

ší omáčku; po částečném ochlazení do ní vmícháme strouhaný muškátový oříšek, polovinu strouhaného sýra, žlutky (nebo žlutky a sniž z bílků) a rozsekanou petrželku. Do hlubší misky remosky, vymazané máslem a vysypané strouhankou, vložíme polovinu zeleniny, poklademe jí masem pokráceným na kostičky, přelijeme polovinou omáčky, opět poklademe vrstvou zeleniny a znovu přelijeme zbylou omáčkou. Remosku přiklopíme předehřátým víkem a pečeme. Před dopékáním nákyř posypeme zbylým sýrem a dopečeme. Podáváme s bramborovou kaší a se zeleninovým salátem.

Těstoviny zapečené s houbami a šunkou

250 g těstovin (nejlépe mušlíček), sůl, 40 g másla, 1 cibule, 100 g vařeného uzeného masa nebo slaniny, 500 g hub, 100 g šunky nebo šunkového salámu, 50 g strouhaného sýra, tuk a strouhanka na vymaštění a vysypání remosky, 2 dl mléka, 2 vejce

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu. Na másle zpěníme drobné pokrácené cibuli, vařeně, vykostěné uzené maso pokrácené na kostičky, osmažíme je, přidáme očištěné, na plátky pokrácené houby, osolíme a dusíme, až houby změknou (případně je při dušení podlijeme malým množstvím vody). Šunku (salám) pokrájíme na kostičky, přidáme k těstovině současně s houbovou směsí a strouhaným sýrem, osolíme, vložíme do remosky vymaštěné tukem a vysypané strouhankou, přiklopíme předehřátým víkem a pečeme. Po chvíli těstoviny zalijeme mlékem rozšlehaným s vejci a dopečeme.

Brambory zapečené s uzeným masem

800 g vařených oloupaných brambor, 1 cibule, 4 lžíce sádla, strouhanka, sůl, pepř, 200 g vařeného uzeného masa, 2 natvrdo vařená vejce, 50 g strouhaného sýra, 2 dl mléka, 2 vejce

Brambory uvaříme ve slupce, oloupáme a po dokonalém vychladnutí nakrájíme na silnější plátky; drobné pokrácené cibuli usmažíme dozlatova na části sádla. Remosku vymastíme sádlem a vysypeme strouhankou, vložíme polovinu dávky brambor, osolíme je, opepříme, poklademe je uzeným masem pokráceným na kostičky, vařenými vejci pokrácenými na plátky, posypeme strouhaným sýrem a smaženou cibulí a nahoru urováme opět vrstvu brambor, které osolíme a opepříme. Remosku přiklopíme předehřátým víkem a pečeme. Po chvíli brambory zalijeme mlékem rozšlehaným s vejci a solí a dopečeme. Podáváme se zeleninovým salátem.

Bezmasé pokrmy

Rajčata pečená s vejci a sýrem

8 hodně velkých rajčat, sůl, 50 g másla, 100 g strouhaného sýra, 8 vajec

Z opláchnutých rajčat seřizneme vršky, lžičkou vydlabeme vnitřky, do každého rajčete vložíme kousek másla a trochu strouhaného sýra a rajčata postavíme do vymaštěné remosky na pokrácenou dužninu rajčat. Do každého rajčete vklepeme jedno vejce, bílky osolíme, rajčata posypeme strouhaným sýrem, remosku přiklopíme předehřátým víkem a pečeme, až vejce ztuhnou. Podáváme s bramborovou kaší a se zeleninovým salátem.

Růžičková kapusta zapečená se sýrem

800 g očištěné růžičkové kapusty, sůl, 100 g másla, 100 g strouhaného sýra, pepř

Očištěnou růžičkovou kapustu osmažíme na troše rozehřátého másla, podlijeme trochou vody a dusíme téměř doměkka. Remosku vymastíme máslem, vysypeme poloviční dávkou strouhaného sýra, poklademe okapanou růžičkovou kapustou, posypeme zbylým sýrem a pepřem a pokapeme rozehřátým máslem. Remosku přiklopíme předehřátým víkem a pečeme, až se sýr roztaví.

