

## Špenát s mandlemi

(italský předpis)

1,5 kg čerstvého špenátu, 4 lžíce nahrubo nasekaných mandlí, 2 lžíce oleje, štávy z jedné poloviny citrónu, muškátový oříšek

Špenát očistíme a důkladně opereme v teplé a ve studené vodě, vložíme do hrnce s vařící osolenou vodou, a jakmile voda přijde znovu do varu, špenát děrovanou naběračkou vyjmeme a dáme okapat. Na pánev na oleji osmahneme dozlatova mandle a pak je zakapeme citrónovou šťávou. Současně vložíme do jiné pánve lžíci oleje, okapaný špenát na něm zahřejeme, několikrát jej opatrně obrátíme, okořeníme strouhaným muškátovým oříškem a vyjmeme z pánve. Podáváme jej horký na předehřáté misce, zasypaný mandlemi, k suché uvařené rýži.

# Obsah

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Úvod                                 |   |
| <b>Baklažány</b>                     | 1 |
| Plněné baklažány I.                  |   |
| Plněné baklažány II.                 |   |
| Plněné baklažány Bharta              |   |
| Francouzský baklažánový „rendlik“    |   |
| Baklažánový náryp                    |   |
| <b>Brokolice</b>                     | 2 |
| Toast s brokolicí                    |   |
| Brokolice s rýží a kuřecími stehny   |   |
| Pyré z brokolice s vepřovými plátky  |   |
| Salát z brokolice s vejci a šunkou   |   |
| Nudlový náryp s brokolicí            |   |
| <b>Brukev</b>                        | 3 |
| Brukev s masovými knedličky          |   |
| Plněné brukve                        |   |
| Drůbeží maso s brukví a mrkví        |   |
| Brukev po švýcarsku                  |   |
| Brukvovalá polévka po francouzsku    |   |
| Salát ze syrové brukve s ořechy      |   |
| <b>Byliny</b>                        | 4 |
| Jarní polévka s pažitkou             |   |
| Bifteký s pažitkovým krémem          |   |
| Svačinový chléb s jarní zeleninou    |   |
| Zelené taštičky                      |   |
| Zelená omáčka (teplá)                |   |
| Vejce se studenou zelenou omáčkou    |   |
| Roastbeef s bylinkami                |   |
| Nové brambory s bylinkami            |   |
| Smažená petrželka v těstičku         |   |
| Teletčí maso se zahradními bylinkami |   |
| <b>Celer</b>                         | 5 |
| Jednoduchý salát ze syrového celeru  |   |
| Salát z vařeného celeru              |   |
| Celer po italsku                     |   |
| Celer po rumunsku                    |   |
| Celerová majonéza                    |   |
| Celerové toasty s morkem             |   |
| Vývar s celerem a šlehačkou          |   |
| Celerová polévka s opečenou houskou  |   |
| Celerové kotlety                     |   |
| Plněný celer                         |   |
| Celerová bowlle                      |   |
| <b>Černý kořen</b>                   | 7 |
| Pečený černý kořen                   |   |

## Špenátová hnízdečka

1 malá cibule, 1 stroužek česneku, 1 lžíce oleje, 400 g čerstvého špenátu, sůl, pepř, muškátový oříšek, 4 žloutky, 2 lžíce strouhaného sýra

Oloupanou a na kostičky nakrájenou cibuli spolu s podrceným česnekem na rozehrátém oleji osmahneme. Přidáme očistěný, opraný a okapaný špenát a chvíli jej za stálého míchání dusíme. Okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Takto připraveným špenátem naplníme čtyři malé ohnivzdorné misky nebo širší šálky. Uprostřed špenátu vyhloubíme důlek, vložíme do něj syrový žloutek, zasypeme jej strouhaným sýrem a v předehřáté horké troubě vrátce zapечeme. Podáváme jako teplý předkrm.

