



## OBSAH

### Úvod

#### Masové polévky . . . . . 2

Hovězí  
Z hovězí ohánky  
Gulášová  
Z konzervy corned beefu  
Z uzeneho kolena a zeli  
Z kuzlečiči kořínku  
Z vepřového srdce  
Dršťková  
Z vepřového jazyka  
Krémová z telecího masa  
Z telecí hlavy s knedličky  
Drůbková  
Ze slepice s kapáním  
Myslivecká  
Lesnická  
Bílá rybi  
Rybářská

#### Mléčné a sýrové polévky . . . . . 4

Mléčná s drobením  
Mléčná se žlutky  
Smetanová s novými brambory  
Mléčná s nočky  
Mléčná vločková  
Mléčná s houbami  
Sýrová švýcarská  
Z taveného sýra  
Sýrová  
Smetanová s vejci

#### Luštěninové polévky . . . . . 6

Hrachová  
Hrachová z předvařeného hrachu  
Čočková  
Hrachová s brambory  
Čočková se zelím  
Bílá fazolová

#### Zeleninové polévky . . . . . 6

Zeleninový bujón  
Lisovaná  
Velikonoční z jarních bylinek  
Zeleninový boršč

Z leča  
Bruková  
Ze strouhaného celeru  
Cibulová se sýrem  
Česnečka s brambory  
Hrášková se smetanou  
Chřestová  
Kapustová se slaninou  
Kapustová s rýží  
Květáková  
Květáková krémová  
Mrkvová  
Papriková  
Porková nezahuštěná  
Porková s brambory  
Z čerstvých rajčat  
Z rajčatové šťavy  
Rajčatová s vejci  
Z červené řepy  
Spenátová  
„Zelňačka“ s párkem  
Drožďová  
Kminová  
Ze zmrazené směsi

#### Bramborové polévky . . . . . 10

Zasmažena  
Selská  
Se smetanou  
Lisovaná  
Ze sýrových brambor  
Slovácká  
S krupkami  
S ovesnými vločkami  
S hrachem a párkem  
S kysaným zelím  
Se sýrem

#### Houbové polévky . . . . . 11

Jednoduchá  
Krémová  
Smetanová  
Zeleninová  
Česnečka  
Jemná

Myslivecká  
S rýží  
S bramborovou kaší

#### Zavářky, vločky a přílohy k polévkám . . . . . 12

Jednoduché zavářky  
Vaječné zavářky  
Žmolkenka  
Domácí těstoviny  
Jednoduché nočky  
Sýrové nočky  
Máslové nočky jemné  
Žemlové nočky  
Krupicové nočky  
Játrové knedličky  
Játrové knedličky z polotovarů  
Morkové knedličky  
Sunkové knedličky  
Drožďové knedličky  
Bramborové knedličky  
Žemlový svítek  
Mozečkový svítek  
Houbový svítek  
Vaječná sedlina  
Žlutková rýže  
Kobličky z páleného těsta  
Masové bocháňky

#### Polévky pro děti . . . . . 15

Zeleninová pro nejmenší (1 porce)  
Hovězí s masem  
Ze slезiny  
Játrová  
Mozečková  
Rybi  
Z mrkve (vhodná při průjmech)  
Květáková  
Hrášková lisovaná  
Bílá zeleninová  
Rajčatová  
Zeleninová s droždím  
Jemná bramborová  
Mléčná  
Sýrový bujón