Fazolky zapečené s vejci

2 cibule, 3 lžíce oleje, 800 g fazolek, sůl, petrželka, 4 vejce, 4 dl mléka, mletá paprika, 1 lžíce hladké mouky

Drobné pokrácené cibuli zpěníme na oleji, přidáme očištěné, na proužky pokrácené fazolky, osmažíme je, zalijeme několika lžicemi vody, osolíme a dusíme téměř doměkka. Na lžici oleje osmažíme mouku, vmícháme mletou papriku a jemně rozsekanou petrželku, osmažíme do fazolek a urováme do remosky. Vejce rozšleháme s mlékem a solí a nalijeme na fazolky, přiklopíme předehřátým víkem a pečeme asi čtvrt hodiny.

Žampiony pečené na víně

400 g žampionů, 2 lžíce oleje, 1 plátek slaniny, 1,5 dl bílého vína, pepř, sůl, citronová šťáva

Žampiony dobře ořeme vínkou utěrku, hlavičky oddělíme, krátce osmažíme na oleji a rozložíme do remosky. Tené žampiony a slaninu pokrájíme na drobné kousky, také je osmažíme na oleji a nalijeme na hlavičky žampionů. Osolíme je, opepříme, zalijeme vínem a pokapeme citronovou šťávou. Přiklopíme předehřátým víkem a upečeme.

Obsah

Příprava pokrmů v grilu 2

Ryby 2

- Grilovaný kapr
- Grilovaný kapr s cibulovou směsí
- Grilovaný kapr s česnekem
- Rybí špižy
- Rybí filé gratinované v sýrové omáčce
- Kapr v kečupové gratinovací směsí
- Pstruzi po mlynářsku
- Štika na másle

