

## OBSAH

Úvod	3	„Svíčková“ omáčka	15
<b>Polévky</b>	<b>4</b>	<b>Přílohy</b>	<b>15</b>
„Hovězí“ polévka	5	„Nové“ brambory	16
se strouháním	5	„Bramborové“ knedlíky	16
Babiččina „slepičí“ polévka	5	z cukety	17
Jemná „kuřecí“ polévka	6	„Falešná rýže“ à la čína	17
„Zabijačková“ polévka	6	<b>Pokrmy z masa</b>	<b>17</b>
„Zabijačková“ polévka pro	6	<b>Hovězí maso</b>	<b>19</b>
hlubokou kapsu	6	Falešné „bifteky“	19
Vodňanská „rybí“ polévka	7	Studentský „biftek“	19
Falešná „rybí“ polévka	7	Topinky à la „steak“	20
Staročeská „rybí“ polévka	7	Tyrolský „biftek“	20
Rychlá „dršťková“ polévka	8	„Steaky“ trochu jinak	20
„Dršťková“ polévka	8	„Tatarský biftek“ z brambor	21
z kuřecích drobů	8	„Tatarský biftek“ ze salámu	21
„Dršťková“ polévka	9	„Tatarský biftek“ z paštiky	21
z ovesných vloček	9	„Tatarský biftek“ Robi	22
„Dršťková“ polévka	9	Lišácký „tatarský biftek“	22
z kotrče kadeřavého	9	„Tatarský biftek“ pro nešiky	22
Houbová „dršťkovka“	10	„Tatarský biftek“ z hub	23
„Krabí“ polévka	10	„Hamburgery“ po česku	23
„Želví“ polévka	10	Sójové „hamburgery“	23
Jemná „žampionová“ polévka	11	<b>Vepřové maso</b>	<b>24</b>
Blesková „hrachovka“	11	„Řízek“ za pár korun	25
Rychlé „krkonošské kyselo“	12	„Řízky“ od mor. babičky	25
<b>Zavářky do polévky</b>	<b>12</b>	Narozeninové „řízky“	26
„Játrové“ knedlíčky	12	Krumlovské „řížečky“	26
do polévky	12	Pivovarský „špíz“	26
„Masové“ knedlíčky	12	Houbový „ovar“	27
do polévky	13	„Škvarky“ z hub	27
<b>Omáčky</b>	<b>13</b>	Křupavé rybí „škvarky“	27
„Játrová“ omáčka	14	Falešná „škvarková“	27
		pomazánka	27

Domáci babiččín „prejt“	28	„Mozeček“ z mletého masa	42
Levný „prejt“	28	„Mozeček“ z rybiho filé	42
Jemný bramborový „prejt“	28	Paštikový „mozeček“	43
Zeleninový „prejt“	29	„Mozeček“ z ovesných	43
s uzovým masem		vloček	
Kapustový „prejt“	29	Falešný „mozeček“	43
Hrnečkový „prejt“	30	Zeleninový „mozeček“	43
<b>Mleté maso</b>	<b>30</b>	<b>Zvěřina</b>	<b>44</b>
<b>Sekaná</b>	<b>31</b>	Hovězí „zvěřina“	44
„Sekaná“ pro prázdné kapsy	31	Pečeně z „divočáka“	45
„Sekaná“ ze žampionů	32	Pečený „bažant“	45
Květáková „sekaná“	32	Vepřové à la „bažant“	46
Zeleninová „sekaná“	33	Pečený „zajíc“	46
„Sekaná“ z cukety	33	„Zajíc“ ve smetanové omáčce	47
Staročeská „sekaná“	34	„Zvěřinové“ karbanátky	47
<b>Karbanátky</b>	<b>34</b>	„Zvěřinové“ krokety	
Falešné „karbanátky“	35	z myslivny	48
„Karbanátky“ z lesa	35	<b>Rostlinné maso</b>	<b>48</b>
Levné „karbanátky“ z fazolí	35	Klaso	48
„Karbanátky“ z ovesných	36	Maso Robi	49
vloček		Kung-pao	49
„Karbanátky“ z mrkve	36	Cerie	50
„Karbanátky“ z cukety	37	Maso Seitan	50
Patizonové „karbanátky“	37	„Čína“ ze Seitanu	50
„Karbanátky“ plné vitaminů	38	Špízy ze Seitanu	50
„Karbanátky“ z nouze	38	Sójové kostky s pórkem	52
<b>Drůbež</b>	<b>39</b>	Guláš ze sójového masa	52
Rokfórové „karbanátky“	39	Vege haše	53
„Kachna“ se zelím	40	„Maso“ Šmakoun	53
„Husí“ pečínka	40	Guláš pro šmakouny	54
„Husí játra“ pro labužníky	41	<b>Uzeniny</b>	<b>54</b>
Falešná „husí krev“	41	Bílé „klobásy“ z brambor	54
<b>Vnitřnosti</b>	<b>42</b>	Levné „klobásy“ z brambor	55

