
Mandlové knedličky  
Vaření po svátcích  
Pestrý špíz  
Krokety z drůbežního masa  
Drůbeží toasty  
Pomazánka z pečeného nebo vařeného masa  
Uzené kotlety s opepřenými švestkami  
Guláš z husích drůbků  
Žádný strach před zimní zeleninou  
Salát s červenou řepou a zimní zeleninou  
Salát z pekingského (čínského) zeli, mrkve a jablek  
Čekanková polévka  
Zapečené čekankové puky  
Bramborový nákyp s pórkem a cibulí  
Kapustová psanička  
Věneček z kapusty s náplní z mletého masa  
Zapečené kysané zeli s točeným salámem  
Zelné závitky v těstě

## 24

SEŠITY DOMÁČÍHO HOSPODÁŘENÍ — SVAZEK 148

*Maria Horníková*

### **Kuchyň plná nápadů**

Ilustroval Rudolf Pelikán. Foto na obálce Jaroslav Jeřábek. Foto v textu Maria Horníková. Obálku navrhl a graficky upravil Mojmir Čapek. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, v Praze roku 1988 jako svou 0510. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Strouhalová. Výtvarný redaktor Ivan Kincil. Technická redaktorka Dana Chrastná.

1. vydání — náklad 170 000 — stran 32

AA 5,43 — VA 6,31 — 505/21/818

Vytiskl MÍR, novinářské závody, n. p., závod 1, provoz 12, Praha 1

*Tematická skupina 08/26*

*24-016-88 Kčs 8,—*

© **Maria Horníková, 1988**