

Obsah

Skladba současného
francouzského jídelníčku

Několik zásad a zajímavostí
při přípravě a podávání pokrmů

Polévky

Saláty a studené předkrmy

Teplá jednodušší jídla tzv. úvodní

Maso, drůbež, zvěřina, ryby

Zálivky, ochucená másla, omáčky

Zelenina a přílohy

Dezerty

OBSAH

Úvodem	7
Skladba současného francouzského jídelníčku	9
Několik zásad a zajímavostí při přípravě a podávání pokrmů	12

POLÉVKY

Alsaská zelná polévka	21
Bouillabaisa	21
Vaječná bouillabaisa	22
Cibulový krém	22
Česneková polévka s nudličkami	23
Česnekovo-rajčatová polévka	23
Francouzská „cibulačka“	24
Chlebová polévka	26
Mléčná polévka s hlávkovým salátem	26
Okurkový krém	26
Mléčná polévka s pórkem	27
Pivní polévka	27
Pórková polévka	28
Savojská polévka	28
Polévka krále Jindřicha	28
Polévka se strouhanou zeleninou	29
Polévka podle Parmentiera	29
Selská polévka s žemlovou drobenkou	30

SALÁTY A STUDENÉ PŘEDKRMY

SALÁTY

Alsaský salát	31
Antibský salát	31
Salát Anetta	32
Čekankový salát s rokfórovou zálivkou	33
Čekankový salát s drůbežími játry	33
Čočkový salát s marinovaným sleděm	33
Salát z fazolových lusků	34
Hlávkový salát s ořechy	34
Jarní salát	34
Strouhaná karotka se sardelovými řezy	35
Salát z vařené karotky	35
Květákový salát	35
Salát z Liège	36
Pomerančový salát	36
Lyonský salát	36
Míchaný salát se sýrem	37
Středomořský salát	37
Ředkvičky s tvarohem	37
Savojský salát	38
Salát Primavera	38
Salát dle šéfa kuchyně	38

Špenátový salát se slaninou	39
Salát s tvarohem	39
Zelná směska	39
Zelný salát	40
Žampionový salát	40

STUDENÉ PŘEDKRMY

Nadívaný chléb	41
Krevetový koktejl	41
Grapefruitové misky s krabem	42
Hlávkový salát nadívaný tvarohem	43
Okurky s tuňákovou náplní	43
Květák s krevetami	44
Pan Bagnat	44
Rajčata s rybí náplní	46
Rajčata plněná sardelovými řezy	46
Rajčata po tatarsku	46
Plněné rajčatové košíčky	47
Studený špenátový svítek	47
Šunkové kornoutky	47
Česneková vejce	48
Tvaroh s česnekem	48
Vejce Mimóza	48
Vaječný věnec se šunkou	49
Zelená vejce	49
Ztracená vejce s jogurtovou omáčkou	49

TEPLÁ JEDNODUŠŠÍ JÍDLA, TZV. ÚVODNÍ

POKRMY Z BRAMBOR A ZELENINY

Bramborové suflé s bylinkami	50
Bramborový závin se šunkou	50
Zapečené dauphinské brambory	51
Hašé Parmentier	51
Zapečené brambory v těstě po burbonsku	52
Plněný celer	52
Kapusta plněná sýrem	53
Plněná rajčata po provensálsku	54
Gratinované kapustičky	56
Gratinovaný květák	56
Špenátový nákyp	57

VAJEČNÁ JÍDLA

Burgundská vejce	58
Gratinovaná rokfórová vejce	58
Plněná vejce s bramborovou kaší	59
Sázená vejce Toupinel	59
Vejce v rajčatech	60
Vejce nahniličku s bylinkami	60
Obalovaná vejce	61

Ztracená vejce	61
Gratinovaná ztracená vejce	61
Ztracená vejce po florentsku	62
Ztracená vejce na rýži	62
Omelete Saint-Pierre (Svatý Petr)	63
Sýrová omeleta	63
Tuňáková omeleta	63
Zeleninová omeleta	64
Palačinky (crêpes) — slaná úprava	64
Palačinková bomba	65
Lesácké palačinky	65