Krupicová Z ovesných vloček Rýžový odvar pro nemocné Z vaječné jíšky Ze zeměle	Pivní Chlazená s rajčaty Chlazená s masem Rybi Rýžová Mléčná	Z bulharské kuchyně . . . . . 26 Zelná polévka Kopřivová polévka Polévka z jehněčího masa
<b>Dietní polévky . . . . . 17</b> Hovězí vývar s bílkem Z ovesných vloček Kroupový nebo rýžový slizový vývar Mrkvová Beaf-tea (posilující pro nemocné) Drůbeží vývar Ze syrových jater Sunková Zeleninový bujón Zeleninová lisovaná Rajčatový bujón Hovězí s fritávyými nudlemi	<b>Rychlé polévky . . . . . 21</b> Hovězí z masoxu Bujón s vejcem a sýrem Hovězí s vaječnými vločkami Z hověžního vývaru s rýží Z mletého masa Z vutů a brambor Ze strouhanky Z vaječné jíšky Z pražené krupičky Hrachová ze zmrazeného protlaku	<b>Z maďarské kuchyně . . . . . 26</b> Gulášová polévka Rybí polévka Kopřavá polévka
<b>Polévky z lidové kuchyně . . . . . 18</b> Ovarová ze zabižácky Myslivecká Rybi s hrachem Hrstková Kroupová se smetanou Houbová s krupkami Skleněnka „Zakudlaná“ Mléčná chlebová Z podmáslí Panádlová (ze žemlí) Demikát (z brynzy) Couračka Krkonošské kyselo Jihočeská kulajda Okrop Bramborová „kyselka“ Kulaša (bramborová polévka)	<b>Polévky „v jednom hrnci“ . . . . . 22</b> Katalánský hrnc Španělský hrnc Kuře v hrnci (poule-au-pot) Esterházy guláš Hamburský hrnc Španělský hrnc s kuřetem Jednoduchý hrnc s vutů Kubánský hrnc Rybi hrnc	<b>Z německé kuchyně . . . . . 27</b> Švábská chlebová polévka Holstýnská slaninová polévka Bramborová polévka s paprikou
<b>Studené polévky . . . . . 20</b> Jablková Jahodová Malinová Višňová „Chlodník“ s malinami Zeleninový chlodník Švestková Ruská studená Bulharský „Tarator“	<b>POLEVKY Z CIZÍCH KRAJŮ</b>  <b>Ze sovětské kuchyně . . . . . 24</b> Borščok (bujón) Šči se zelím Šči z ryb Boršč Ucha Lapša Rassolnik Charčo (Gruzie) Polévka z rybi konzervy Bozbaš (Arménie) Surpa (Uzbekistán) Mléčná polévka s pečenou rýží	<b>Z rakouské kuchyně . . . . . 27</b> Hovězí polévka z vídeňskými knedličky Játrová polévka Panádlová polévka Hrachová polévka s vepřovým masem
		<b>Ze švýcarské kuchyně . . . . . 28</b> Basilejské mozečková polévka Curyšská rajčatová polévka Tessinská cibulová polévka
		<b>Z italské kuchyně . . . . . 28</b> Minestra – polévka zeleninová Nudlová polévka Zelená polévka Polévka s makaróny a bílými fazolemi
		<b>Z francouzské kuchyně . . . . . 28</b> Pot-au-feu Petite-Marmite Krémová polévka z hlávkového salátu Pařížská cibulová polévka Polévka královny Starofrancouzský hrnc
		<b>Ze španělské kuchyně . . . . . 29</b> Nudličková polévka Rajčatová polévka s okurkou Botwinja Rajčatová polévka s tykví
		<b>Z různých dalších kuchyní . . . . . 30</b> Vlámský hrnc Windsorská polévka (Anglie) Indonéská kuřecí polévka Korejská nudlová polévka s masovými knedličky
	<b>Z polské kuchyně . . . . . 26</b> „Zur“ – kyselá polévka Pivní polévka	

SEŠITY DOMÁČÍHO HOSPODÁŘENÍ — SVAZEK 115

Jozs Břizová

### POCHUTNĚME SI NA POLEVCE

Ilustroval Vladimír Hlavín. Foto na obálce  
tetiství ROH, v Praze roku 1982 jako svou

Olga Davidová. Graficky upravil Miroslav Duchoň. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství  
5960, publikací. Odpovědná redaktorka Jaroslava Strouhalová. Výtvarný redaktor Mojmir  
Čapek. Technická redaktorka Dana Zahrádková.

1. vydání — náklad 80 000

Stran 32 — AA 4,90 — VA 5,48 — 505/21/881

Vytiskl MIR, novinářské závody, n. p., závod 1, provoz 12

Tematická skupina 08/26

24 - 037 - 82 Kčs 6,-

© Práce, Praha 1982