|  |    |
|--|----|
| Černý kořen na smetaně                     |    |
| Krémová polévka z černého kořene           |    |
| Černý kořen v pivním těstičku              |    |
| Černý kořen v těstičku s jablečným mostem  |    |
| Omelety s náplní z černého kořene          |    |
| Ragú z černého kořene s masovými knedličky |    |
| <b>Červená řepa</b>                        | 8  |
| Salát z červené řepy                       |    |
| Salát z červené řepy s čekankou a jablky   |    |
| Salát ze syrové červené řepy s křenem      |    |
| Pyré z červené řepy a jablka               |    |
| Omáčka z červené řepy                      |    |
| Červená řepa s jablky                      |    |
| Červená řepa po polsku                     |    |
| Červená řepa po anglicku                   |    |
| Polévka z červené řepy se syrovým toastem  |    |
| Náryp z červené řepy                       |    |
| Sladký koláč z červené řepy                |    |
| <b>Fazolky</b>                             | 10 |
| Fazolky s vepřovým bučkem                  |    |
| Fazolky s houbami a rajčaty                |    |
| Fazolky v zeleninové směsi                 |    |
| Španělský rendlik s fazolkami              |    |
| Mléčná polévka se zmrazenými fazolkami     |    |
| Fazolkový salát s ořechy                   |    |
| Fazolkový salát se sýrem Istanbul          |    |
| Fazolkový salát s rajčaty a masem          |    |
| <b>Kapusta</b>                             | 11 |
| Kapustová polévka s toasty                 |    |
| Zapečená kapusta s rajčaty                 |    |
| Kapusta s mrkví a šunkou                   |    |
| Kapustová psanička                         |    |
| Věneček z kapusty s náplní z mletého masa  |    |
| Kapustový maxizávitok                      |    |
| Pomažánka z kapusty                        |    |
| Kapustový salát                            |    |
| <b>Kapusta růžičková</b>                   | 13 |
| Polévka z růžičkové kapusty                |    |
| Polévka z růžičkové kapusty s mortadelou   |    |
| Růžičková kapusta na paprice               |    |
| Růžičková kapusta zapečená                 |    |
| Náryp z růžičkové kapusty                  |    |
| Toast z růžičkovou kapustou                |    |
| Špižy z růžičkovou kapustou                |    |
| Teplý salát z růžičkové kapusty            |    |
| <b>Květák</b>                              | 14 |
| Květák v bešamelové omáčce                 |    |
| Labužnický zapečený květák                 |    |
| Kyjevské květákové „zakuski“               |    |
| Květákové placičky se sýrem                |    |