SLANÉ KOLÁČE

Cibulový koláč se slaninou	67
Koláč s karotkou	67
Lotrinský koláč	68
Koláč s karotkou a sýrem	69
Pažitkový koláč	69
Koláč se sýrem a česnekem	69
Pórkový koláč se šunkou	70

OSTATNÍ

Noky à la Nizza	71
Korézská placka	72
Opečenky se sýrem	72
Savojské krokety	72
Selské opečenky	73
Nákyp se sýrem a česnekem	73
Rokfórové briošky	73
Slaný sýrový nákyp	74
Sýrové suflé	74
Rajčatová kaše	75
Šunkové paštičky	75
Šunkové závitky	75
Těstovinový věnec	76
Toasty s míchanými vejci	76
Opečené toasty se šunkou	76

MASO, DRŮBEŽ, ZVĚŘINA, RYBY HOVĚZÍ, VEPŘOVÉ, TELECÍ, SKOPOVÉ

Steaky na víně	77
Steaky s petrželkovou omáčkou	77
Steaky na vermutu	78
Lovecké Tournedos	78
Tournedos na paprikách	78
Marinované hovězí plátky	79
Burgundské hovězí	79
Hovězí Chambéry	80
Hovězí po provensálsku	80

Hovězí postaru	81
Námořnické hovězí	81
Rokfórové roštěnky	82
Fondue Bourguignonne	82
Gratinované hovězí	83
Masové krokety	84
Sekané bifteky se sýrem	85
Hovězí hručky	86
Vepřové kotlety na hořčici	86
Vepřové kotlety v hořčicové omáčce	86
Vepřové kotlety po normadsku	87
Vepřové kotlety dle uzenáře	87
Vepřové kotlety se sýrem	88
Vepřová pečeně na mléce	88
Vepřové kotlety po vinařsku	89
Vepřová pečeně na broskvích	89
Vepřové karé na švestkách	90
Vepřová krkovice na hroznech	90
Vepřové plecko na mléce a cibuli	91
Vepřové řízký v županu	91
Závitky z řízků	92
Telecí à la Marengo	93
Citrónové telecí kotlety	94
Telecí pečeně se sýrem	94
Jehněčí Fricassée	94
Jehněčí kotlety v alobalu	95
Jehněčí kotlety Champvallon	95
Jehněčí kýta na česneku	96
Jehněčí Poulette	96
Játra na bazalce	96
Mozečkové krokety	97

DRŮBEŽ, ZVĚŘINA

Kuře na rokforu	98
Kuře na octě	98
Kuře na citrónech	99
Kuře s hořčicovou kůrkou	99
Kuřecí ražniči na pomerančích	100
Nadívané kuře s calvadosem	101
Kuře s mandlovou omáčkou	102
Kuře po nemoursku	102
Kuře po merseillsku	103
Pudink z drůbežích jater	104
Kohoutek na víně	104
Králík po bretaňsku	105
Králík po provensálsku	105
Králík Marengo	106
Vánoční krůta s kaštanovou nádivkou	106
Krůtí řízký na hořčici	107
Krůtí ragú	107

Bažant s hráškovou kaší	107
Bažant na jablečném moštu	108
Bažant Pigalle	108
Husí stehna s kaší z jablek a celeru	109
Srnčí dušené na jablkách	109
Srnčí ragú na jalovci	110
Srnčí řízky starého vinaře	111
Kančí řízky pařížského labužníka	111
Filé z divočáka s pepřovou omáčkou	112
Pečeně z divočáka	112
Šneci na červeném víně	113
Šneci Saint-Jacques	113

