

OBSAH — REJSTŘÍK SESTAVENÝ PODLE KAPITOL

Kapří pokrmy (minutky), jejichž tepelná úprava nevyžaduje delší dobu než 30 minut, jsou pro snadnější přehled označeny hvězdičkou (*), v textu pak budíkem.

Předpisy jsou očíslovány, a proto je hledáme v knížce podle čísel.

NEŽ SE PUSTÍTE DO VAŘENÍ

O RYBÁCH VŠEOBECNĚ

KAPŘÍ MASO VE VÝŽIVĚ

KAPR A JEHO PŘÍPRAVA PŘED 1 TEPELNÝM ZPRACOVÁNÍM

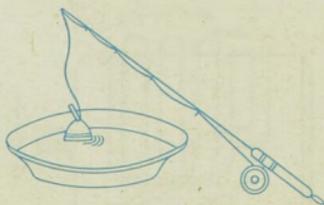
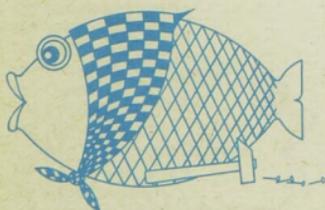
- 2 Zabíjení a čištění kapra
- 3 Kuchání a porcování kapra
- 4 Vykostění a stahování kapra
- 5 Uchovávání zabitého kapra
- 6 Zmrazený kapr a jeho příprava
- 7 Solení a kofení kapra
- 8 Vhodné přílohy ke kapru
- 9 Dávka kapra pro 1 osobu
- 10 Výtečnost kapra

11 KAPR V TEPLÉ KUCHYNI

- 12 Vývary a polévky z kapra
- 13 Vývar z kapra
- 14 Čištění ryblího vývaru
- 15 Staročeská kapří polévka
- 16 Rybářská kapří polévka
- 17 Kapří soljanka čirá po moskevsku
- 18 Kapří polévka s nočky
- 19 Kapří polévka po holandsku
- 20 Letní kapří polévka
Ryblí polévka z kapřích
21 vnitřností, zadělávaná
Kapří polévka s hrachem,
22 zadělávaná
- 23 Kapří polévka bramborová
Jihočeská kapří polévka
24 zadělávaná
- 25 Kapří polévka s houbami
- 26 Kapří polévka krémová

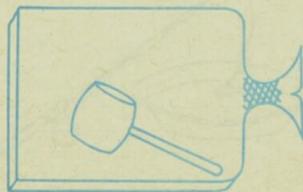
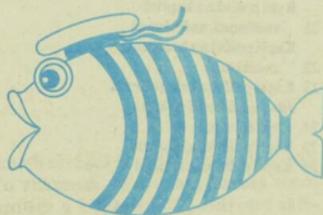
OMÁČKY TEPLÉ VHODNÉ
KE KAPRU* TEPELNĚ

- 27 UPRAVENĚMU
- 28 Holandská omáčka
- 29 Rybí omáčka bílá (základní)
- 30 Rajčatová omáčka rybí
- 31 Papriková omáčka rybí
- 32 Kaparová omáčka
- 33 Koprová omáčka*
- 34 Majonézová omáčka teplá*
- 35 POKRMY Z KAPRA
- 36 Kapr vařený s máslem*
- 37 Kapr vařený s křenem*
- 38 Kapr vařený s holandskou omáčkou*
Kapr vařený na modro s máslem
39 nebo omáčkou
Kapr vařený na modro
40 s ořechovými brambůrký*
- 41 Kapr vařený po milánsku*
- 42 Kapr vařený po anglicku
- 43 Kapr vařený po polsku
- 44 Kapr vařený v okurkové omáčce
- 45 Kapr vařený po staročesku
- 46 Kapr vařený s celerem
- 47 Kapr vařený v pívě*
- 48 Kapr vařený na černo
- 49 Kapr dušený na paprice*
- 50 Kapr dušený na pepři
- 51 Kapr dušený v leču
- 52 Kapr dušený po námořnicku
- 53 Kapr dušený po plzeňsku*
- 54 Kapr dušený na česneku*
Kapr dušený na zelenině
55 s bílým vínem
- 56 Kapr dušený na feternokách*
Kapr dušený na slanině
57 po maďarsku*
- 58 Kapr dušený s kaparovou omáčkou
- 59 Kapr dušený po fecku*
Kapr dušený s houbami
60 po rožmbersku



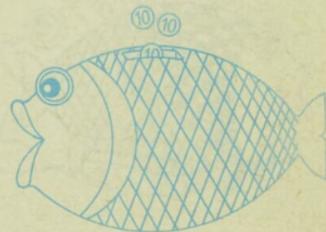
- Kapr dušený na červeném
 61 víně po burgundsku*
 Kapr dušený po polsku
 62 s šedou omáčkou
 63 Kapr zapékaný s rajčaty
 64 Kapr zapékaný s vejci*
 65 Kapr zapékaný po selsku*
 Kapr zapékaný s mandlemi
 66 a ořechy*
 67 Kapr zapékaný na pórku
 Kapr zapékaný s anglickou
 68 slaninou*
 69 Kapr zapékaný s rýží
 70 Kapr zapékaný po moskevsku*
 71 Kapr zapékaný po italsku
 72 Kapr zapékaný po norskou*
 73 Kapr pečený*
 74 Kapr pečený po třeboňsku*
 Kapr pečený na paprice
 75 s topinkami*
 Kapr pečený s pikantní
 76 studenou omáčkou*
 77 Kapr pečený po valtickou*
 78 Kapr pečený po mlynářsku*
 79 Kapr pečený na kmíně*
 80 Kapr pečený na šalvěji*
 81 Kapr pečený na oleji s křenem*
 82 Kapr pečený na sardeli*
 83 Kapr pečený na sardeli se zeleninou*
 84 Kapr pečený na smetaně s houbami*
 85 Kapr pečený na smetaně s vejci*
 86 Kapr pečený po labužnicku
 87 Kapr pečený po gruzínsku*
 88 Kapr pečený po srbsku
 89 Kapr pečený po cikánsku
 90 Kapr pečený po dřábelsku*
 91 Kapr pečený po čínsku*
 92 Kapr pečený s pikantní nádivkou
 93 Kapr nadívaný pečený
 94 Silvestrovský kapr pečený*
 Silvestrovský kapr pečený
 95 po vídeňsku*