|  |           |
|--|-----------|
| Květák s knedličky z drůbežihomasa                   |           |
| Musaka s květákem po turecku                         |           |
| Květák po čínsku                                     |           |
| Květák s citronovou majonézou                        |           |
| Květák se sójovou omáčkou a burskými oříšky          |           |
| Květákový salát s pažitkou                           |           |
| Květákový salát s fečkvíčkami                        |           |
| Květákový salát s omáčkou vinaigrette                |           |
| Náryp z květáku s brokolici a rajčaty                |           |
| <b>Mrkev</b> - - - - -                               | <b>17</b> |
| Pikantní salát z mladé mrkve                         |           |
| Zimní salát z mrkve, jablek a žervé                  |           |
| Mrkovový salát s vlašskými ořechy                    |           |
| Salát z vařené mrkve s česnekem                      |           |
| Tvaroh s mladou mrkví                                |           |
| Mladá mrkev s pažitkou                               |           |
| Mrkovový náryp s uzeným masem                        |           |
| Srbský rendlík s mrkví a jarními bylinkami           |           |
| Dušená mrkev s masem a cibulí                        |           |
| Mrkev s jablky — teplá příloha                       |           |
| Mladá mrkev s koprovou smetanou                      |           |
| Dušená mrkev s houbami                               |           |
| Dušená mrkev s morkem                                |           |
| Hovězí s mrkví po anglicku                           |           |
| Mrkev po polynežsku                                  |           |
| Mrkev po švýcarsku                                   |           |
| Mrkev po švédsku                                     |           |
| Mrkev po indicku s pomeranči a rozinkami             |           |
| Mrkev po čínsku                                      |           |
| <b>Okurky</b> - - - - -                              | <b>19</b> |
| Ruská okurková polévka                               |           |
| Okurky s houbami                                     |           |
| Řecké okurkové ragú                                  |           |
| Dušené okurky  |           |
| Dušené okurky s uzenářskou sekanou                   |           |
| Plněné salátové okurky                               |           |
| Těstoviny s dušenými okurkami                        |           |
| Dušené okurky s náplní z mletého masa                |           |
| Okurky na smetaně s masovými knedličky               |           |
| File s okurkovým smetanovým pyré                     |           |
| Okurkový česnekový krém k bramborám naloupačku       |           |
| Okurkový salát se salámem                            |           |
| Okurkový salát s paprikami a cibulí                  |           |
| <b>Paprika zeleninová</b> - - - - -                  | <b>21</b> |
| Papriky plněné krémovým sýrem                        |           |
| Dušené papriky plněné mletým masem                   |           |
| Plněné papriky po myslivecku                         |           |
| Papriky plněné rýžovým salátem                       |           |
| Dušené papriky se sýrem                              |           |
| Papriky s cibulí                                     |           |
| Paprikový salát s rajčaty, hlávkovým salátem a vejci |           |
| Paprikový salát se sýrem a salámem                   |           |
| Dušené papriky s uzeninou                            |           |
| Masové kuličky s paprikovou omáčkou                  |           |
| Hovězí s brambory a paprikami po maďarsku            |           |
| Hovězí na paprikách a rajčatech                      |           |
| Papriky dušené s mletým masem                        |           |
| <b>Pórek</b> - - - - -                               | <b>23</b> |
| Pórek jako jednoduchá příloha                        |           |
| Pórek v alobalu                                      |           |
| Zapečený pórek se slaninou                           |           |
| Vepřové maso s pórkem po čínsku                      |           |
| Zmražené rybí file na póрку                          |           |
| Pórek s bílou omáčkou                                |           |
| Zapečený pórek                                       |           |
| Pórkové maso   |           |
| Teplý pórkový salát se sýrovou omáčkou               |           |
| Sýrové závitky s pórkem                              |           |
| Omelety s pórkem I.                                  |           |
| Omelety s pórkem II.                                 |           |
| Bramborový náryp s pórkem a cibulí                   |           |
| Pórek s rýží   |           |
| Pórek s těstovinami                                  |           |
| Slaný koláč s pórkem                                 |           |
| Pórek s těstovinami a mletým masem                   |           |
| Závitky z hověžihomasa s pórkem                      |           |
| Vepřové ramínko na póрку                             |           |
| Pórkový salát s drůbežím masem                       |           |
| <b>Rajčata</b> - - - - -                             | <b>26</b> |
| Rajčata s vejci na pánvičce                          |           |
| Toasty s rajčaty                                     |           |
| Rajčata s drůbežimi játry                            |           |
| Rajčata plněná drůbežím salátem                      |           |
| Rajčata plněná sardinkami                            |           |
| Rajčata plněná salámovou směsí                       |           |
| Salát z rajčat a okurek s tvarohem                   |           |
| Studený rajčatový krém                               |           |
| <b>Reveň</b> - - - - -                               | <b>27</b> |
| Reveňový krém  |           |
| Reveňový krém s vínem                                |           |
| Reveňový náryp                                       |           |
| Reveňový koláč se sněhem                             |           |
| Reveňový koláč z kynutého těsta                      |           |
| Zapečená reveň s drobenkou                           |           |
| Reveňová zavařenina s malinami                       |           |
| Reveňový závin                                       |           |
| Reveňový dort  |           |
| <b>Špenát</b> - - - - -                              | <b>29</b> |
| Špenátový salát                                      |           |
| Špenát s rozinkami                                   |           |
| Salát se špenátem a jablky                           |           |
| Salát se špenátem a fečkvíčkami                      |           |
| Špenátový salát po orientálsku                       |           |
| Špenátový salát „posluž si sám“                      |           |
| Nudlový náryp se špenátem                            |           |
| Špenátový náryp s brambory                           |           |
| Špenát s mandlemi                                    |           |
| Špenátová hnízdečka                                  |           |

SEŠITY DOMÁCIHO HOSPODAŘENÍ— SVAZEK 130

Alice Pinková

### Neobyčejně z obyčejné zeleniny

Foto na obálce i v textu Olga Davidová. Obálku navrhl Mojmir Čar.ú.k. Graficky upravil František Vávra. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, v Praze roku 1985 jako svou 6289. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Strouhalová. Výtvarný redaktor Ivan Kincl. Technická redaktorka Dana Zahradkova.

1. vydání — náklad 140 000 — stran 32 — AA 5,45 — VA 6,13 — 505/21/881  
Výtiskí MÍR, novinářské závody, n. p., závod 1, provoz 12, Panská 8, Praha 6

Tematická skupina 08/26

24-006-85 Kčs 8,—

© Alice Pinková, 1985