

Začerstva

- 8 Eton mess
- 8 Pěna z bílé čokolády s jahodami
- 10 Smetanový pribináček s jahodami
- 10 Rychlé jahodové nápady
- 12 Jahodové tiramisu
- 12 Sladké jednohubky
- 14 Jahodovo-banánový koktejl
- 14 Brčkem i na lžičku
- 16 Salát z letního ovoce
- 16 Skořicové nachos s ovocem
- 18 Ibiškový ledový čaj s jahodami
- 18 Bezové želé s jahodami
- 20 Jahody s drobenkou z bílé čokolády a kokosem
- 22 Pohár s pařížským krémem a jahodami
- 22 Pudinkový krém s jahodami
- 24 Jahodové cappuccino & domácí piškoty
- 24 Melounová polévka s jahodami
- 26 Kokosový chia pudink s jahodami
- 26 Panna cotta s marcipánem
- 26 Jahodový míša do skleničky
- 26 Pohár s portským

Zatepla

- 30 Kakaové palačinky s čokoládou a jahodami
- 30 Palačinkové nápady
- 32 Kefírové lívance s jahodami
- 34 Palačinka z trouby (dutch baby)
- 34 Rýžové brûlée s jahodami
- 36 Vaflová srdce
- 36 Francouzský toust s jahodovou omáčkou
- 38 Vdolky s jahodami a tvarohem

- 40 Zahradní krambl
- 40 Kaše z trouby s jahodami a banánem
- 42 Kynuté lívance s jahodami a šlehačkou
- 44 Odpalované knedlíky s jahodami
- 46 Nákyp s letním ovocem
- 46 Žemlovka s jahodami
- 48 Tvarohové knedlíky ze Savoye
- 48 Nočky s mačkanými jahodami
- 48 Jemné knedlíčky
- 48 Kynuté knedlíky
- 50 Jahodový cobbler
- 52 Clafoutis s jahodami s rebarborou
- 54 Syrnyky s jahodovou omáčkou
- 54 Gratinovaný tvaroh s jahodami

Právě upečeno

- 58 Brioškové koláče s jahodami a mandlovým frangipanem
- 60 Sladké podmáslové sendviče s opilou šlehačkou a jahodami
- 62 Drobenkový ovesný koláč s jahodami
- 62 Kokosové řezy s jahodami
- 64 Taštičky s lískooříškovou čokoládovou pomazánkou a jahodami
- 66 Bábovka s jahodami a růžovou polevou
- 68 Buchty s pudinkem a jahodami
- 70 Kynuté koláčky s jahodami a makovou drobenkou
- 72 Crostata s jahodami a tymiánem
- 74 Brownies s jahodami
- 76 Medovo-jahodové muffiny
- 76 Obrácené jahodové koláčky
- 78 Snadný jahodový koláč
- 78 Bublánina s mandlemi
- 80 Křehký koláč s želé

Domácí cukrárna

- 86 Mexický jahodový dort
- 88 Pistáciový dort s jahodami
- 90 Piškotová roláda bez vážení s pařížskou šlehačkou
- 90 Kakaová roláda bez mouky
- 92 Trifle s jahodovou pěnou
- 94 Mechové řezy
- 96 Letní pavlova s limetovou šlehačkou
- 96 Maxi a mini pavlova
- 98 Eclairky s jahodami a mátovou šlehačkou
- 100 Dvojitý pečený nepečený cheesecake
- 102 ‚Retro‘ dort
- 104 Pruhované dortíčky
- 104 Jahodovo-ricottový dort
- 106 Dort se smetanovým krémem a pečenými jahodami
- 108 Nepečená jahodová bomba
- 110 Čokoládový fraisier

Nové obzory

- 114 Crostini se šlehanou fetou a jahodami
- 114 Pikantní jahodové párování
- 116 Pizza s modrým sýrem a jahodami
- 118 Jahodové gazpacho
- 120 Salát s kroketami z kozího sýra
- 122 Žebra s jahodovou BBQ omáčkou
- 122 Líčka s rebarborou a jahodami
- 124 Salsa s jahodami, mangem a avokádem
- 124 Jahody plněné parmazánovým krémem
- 126 Bruschetty s jahodami a sýrem brie

- 126 Salát panzanella s jahodami
- 128 Letní závitky s jahodami a arašídovou omáčkou
- 130 Balzamikovo-jahodový salát s kuřetem a těstovinami
- 132 Frosé
- 132 Jahodové bellini
- 132 Jahody s vodkou
- 132 Jahodová bowle s ledovou tříští

Na později

- 136 Jahodový džem s vanilkou a limetou
- 138 Tvarohovo-jahodové nanuky s čokoládou
- 138 Mramorované nanuky s jogurtem
- 140 Jahodový sirup
- 140 Sladké poklady do mrazáku i spíže
- 142 Jahodový kompot na tři způsoby
- 144 Mražené jogurtové střepy
- 146 Bleskový džem s chia semínky
- 146 Jahodový likér
- 148 Želé v cukru (pâte de fruits)

- 150 Sorbet za pár minut
- 150 Zmrzlina ‚Wimbledon‘
- 152 Pohár se šlehačkou
- 152 Smetanová zmrzlina s balsamicem
- 152 Sorbet se sektem
- 152 Zmrzlina z kondenzovaného mléka

Servis

- 154 *Jahodová příručka*
/ Kdy jsou nejsladší
/ 12 nejčastějších odrůd
/ Lesní jahody versus jahodka
/ Jahody v kuchyni
/ Jak na ně / Chuťová paleta
/ Když plody nejsou v kondici

158 Rejstřík



Všechno, co musíte vědět, než začnete vařit

NA CO SI DÁVAT POZOR

- **KOŘENÍ**, zvláště pálivého a nezvyklého, soli či cukru ubírejte/přidávejte podle svého uvážení. Nebojte se ochutnávat při vaření. U pečení však vezměte v potaz, že významná redukce cukru v receptu může zapříčinit, že se výsledek nepodaří.
- **NA KŮRU** Používáte-li kůru z citrusů, měly by být chemicky neošetřené (např. plody v biokvalitě). Omytí na chemii nestačí.
- **NA TROUBU** Neexistují dvě stejné trouby, proto je udávaná teplota i doba přibližná. Teploty uvedené v receptech

- platí vždy pro přístroje se statickým teplem. Horkovzdušné trouby potřebují obvykle o 10–20 °C nižší teplotu.
- **NA ZNAČKY** Jednotlivé značky výrobků se mohou lišit svými vlastnostmi, což může ovlivnit výsledek pečení i vaření.
- **NA INOVACE** Receptury (složení) konkrétních výrobků používaných v knize se mohou časem měnit – a osvědčené recepty přestanou fungovat. Údaje v kuchařce odrážejí stav k dubnu 2022.
- **SYROVÁ VEJCE** nejezte, jste-li těhotné, staršího věku či oslabení nebo nemocní,

a ani je nikomu takovému nepodávejte, stejně jako malým dětem.

DÁVKOVÁNÍ

- **LŽÍCE A LŽIČKY** Není-li uvedeno jinak, předpokládáme zarovnanou variantu. Standardní lžička má 5 ml, lžice 15 ml.
 - **HRNKY** V receptech počítáme při odměřování s hrnkem o objemu 250 ml volně nasypaných a zarovnaných surovin.
- ŘIĎTE SE SVÝM ÚSUDKEM**
Jen váš lékař či vy sami víte, jaké potraviny vyhovují vašemu zdravotnímu stavu a/nebo přesvědčení.