RYBY

Court-Bouillon (krátký vývar) používaný pro přípravu ryb vařením	114
Pstruzi po alsasku	115
Pečený pstruh na hořčici	115
Pstruh v županu	115
Pstruh s mandlovou omáčkou	116
Nadívaný kapr po alsasku	117
Štika podle babičky	117
Úhoř na cibuli	118
Sledí krokety	118
Rybí filé na jablečném moštu	118
Rybí filé s těstovinami	119
Nimská hašé z tresky	119
Makrela v alobalu	120
Makrely po ardensku	120
Rybí chlebíček	120

ZÁLIVKY, OCHUCENÁ MÁSLA, ZÁLIVKY, OMÁČKY

Bylinková zálivka	122
Hořčicová zálivka	122
Zálivka s ořechy	122
Rokfórová zálivka	123
Zálivka Vinegret	123

OCHUCENÁ MÁSLA

Česnekové nebo salátové máslo	123
Sardelové máslo	124
Máslo šéfa kuchyně	124
Máslo po vinařsku	124

OMÁČKY

Omáčka Ailloli	125
Anglická omáčka	125
Bagna Cauda	126

Béarnská omáčka	126
Bešamelová omáčka	126
Bílá omáčka	127
Omáčka Gribiche	127
Boloňská omáčka	128
Holandská omáčka	130
Omáčka Madeira	130
Majonéza	130
Majonéza jitřenka	131
Majonéza Chantilly	131
Majonéza kari	131
Provensálská majonéza	131
Tatarská majonéza	131
Zelená majonézová omáčka	132
Omáčka podle svaté Menehuldy	132
Omáčka Mornay	132
Orleánská omáčka	132
Nádherná omáčka	133
Pepřová omáčka	133
Pikantní omáčka studená	133
Pikantní omáčka teplá	134
Provensálská omáčka	134
Omáčka Ravigote (teplá)	134
Omáčka Ravigote (studená)	135
Remuládová omáčka	135
Omáčka Robert	135
Smetanová omáčka	135
Sultánská omáčka	136

ZELENINA A PŘÍLOHY

Baklažány po domácku	137
Baklažán po katalánsku	138
Plněné baklažány	138
Dauphinské brambory s mandlemi	139
Zapečené brambory s pórkem	139
Celerová kaše	140
Celer s bešamelem	140
Gratinovaný celer	140
Cibule riviéra	141
Fazolové lusky v rajčatové omáčce	141
Chřest s omáčkou Mornay	142
Kapustičky s krémem	142
Karotka na šalvěji	142
Karotková kaše	143
Skleněná karotka	143
Květák se sýrem	143
Hrášek po francouzsku	144
Hříby à la Bordeaux	146
Rýžové krokety se žampióny	146
Rýžové krokety	146

Pórková pěna	146
Gratinovaný pórek po savojsku	147
Zeleninová směska	148
Žampióny se smetanou	148

OVOCNÉ DEZERTY A KRÉMY

Banány Josefina	149
Broskve Melba	149
Broskve Bílá paní	150
Kardinálské broskve	150
Grapefruitové košíčky s krémem	150
Grapefruitový krém	151
Hruškový dezert s čokoládovým krémem	152
Hrušky Krásná Helena	152
Jablečný věnec s pusinkami	152
Pečená jablka s karamellem	153
Meruňky po selsku	154
Nadýchaná jablka	155
Ovocná pěna	156
Jahody s pomerančovým krémem	156
Citronový krém	157
Cukrářský krém	157
Krém Sabayon	157
Čokoládová pěna	158
Karamelová poleva	158
Krém karamel	158
Sněhové noky	159

KOLÁČE A DALŠÍ MOUČNÍKY

Hroznový koláč	160
Koláč s hrozny a rozinkami	160
Hruškový koláč s mandlovým krémem	161
Jahodový koláč	161
Rýžový koláč	162
Tříkrálový koláč	162
Jablkový koláč se sněhem	163
Koláč z Bretaně	163
Hroznové pusinky	164
Šarlota s ovocem	164
Normanský dort	165
Palačinky (crêpes) — sladká úprava	166
Meruňkový dort	168
Věnec Paříž—Brest	169