

Obsah

Úvod 1

Polévky 4

Bujabéza (Bouillabaise) – Francie
Citrónová polévka (Sopa de lima) – Mexiko
Čihirtma – Arménie
Čínská základní polévka ka-nđži
Fazolová polévka (Sopa de frijoles) – Mexiko
Francouzská cibulačka
Gruzinská polévka charčo
Italská polévka minestrone
Nudlová polévka (Sopa de fideo) – Mexiko
Pistou – Francie
Polévka z celého kuřete (Tiem-ga-con) – Vietnam
Skotská slepičí polévka (Leckie)
Šurpa – Uzbekistán
Tarator – Bulharsko
Ukrajinský boršč
Zapečené krymské křepelky – SSSR
Zapekána cibulačka – Francie

Kotlíky, hrnce 6

Alsaské zeli (Choucroûte alsacienne) – Francie
Alžírský hrnc (Mginah)
Arménský bozbaş
Balkánská sarma
Barmský hrnc
Baskické kuře – Španělsko
Beekenohefe – Francie
Birrias – Mexiko
Bostonské fazole (Boston Baked Beans) – USA
Burgundský hrnc – Francie
Čínské jehně dynastie Ming
Džuveč – Bulharsko
Feijoaada complada – Brazílie
Francouzský boeuf Bourignone
Garbanzo – Mexiko
Gruzinské čachochbili
Hovězí plátie (Lapis daging) – Indonésie
Houbový kotlík – Francie
Houbový kotlík – Mexiko
Irské dušené maso (Irish Stew)
Italská pasta asciutta
Jambalaya – USA
Kdra – Maroko

Korsické kuře
Kotlík voňavého vepřového – Mexiko
Kreolské maso (Carbonada criolla) – Argentina
Kubánský hrnc (Sofrito)
Maďarský guláš
Mayský iximil maskab-kum – Mexiko
Mexické maňčamanteles
Mexický hrnc
Musaka – Balkán
Německý Eintopf
Opilý sup (Zopilote mojado) – Mexiko
Pilaf základní – Irák
Plátky vepřového v pivě – Mexiko
Portorikánský kotlík (Asopao)
Provensálská ryba (Bourride) – Francie
Pytlácký zajíc (Poacher's Rabbit) – Anglie
Skopový kotlík (Mkalli) – Alžír
Slanina s čockou – Francie
Slaninový hrnc (Bacon Hotpot) – Anglie
Somersetský králík – Anglie
Španělský hrnc (Olla podrida)
Tadžin – Maroko
Venkovský hrnc (Frijales refritos dela charra) – Mexiko
Vepřové s jablčnou šťávou – USA
Zahrada v hrnci – Francie

Jehly, rožně, rošty, grily 14

Aztécká kapsa – Mexiko
Bosenský špíz
Čtyřlístek (Cuadrifolio) – Mexiko
Grilovaná ryba tikin-xik – Mexiko
Hovězí srdce na jehle (Anticuchos) – Mexiko
Javánská grilovaná ryba
Jehněčí v alobalu – Jugoslávie
Jelení kotlety – Čechy
Kebab egypťský
Kebab indický
Kebab ljuľja – Arménie
Kebab marocký
Kebab plovdivský – Bulharsko
Kebab sis – Turecko
Kuřta – Egypt
Kuah – Maroko
Kuře v papilotě (Pollo pibil) – Mexiko
Kuřecí ořisky – Čína
Ovčí ocásky – Čína
Pálivá ryba – Mexiko

Provensálské grilované kuře – Francie
Sateh – Indonésie
Skopová kýta na rožni – Řecko
Sosati – Alžír
Syrská šaurma
Šašlík abchazský
Šašlík arménský
Šašlík gruzinský
Šašlík karský – SSSR
Šašlík kavkazský
Šašlík moskevský
Šašlík ubecký
Vepřová kýta na rožni (Cochito al horno) – Mexiko
Vepřové ppulezahil kelob-u-baq – Mexiko
Yukatánská ryba (Pescado yucateco) – Mexiko
Yukatánský ježek (Escalopes clavetadas) – Mexiko
Zapečená schwarzenberská roštěná
Závitky Cancún (Escalopes de Cancún) – Mexiko
Živáňská pečené – Slovensko