Dřevěná 3

- Grilované kuře
- Grilované kuře se slaninou a česnekem

Grilované kuřecí řízky s hráškem

Plněné kuřecí řízky

Gratinované kuřecí řízky s játry a žampiony

Špižy z kuřecích jater s houbami

Kuře gratinované se šunkou

Krůtí špižy se šunkou a slaninou

Gratinované krůtí řízky s uzeným masem a rajčaty

Gratinované slepičí maso s klobásou

Gratinované kuřecí ragu

Zvěřina 4

Srncí bifteky

Srncí (jelení, daňčí) plátky na grilu

Maso, sýry, zelenina 5

Bifteky na grilu	
Grilované řezy ze svičkové	
Grilované řezy ze svičkové s pikantní směsí	
Grilované roštěnky	
Roštěnky z tatarskou omáčkou a sýrem	
Roštěnky na víně se žampiony	
Roštěnky s rajčaty a fazolkami	
Grilované telecí řízky	
Švýcarské telecí řízky	
Grilované vepřové řízky	
Grilované vepřové řízky v šunkových omeletách	
Grilované vepřové řízky plněné houbovou směsí	
Vepřové špizy s klobásou	
Grilované vepřové kotlety	
Vepřové kotlety v šunkové omáčce	
Plněné vepřové kotlety na grilu	
Gratinované vepřové kotlety se salámem a sázenými vejci	
Gratinované vepřové kotlety s lečem	
Grilovaná vepřová játra se slaninou	
Grilované vepřové ledvinky se slaninou	
Jehněčí nebo skopové řízky na česneku	
Jehněčí nebo skopové řízky z česnekovou majonézou	
Jehněčí špizy s klobásou	
Grilované sekané bifteky	
Mleté řízky s křenem	
Mleté řízky se sýrem	
Gratinované mleté řízky	
Gratinované palačinky s masem	
Gratinované špagety s vepřovým masem	
Musaka s vepřovým masem a klobásou	
Gratinované mladé kedlubny s vepřovým masem	
Gratinované fazolky s uzeným masem	
Gratinovaný květák se šunkou a vejci	
Gratinované kapustičky se sýrem	
Gratinovaný salám s vejci	
Gratinované toasty s česnekovou pomazánkou	
Gratinované toasty se sardinkami	
Gratinované toasty se šunkou a broskvemi	
Gratinované chuťovky se salámem	
Grilované špekáčky	
Zapečená zmrzlina	
Zapečená jablka plněná zmrzlinou	
Příprava pokrmů na kontaktním grilu 10	
Ryby 10	
Grilovaný kapr ve vaječné omáčce	
Rybí špizy	
Drůbež 11	
Grilované kuřecí porce	
Kuřecí řízky na závěru	
Kuřecí řízky s játry	
Gratinované kuřecí řízky s rajčaty	
Grilované kuřecí řízky s vejci v alobalu	
Grilované plněné krůti řízky	
Maso 12	
Grilované bifteky se sázenými vejci	
Grilované roštěnky	
Grilované roštěnky z kečupovou omáčkou	
Grilované řezy ze svičkové s drůbežími játry	
Grilované vepřové řízky	
Grilované plněné vepřové řízky	
Grilované vepřové kotlety	
Grilované plněné vepřové kotlety	
Ostravské vepřové špizy	
Játrové špizy s jablky	
Mleté řízky se slaninou	
Mleté vepřové medailónky s ořechy	
Mleté vepřové placičky se sýrem	
Plněné mleté řízky na grilu	
Čevapčiči na špízech	
Párkové špizy	
Omáčky ke grilovaným minutkám 14	
Česneková omáčka	
Tatarská omáčka	
Kečupová omáčka	
Chilli omáčka	
Sardelová omáčka	
Teplá smetanová omáčka s okurkami	
Teplá smetanová omáčka se žampiony	
Přeliv na grilované minutky 14	
Přeliv s lečem	
Houbový přeliv s rajčaty	
Fazolový přeliv	
Ochucená másla na grilované minutky 14	
Cibulové máslo	
Houbové máslo	
Máslo kari	
Křenové máslo	
Bylinkové máslo	
Sardelové máslo	
Pažitkové máslo	
Paprikové máslo	
Příprava pokrmů v tlakovém hrnci 15	
Polévky 15	
Hovězí polévka s nudlemi	
Slepičí polévka s domácími nudlemi	
Drůbková polévka s nočky	
Dršťková polévka	
Milánská dršťková polévka	
Gulášová polévka	
Fazolová polévka se zeleninou	
Fazolový krém	
Hrachová polévka s uzeným masem a zeleninou	
Hrachová polévka s houskou	
Polévka z kysaného zeli s párkem	
Rychlý bramborový krém	
Krémová celerová polévka	
Květáková polévka s kořením kari	
Rychlá houbová polévka	
Boršč	
Rajčatová polévka s fazolkami	
Drůbež a králík 18	
Kuře na paprice	
Zadělávané kuře s květákem	
Kuře na způsob bažanta	
Kuře v žampionové omáčce	
Kuře v omáčce kari se šunkou	
Kuře dušené na rajčatech	
Kuřecí perkelt	
Kuřecí rulada s mandlovou nádivkou	
Krůti medailónky se šunkou	
Krůti závitky se slaninou	
Králík po maďarsku	
Králíčí dzuvec	
Zvěřina 19	
Srncí kýta (plec) na smetaně	
Srncí maso na víně	
Jelení plec na slanině	
Zajíc dušený na cibuli	
Zaječí plátky po provensálsku	
Maso 20	
Hovězí guláš	
Hovězí maso na česneku	
Dušené hovězí maso plněné vejcem	
Hovězí plátky v houbové omáčce	
Hovězí maso dušené v sardelové omáčce	
Hovězí maso dušené s lečem	
Kořeněné hovězí maso	
Hovězí hranolky na slanině s houbami	
Hovězí maso na kečupu	
Roštěnky na zelenině	
Hovězí závitky s masovou náplní	