„Klobásy“ z mrkve	55	z rybího filé	66
Vege „salám“	56	Jednoduchá „humrová“	66
<b>Paštiky</b>	<b>56</b>	pomazánka z rybího filé	
Blesková domácí „paštika“	56	„Humrová“ pomazánka	
Sójová „paštika„	57	z rybího filé a zeleniny	67
Francouzská „paštika“		„Humrová“ pomazánka	
s mandlemi	57	z rybího filé se sýrem	67
Čočková „paštika“	57	„Humrová“ pomazánka	
<b>Ryby</b>	<b>58</b>	ze sardinek	68
„Rybí řízky“ z černého		Lahůdková „humrová“	
kořene	59	pomazánka	68
Výborné „rybí řízky“		Jarní „humrová“	68
z celeru	59	pomazánka ze zahrádky	
Vege „rybí“ prsty	60	Light „humrová“ pomazánka	68
„Grundle“ Oty Pavla	60	Tvarohová pomazánka	
Lahůdkové „matjesy“	61	à la humr	69
Domácí „matjesy“	61	Pikantní „humrová“	
Houbové „matjesy“	61	pomazánka	69
„Losos“ za studena	62	Nepravá „humrová“	
„Lososová“ pomazánka	62	pomazánka	69
Smažené medailonky		„Humrová“ sousta	69
z „úhoře“	63	<b>Langusty</b>	<b>70</b>
Cuketové „ančovičky“	63	Křupavé „langusty“	70
<b>Plody moře</b>	<b>63</b>	<b>Ústřice</b>	<b>70</b>
„Rybí“ pěna	63	„Ústřice“ po česku	70
Salát z „plodů moře“ I	64	<b>Kaviár</b>	<b>71</b>
Salát z „plodů moře“ II	64	Drůbeží „kaviár“	71
Veka plněná „plody moře“	64	„Kaviár“ po bulharsku	71
Humr	65	Balkánský „kaviár“	
Lahůdkový humrový salát	65	z baklažánů	71
Salát à la „humr“	65	Židovský „kaviár“	72
„Humrový“ salát	66	„Kaviár“ z čerstvých hub	72
„Humrová“ pěna		<b>Hlemýžďé</b>	<b>72</b>

„Hlemýždě“ na salátu	73	„Špenát“ z mangoldu	84
Hlemýždě podle hospodyně	73	Zelí	84
Pokrmý ze zeleniny a hub	74	„Zelí“ z cukety	84
Brambory	74	„Zelí“ z patizonu	84
„Bramborák“ z cukety	75	„Zelí“ z dýně	85
„Bramborák“ z celeru	75	<b>Houby</b>	<b>85</b>
„Bramborák“ ze zelí	76	Cukety s chutí hub	85
Zelený „bramborák“	76	Houbová smaženice z cuket	
Sýrový „bramborák“	76	či patizonů	86
Falešné „halušky“	77	„Houbová“ smaženice	
<b>Cibule</b>	77	z ředkviček	86
<b>Celer</b>	77	Saláty	86
<b>Cukety</b>	77	„Vlašský salát“ ze zelí	87
<b>Chřest</b>	78	Pochoutkový „vlašský salát“	87
Levný „chřest“	78	Falešný „vlašský salát“	87
Květák	79	<b>Pomazánky</b>	<b>87</b>
Smažený „květák“	79	Majonéza	88
Květákové placičky	79	Babiččina vařená „majonéza“	88
<b>Mrkev</b>	<b>80</b>	Jemná vařená „majonéza“	89
<b>Okurky</b>	<b>80</b>	Vařená „majonéza“ bez vajec	89
„Okurky“ rychlokvašky		Smetanová vařená	
z cukety	80	„majonéza“	89
„Okurky“ z patizonů	81	Smetanová majonéza	
Pikantní „okurkový salát“		zastudena	90
s paprikou	81	„Majonéza“	
Sterilované „okurky“ z dýně	82	z pomazánkového másla	90
Pikantní sterilované		Sýrová „majonéza“	90
„okurky“ z cukety	82	Speciální „majonéza“	
Ředkvičky jako „okurky“	82	do bramborového salátu	90
Paprika	82	Jemná „tatarská“ omáčka	91
Rajčata	82	„Tatarská omáčka“ z lučiny	91
Špenát	83	Lehká „tatarská omáčka“	
„Špenát“ z kopřiv	83	z jogurtu	92