Vařené, dušené, pečené, smažené 19

Albánské kúzle
Americké chlebičky (Welsh Rarebit) – USA
Báč nejen po Klatovsku
Bami goreng – Indonésie
Brambory s brynzou – Slovensko
Divoká kachna (Pato silvestre) – Mexiko
Drůbeží játra s houbami – Francie
Filé z hejka – Francie
Francouzské škvarky (rillons)
Italská saltimbocca
Kaštanový kebab – Turecko
Kokosové karbanátky – Mexiko
Králík na bazalce – Francie
Maccaroni timbale – Itálie
Makrely v cibuli – Itálie
Maso v čokoládě (Baq ti xcacau) – Mexiko
Mfenned – kuře obalené vejci – Maroko
Mhammar – Maroko
Plněné skopové hrudi (Stuffed Roast Breast of Mutton) – Anglie
Plněné zelné listy (Dolmatos) – Řecko
Skopová kýta Hayastan – Arménie
Srbské hovězí na jehle
Srňčí kýta s meruňkami – Francie
Stomma kebab – Bulharsko

Šoua – Alžír
Šumavský šterc
Tás kebab – Gruzie
Telecí skřivani – Itálie
Uzbecké pelmeně

Zelenina, saláty 23

Bramborový kotlík s pórkem
– Francie
Brambory s vodnicí – Alžír
Brokolice s česnekem – Itálie
Čekčuka – Tunis
Čínské krémové zeli
Lilek s rajčaty – Gruzie
Pórek jako chřest – Čechy
Provensálské houby s cibulí
– Francie
Ratatuj (Ratatouille) – Francie
Vařená brokolice – Itálie
Zelené fazolky – Maroko
Zeleninová cibule (Zwiebel Gemüse)
– Německo
Arménský salát
Cibulový salát (Serkeh piaz) – Írán
Čínský kuřecí salát
Čušky – Bulharsko
Fazolový salát – Mexiko
Gruzínský salát
Hlávkový salát – Francie
Hráškový salát – Mexiko
Jambalaya z lančmitu – USA
Kavkazský salát
Kjopolo – Bulharsko
Kukuřičný salát s jablky – USA
Kuřecí salát s grapefruitem
– Mexiko

Mrkvový salát – Maroko
Petrželový salát – Francie
Pilařový salát – Írán
Provensálský rajský salát – Francie
Rýžový salát – Mexiko
Rýžový salát z Nice – Francie
Ředkvičkový salát – Alžír
Salát z hlávkového zeli – Čechy
Šopský salát – Bulharsko
Špagetový salát (Špageti sarada) –
Japonsko
Švýcarský salát
Zelný salát s ořechy – Anglie

Omáčky teplé i studené 27

Adžika gruzínská
Ajilimóji (Ailloli) – Španělsko,
Mexiko, Francie
Čínská stolní omáčka
Italská studená omáčka
Jižní sos kavkazský
Orientální omáčka
Omáčka jitomate (Salsa de jitomate) –
Mexiko
Saba karibská
Sambal oleek – Indonésie
Tkemali – Gruzie

Majonézy 28

– česneková
– křenová
– s olivami a kapary
– se sójovou omáčkou
– se zelenými bylinkami
– se zeleným pepřem
– tatarská

Hořčice 29
– bylinková
– cibulová
– křenová
– papriková
– ředkvičková

Másla 29
– bylinkové
– česnekové
– kořeněné

Aromatizované octy 29
– vinný z vina
– bylinkový
– citrónový
– estragonový
– jablečný

Ochucené oleje 30
– aromatický
– červený paprikový
– česnekový
– zázvorový

Směsi koření 30
– antuka
– bouquet garní
– chmeli-suneli
– pět nesbýských koření
(Mmh heung fun)
– bylinková grilovací směs
– papriková grilovací směs
– kari směs

Knížnice Sešity domácího hospodaření, sv. 165
Zdeněk Uher

KOTLÍK A JEHLA

Foto na obálce i v textu Jiří Koula
Obálku navrhl Milan Maršo
Graficky upravil František Fantýš

Vydalo Vydavatelství a nakladatelství Práce v Praze roku 1990
jako svou 6749. publikaci
Odpovědný redaktor Luděk Neužil
Výtvarný redaktor Milan Maršo

Technická redaktorka Jana Zemanová

1. vydání – náklad 200 000 – stran 32 – AA 4,88 – VA 5,69 – 505/21/818

Vytiskl Polygrafický průmysl Praha, s. p., Jihočeské tiskárny, sduř. podnik, České Budějovice, provoz 1

Tematická skupina 08/26

24-080-90 Kčs 8,-

© Zdeněk Uher, 1990

ISBN 80-208-0150-2