Hovězí závitky se slaninou	
Pikantní hovězí závitky	
Vepřová plec v ostré směsi	
Vepřová plec s fazolkami	
Segedinský guláš	
Dušené vepřové maso s paprikou	
Vepřové maso s kapií a hráškem	
Vepřová kýta na víně	
Vepřové plátky na hrášku	
Vepřové plátky na žampionech	
Přírodní vepřové kotlety	
Vepřové kotlety na houbách	
Vepřové kotlety s párký	
Vepřové kotlety v leču	
Jehněčí maso na rajčatech	
Jehněčí maso na houbách	
Skopový paprikáš	
Skopové maso s fazolemi	
Luštěniny	24
Fazole na česneku	
Kořeněné fazole	
Fazole s paprikou	
Fazolový salát	
Hrachová kaše	
Čočka nakyselo	
Zelenina	25
Mrkev na smetaně	
Zadělané kedlubny	
Dušené hlávkové zeli	
Kapusta na slanině	
Květák s vejci a strouhankou	
Cibulový salát	
Příprava pokrmů v remosce	25
Ryby	25
Kapr pečený na kmině	
Kapr pečený na paprice	
Kapr pečený na česneku	
Kapr pečený na rajčatech	
Rybí filé zapečené se žampiony	
Drůbež a králík	26
Kuře pečené na másle	
Pečené kuře v omáчке kari	
Kuře pečené se žemlovou nádivkou	
Kuře s masovou nádivkou	
Kučecí ruláda	
Slepice zapečená s rýží	
Mleté drůbeží řízky	
Gratinované mleté drůbeží řízky se šunkou	
Králík pečený na česneku	
Sekaná pečeně z králíka	
Zvěřina	27
Srncí plec na víně	
Zajíc pečený na slanině	
Bažant pečený s jablky	
Maso	28
Hovězí pečené na zelenině	
Hovězí ruláda s mletým masem	
Masová směs	
Pečené vepřové maso	
Vepřové kotlety na česneku	
Vepřové kotlety po maďarsku	
Vepřové kotlety pečené se šunkou	
Gratinované vepřové kotlety se salámem a sýrem	
Vepřová kýta na víně	
Moravští vrbáci	
Plněný vepřový bůček	
Vepřová ruláda se salámem a sýrem	
Skopový plec plněná klobásou	
Sekané řízky na rajčatech	
Sekaná pečeně	
Plněné papriky	
Kapustové závitky s mletým masem	
Kapusta zapečená s masem	
Zapečené zelné závitky	
Pizza s pikantní náplní	
Kedlubny zapečené s uzeným masem a rýží	
Květák zapečený s vejci a salámem	
Zeleninový náryp s masem	
Těstoviny zapečené s houbami a šunkou	
Brambory zapečené s uzeným masem	
Bezmasé pokrmy	31
Rajčata pečená s vejci a sýrem	
Růžičková kapusta zapečená se sýrem	
Fazolky zapečené s vejci	
Žampiony pečené na víně	

SEŠITY DOMÁCIHO HOSPODÁŘENÍ — SVAZEK 132

Libuše Vlachová

VAŘÍME S MODERNÍ TECHNIKOU

Ilustroval Ladislav Junger. Foto na obálce i v textu Olga Davidová. Obálku navrhl Mojmir Čapek. Grafický upravil František Vávra. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, v Praze roku 1985 jako svou 6328. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Strouhalová. Výtvarný redaktor Ivan Kincel. Technická redaktorka Dana Zahradková.

1. vydání — náklad 140 000 — stran 32
AA 5,56 — VA 6,34 — 505/21/881

Vytiskl Mir, novinářské závody, n. p., závod 1, provoz 12, Panská 8, Praha 1

Tematická skupina 08/26

24-042-85 Kčs 8, —

© Libuše Vlachová, 1985