

OBSAH:

Uvod.

I Úprava polévek z masa králičího.

1. Příprava polévek.
2. Odvar či Bouillon.
3. Francouzská polévka.
4. Hnědá králičí polévka.
5. Králičí polévka s červeným vínem.
6. Králičí polévka ze žemlí.
7. Králičí polévka s rýží.
8. Polévka s jaterními knedlíčky.
9. Polévka z pečených králíků.
10. Polévka chasseur.
11. Bílá králičí polévka.
12. Chutná pražená králičí polévka.
13. Hnědá králičí polévka se svátkem.
14. Hnědá polévka s masovými noky.
15. Úprava chutné polévky i masa.

II. Jídla zadělávaná.

16. Králík na paprice.
17. Králík na paprice, jiný způsob.
18. Králík na paprice v bramborách.
19. Králík se hříbky.
20. Králík v rýži.
21. Králík s rýží.
22. Rissoto.
23. Králičí guláš.
24. Ragout.
25. Ragout na jiný způsob.
26. Ragout z nadváňového králičího masa.
27. Ragout z vařeného nebo peč. králičího masa
28. Králík v kapustě.
29. Králík dušený v zeli.'
30. Králík pečený v kyselém zeli.
31. Králík na víně.

32. Králík na tyrolský způsob.
33. Králík s květákem.
34. Králík s polskou omáčkou.
35. Králík na sardelích.
36. Králík na černo.
37. Králík dušený.
38. Dušená králíčí pečeně.
39. Vařený králík dušený.
40. Pečený králík dušený.
41. Králík na pražský způsob.
42. Croquetty z králíčího masa.
43. Plněné řízky.
44. Wladí králíci v omáčce.
45. Vařený králíčí hřbet.
46. Králíčí frikasse.
47. Jednoduché frikasse z králíčího masa.
48. Frikasse na jiný způsob.
49. Králík s pepřem.

III. Jídla pečená a jiná.

50. Králíčí pečeně.
51. Jiný způsob králíčí pečeně.
52. Králík pečený.
53. Kyselá králíčí pečeně.
54. Králík jako zajíc.
55. Králík pečený na jiný způsob.
56. Pečený králík na jiný způsob.
57. Králík na způsob kapouna.
58. Králík na způsob telecí pečeně.
59. Nadívaný králík.
60. Na víně pečený králík.
61. Smažení králíci.
62. Smažená králíčí stehénka.
63. Sekaný králík.
64. Králíčí kotletky.
65. Na rošti pečený králík.
66. Králíčí Carre.
67. Smažení králíci à la Vilaroi.
68. Králík na rychlo — Lapin chasseur.
69. Králíčí beefsteak.
70. Králík pečený á la Jardinière.

71. Králík en civet.
72. Gibelotte.
73. Lapir rôti.
74. Králičí frikadelle.
75. Frikadelle z vařeného nebo peč. masa.
76. Klops z králíků.
77. Králičí eskalopps.
78. Steaks z králíků.
79. Dort z masa králičího.
80. Uzený králík.
81. Konservování králičího masa.
82. Uzenice králičí.
83. Králičí játra.
84. Jiný způsob úpravy králičích jater.
85. Knedlíčky z králičích jater.
86. Jaterničky z králičího masa.
87. Jelítka z králičího masa.
88. Paštika králičí.
89. Králičí paštika na jiný způsob.
90. Sulcovaný králík.
91. Králík v rosolu.
92. Úprava studeného králíka.
93. Králičí hody (na výstavě).
94. Jiné králičí hody.

