

# Obsah

Na jižní Moravě aneb O vinohradních horách, domácích zabijačkách a sem tam „po čuni“ .....	9
Z historie pěstování vína na Moravě (Václav Štěpánek) .....	19
<b>Polévky</b> .....	31
Francouzská cibulová .....	31
Česnečka spravovačka .....	32
Rybí polévka po bretaňsku .....	33
Dunajská rybí .....	34
Červený baršč .....	36
Rajská polévka italského stříhu .....	36
Polévka po templářském zvyku .....	37
<b>Hovězí maso</b> .....	39
Dušené hovězí s kapustičkami .....	39
Anglický rostbíf „na tutovku“ .....	40
Saltimbocca alla Romana .....	41
Boeuf bourguignon .....	42
Guláš pro Václava (se švestkami a olivami) .....	44
Hovězí kýta „moravské babí léto“ .....	46
Azú po tatarsku aneb Když zde byli Mongolové v roce 1241 ....	47
Roštěná Eszterházy .....	48
Mikulčická paštickáda .....	49
<b>Vepřové maso</b> .....	51
Čabradské žebírko (rebierko) .....	51
Vepřová kýta „po staropolsku“ .....	52
Panenka na toastu s houbovou omáčkou a ovocem .....	53
Vepřové kotlety s pomerančovou solí a krevetovým salátem .....	54

Burgundský minutkový guláš .....	55
Vepřový tokáň .....	56
Souvlaki a jiné dobroty na roštu .....	57
Vepřová kotleta à la Franche Comté .....	60
Kýta s hořčičnomedovou omáčkou .....	61
Živáňská z Horných Vestenic .....	62
Vepřové kolínko z vinného láku.....	63
Punjena vešalica, džigerica, pečené papriky a fazole.....	64
Ragú z vepřové panenky na černém pivu.....	66
Porketta a la Frascatti .....	67
<b>Divočina, jehněčí, vnitřnosti.....</b>	<b>69</b>
Jehněčí plec na růžovém víně .....	69
Dršťky po florentsku .....	70
Ledvinky na slanině a portském.....	71
Pohanský guláš ze srnčího ořezu.....	72
Marinovaná játra na červeném víně.....	74
<b>I. intermezzo – francouzské .....</b>	<b>75</b>
Vejce po burgundsku (Oeufs Bourguignons) .....	77
Vánoční losos na šampaňském .....	77
Zajíc na smetaně (Lièvre roti a la creme).....	78
<b>Paštiky, klobásy, zabijačka.....</b>	<b>79</b>
Klobásy dědy Jahody.....	79
Rychlé klobásky na opékání .....	80
Selská hrubá paštika.....	81
Svatomartinská paštika.....	82
Zase jiná paštika.....	83
Masová tlačěnka s feferonkou .....	84
Jitrnice s kuskusem .....	85
Zabijačková (o)máčka po komínsku.....	86
Zabijačková máčka z moravského Východu.....	87

<b>Jídla s menším obsahem masa nebo bezmasá</b> .....	89
Bigos staropolski po jízdě na koňském hřbetě, nikoli v otěčku .....	89
Houbová omáčka „na hnědo“ .....	90
Zelenočtvrteční lasagne .....	91
Sázená vejce na rajčatech .....	93
Jemista aneb plněniny .....	94
Musaka à la Balkán.....	95
Sarmy z Gerníku .....	97
<b>Drůbež</b> .....	99
Imám v mrákotách a kuře na medu .....	99
Toskánské kuře à la perlička à la Via Ghibellina.....	100
Kuře, kuřátka a muškát .....	102
Kuřecí balíčky ve slanině .....	103
Válečné kuře Marengo.....	103
Kuřecí prsa flambovaná ořechovkou .....	104
Kuřecí roláda z jižní Moravy.....	106
Kohoutek ve vinné koupeli .....	108
Pálavský krutí řízek.....	109
Vysočinský kuřecí závitek na grilu .....	110
Kachna pečená na kyselém zelí.....	111
Králík z Normandie .....	112
<b>II. intermezzo – středověké</b> .....	113
Vařená vejce s piniovou pastou .....	115
Rybí paštika podle biskupa či velmistra .....	116
Hovězí pečeně po uhersku .....	118
Ragú z malých ptáčků .....	119
<b>Ryby</b> .....	120
Švařecký kapr (na víně s pečárkami).....	120
Pstruh ve vinné omáčce.....	121

Ryba zapečená ve smetanové omáčce .....	122
Kapr v rákosí aneb zelený lysec znojemský .....	123
Rybí filé po italsku s moravskými prvky .....	125
Uzený kapr po vysočinsku .....	126
<b>Saláty</b> .....	127
Choriatiki aneb řecký salát .....	127
„Řecký“ salát s tuňákem .....	128
Salát Niçoise neboli provensálský .....	129
Rolnický salát od řeky Doubs neboli salát Comté .....	131
Salát Caesar.....	132
<b>Pochutiny k vínu</b> .....	134
Liptovská a jihofrancouzská .....	134
Teplá hruška se sýrovou omáčkou a játra s jablkem.....	135
Škvarková pomazánka na pole .....	137
Humus z Akkonu .....	138
Rychlé pomazánky k vínu .....	139
Něco k masu – cibulová omáčka a ajvar .....	140
Cibulový koláč k burčáku .....	142