Tramská „tatarská omáčka“	92	Arašídy	105
„Kečup“ z jablek	92	„Oříšková“ náplň do pečiva	105
Jablečný „kečup“	92	„Arašídy“ ze sójových bobů	105
Cuketový „kečup“	93	Slunečnicová semínka	
„Hořčice“ z rajčat	94	à la arašídy	106
Zeleninová „hořčice“	94	<b>Ovoce</b>	<b>106</b>
Čertovská „hořčice“	95	<b>Ananas</b>	<b>106</b>
Cuketová „hořčice“	95	„Ananasový“ kompot	
<b>Moučníky</b>	<b>95</b>	z dýně	106
Falešné tiramisu	97	„Ananasový“ kompot	
Kuličky „Raffaello“ I	97	z cukety	107
Kuličky „Raffaello“ II	98	Angrešt à la ananas	108
Kuličky „Ferrero-rocher“	98	„Ananasový“ džem	
Nepравý marcipán I	98	z cukety	108
Nepравý marcipán II	98	Kandované „ananasové“	
Nepравý marcipán III	99	kostky	108
<b>Tvaroh</b>	<b>99</b>	<b>Borůvky</b>	<b>109</b>
<b>Šlehačka</b>	<b>100</b>	„Borůvky“ z bezinek	109
Jogurtová šlehačka	100	„Borůvková“ povidla	
Tvarohová šlehačka	101	z bezinek	109
Vařená „šlehačka“	101	<b>Brusinky</b>	<b>109</b>
Lehká bílková „šlehačka“	101	„Brusinky“ z jeřabin	109
Sněhová „šlehačka“	102	„Brusinkový“ kompot	
Blesková		z rybízu	110
„pařížská šlehačka“	102	Pikantní „brusinkový“	
<b>Ořechy a oříšky</b>	<b>102</b>	kompot z rybízu	110
„Oříškový“ dort	102	<b>Citron</b>	<b>110</b>
Křehké „oříškové rohlíčky“	103	„Citronová“ zavařenina	111
Dvoubarevné „oříškové“		<b>Fíky</b>	<b>111</b>
pracny	103	Kandované „fíky“	111
"Oříškové" koláčky	104	<b>Jablka</b>	<b>111</b>
„Oříškové“ rohlíčky ze		<b>Meruňky</b>	<b>112</b>
slunečnice	104	„Meruňková“ zavařenina	112

<b>Pomeranče</b>	<b>113</b>	Domácí černý „čaj“	116
„Pomerančová“ zavařenina	113	Ovocný „čaj“ ze zahrady	117
„Rozinky“ z třešní	113	<b>Džusy</b>	<b>117</b>
<b>Šípky</b>	<b>113</b>	Ananasový „džus“ z cukety	118
„Šípková“ povidla	113	„Citronový džus“ z cukety	118
<b>Med</b>	<b>113</b>	„Citronový“ džus z dýně	118
„Med“ z pampelišek I	114	„Jahodový“ džus z dýně	119
„Med“ z pampelišek II	114	Domácí pomerančový džus	119
„Med“ z květů černého bezu	115	<b>Domácí likéry</b>	<b>119</b>
Voňavý „med“ z květů černého bezu a lípy	115	Domácí vaječný likér	120
Sedmikráskový „med“	115	„Baileys“	120
Lesní med z bylinek	116	Čokoládový likér	120
<b>Nápoje</b>	<b>116</b>	Mandlový likér	120
<b>Čaj</b>	<b>116</b>	Domácí griotka	120
		Domácí „Becherovka“	121

10

VaříTeMi