- 96 Velikonoční kapr pečený*
 Kapr pečený na roštu
 97 s petrželovým máslem*
 98 Kapr pečený v alobalu*
 99 Kapr s jablky, pečený v alobalu
 100 Pečení kapra v přírodě
 101 Kapr smažený*
 102 Kapr smažený podle Petra Voka*
 Kapr smažený v bramborákovém
 103 těstíčku*
 104 Kapr smažený se šunkou*
 105 Kapr smažený po švýcarsku*
 106 Kapr smažený po kyjevsku*
 107 Kapr smažený po švédsku*
 108 Kapr smažený v těstíčku*
 109 Kapří mlíčí smažené*



SPECIÁLNÍ TEPLÉ POKRMY

- 110 Z KAPŘÍHO MASA
 111 Kapří guláš
 112 Kapří guláš rychlý*
 113 Kapří tokán*
 114 Kapří perkelt*
 115 Kapří ragú
 116 Kapří hašé*
 117 Kapří haše na lasturách
 Michaná vejce s kapřím masem
 118 (jako mozeček)*
 119 Rizoto s kapřím masem
 120 Kapří nákyp (dietní)
 121 Kapr na zelenině po rostocku
 122 Kapr se špenátem po florentinsku
 123 Kapr s chřestem po italsku
 124 Kapr s mandlemi po španělsku
 125 Kapří karbanátky
 126 Kapří sekaná
 127 Kapří bramborák*
 Klopsy nebo placičky z kapřího
 128 masa po drážďánsku
 129 Kapří neapolská pizza
 130 Kapří špíz*
 131 Pirožky plněné kapřím hašé
 Rohlíky plněné kapřím masem,
 132 pečené v alobalu
 133 Rybí jaternice



PŘÍLOHY (PŘÍKRMY)

134 KE KAPŘÍM POKRMŮM

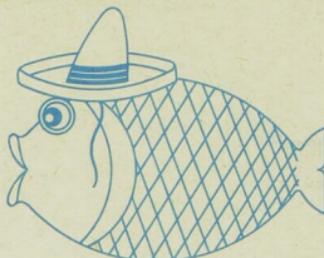
Teplé přílohy k teplým

- 135 kapřím pokrmům
- 136 Smažené topinky*
- 137 Bramborový sníh
- 138 Brambory pečené na tuku
- 139 Brambory pečené, ozdobně
- 140 Bramborové hranolky smažené
- 141 Bramborové pusinky
- 142 Bramborové krokety
- 143 Bramborové medailónky
- 144 Fazolky vařené po francouzsku
- 145 Hrášek zelený dušený
- 146 Hrášek zelený s mrkvi
- Karotka nebo mrkev dušená
- 147 s koňakem
- Květák dušený s holandskou
- 148 omáčkou
- 149 Máslové roky
- 150 Máslové knedlíčky
- 151 Rýže vařená
- 152 Rýže dušená
- 153 Zampiónová rýže

Studené přílohy k teplým

- 154 a studeným kapřím pokrmům
- 155 Majonéza základní*
- 156 Majonéza okořeněná*
- 157 Majonéza se smetanou*
- 158 Hořčicová omáčka*
- 159 Remuládová omáčka*
- 160 Švédská omáčka
- 161 Tatarská omáčka
- 162 Octový křen*
- 163 Červený křen*
- 164 Ořechový křen*
- 165 Rajčatový křen*
- Rosol (aspik) — rychlá úprava
- 166 bez čišťení
- 167 Okurkový salát
- 168 Celerový salát s vlašskými ořechy

- 169 Bramborový salát obyčejný
- 170 Bramborový salát pestrý
- 171 Francouzský salát
- 172 Rýžový salát s jablky
- 173 Rýžový salát s ananášem



KAPR VE STUDENÉ

174 KUCHYNI

- 175 Kapří majonéza
- 176 Kapří salát
- 177 Rožmberský salát
- 178 Vánoční kapří salát
- 179 Kapří kopečky po německu
- 180 Kápr po židovsku
- 181 Kápr marinovaný po zahradníku
- 182 Kápr marinovaný po treboňsku
- 183 Kápr marinovaný s banánem
- 184 Kápr marinovaný po italsku
- 185 Kápr marinovaný po orientálsku
- 186 Kápr marinovaný po hambursku
- 187 Kápr marinovaný pro labužníky
- 188 Kapří smaženice
- 189 Kapří pomazánka

Rybí rosol (aspik) a rosolované kapří

190 pokrmy

- 191 Barvení a upotřebení rosolu
- 192 Kápr vařený na modro v rosolu
- 193 Kapří huspenina
- 194 Kapří huspenina s houbami
- 195 Kápr v bábovičkách
- 196 Kapří pěna
- 197 Uchovávaní rosolu

