

## REJSTŘÍK SESTAVENÝ PODLE KAPITOL

Kapří pokrmy (minutky) jejichž tepelná úprava nevyžaduje delší dobu než 30 minut, jsou pro snadnější přehled označeny hvězdičkou (\*).

**Předpisy jsou očíslovány a proto je hledáme v brožurce podle čísel.**

<b>ČESKÝ KAPR V TEPLÉ A STUDENÉ KUCHYNI</b>	str. 5	<b>Pokrmy z kapra</b>	č. 23
ÚVOD (O rybách všeobecně)	str. 5	Kapr vařený s máslem *	č. 24
<b>KAPR A JEHO PŘÍPRAVA PŘED TEPELNÝM ZPRACOVÁNÍM</b>	č. 1	Kapr vařený s holandskou omáčkou *	č. 25
Zabíjení a čištění kapra	č. 2	Kapr vařený s křenem nebo kečupem *	č. 26
Kuchání a porcování kapra	č. 3	Kapr vařený na modro s máslem nebo omáčkou	č. 27
Vykostění a stahování kapra	č. 4	Kapr na modro s ořechovými brambůrky, po anglicku *	č. 28
Kořenění a solení kapra	č. 5	Kapr vařený v pivě *	č. 29
Vhodné přílohy ke kapru	č. 6	Kapr dušený na paprice *	č. 30
<b>KAPR V TEPLÉ KUCHYNI</b>	č. 7	Kapr dušený na pepři	č. 31
<b>Vývary a polévky z kapra</b>	č. 8	Kapr dušený po námořnicku	č. 32
Vývar z kapra	č. 9	Kapr dušený po plzeňsku *	č. 33
Kapří polévka s nočky	č. 10	Kapr dušený na česneku *	č. 34
Rybí polévka z kapřích vnitřností, zadělávaná	č. 11	Kapr dušený na zelenině, s bílým vínem	č. 35
Kapří (rybí) polévka s hrachem, zadělávaná	č. 12	Kapr dušený na slanině po maďarsku *	č. 36
Kapří (rybí) polévka bramborová	č. 13	Kapr dušený s kaparovou omáčkou	č. 37
Kapří (rybí) polévka s houbami	č. 14	Kapr dušený na červeném víně po burgundsku	č. 38
<b>Omáčky teplé, vhodné ke kapru tepelně upravenému</b>	č. 15	Kapr zapékaný po selsku *	č. 39
Holandská omáčka *	č. 16	Kapr zapékaný po moskevsku *	č. 40
Rybí omáčka bílá (základní) *	č. 17	Kapr zapékaný po italsku	č. 41
Rajčatová omáčka rybí	č. 18	Kapr zapékaný po norskou	č. 42
Papriková omáčka rybí	č. 19	Kapr pečený *	č. 43
Kaparová omáčka *	č. 20	Kapr pečený po mlynářsku *	č. 44
Koprová omáčka *	č. 21	Kapr pečený na kmíně *	č. 45
Majonézová omáčka teplá *	č. 22	Kapr pečený na šalvěji *	č. 46
		Kapr pečený na oleji, s křenem *	č. 47
		Silvestrovský kapr pečený *	č. 48
		Velikonoční kapr *	č. 49
		Kapr pečený po srbsku	č. 50
		Kapr pečený na sardeli *	č. 51
		Kapr pečený po ďábelsku *	č. 52

Kapr pečený po čínsku *	č. 53	Kapr marinovaný po třeboňsku	č. 75
Kapr pečený v alobalu *	č. 54	Kapr marinovaný po italsku	č. 76
Kapr pečený na roštu s petrželovým máslem *	č. 55	Kapr marinovaný po mexicku	č. 77
Kapr smažený *	č. 56	Kapr marinovaný po orientálsku	č. 78
Kapr smažený po švýcarsku *	č. 57	Kapr marinovaný po hambursku	č. 79
Kapr smažený po kyjevsku *	č. 58	Kapr po židovsku	č. 80
Kapr smažený po švédsku *	č. 59	Kapří salát	č. 81
Kapr smažený v těstíčku *	č. 60	Rožmberský salát	č. 82
Kapří mlíčí smažené *	č. 61	Rybí rosol (aspik)	č. 83
		Kapr vařený na modro v rosolu	č. 84
		Kapří huspenina	č. 85

**Speciální teplé pokrmy z kapřího masa**

	č. 62
Kapří guláš	č. 63
Kapří guláš rychlý *	č. 64
Kapří ragú	č. 65
Kapří karbanátky	č. 66
Kapří sekaná	č. 67
Kapří bramborák *	č. 68
Klopsy nebo placičky z kapřího masa	č. 69
Kapří špíz *	č. 70
Kapří neapolská pizza	č. 71

<b>KAPR VE STUDENÉ KUCHYNI</b>	č. 72
Kapří majonéza	č. 73
Kapr vařený, s majonézovou marinádou	č. 74

**MAJONÉZA A STUDENÉ MAJONÉZOVÉ OMÁČKY**

	č. 86
Majonéza základní *	č. 87
Majonéza okořeněná *	č. 88
Remuládová omáčka *	č. 89
Švédská omáčka	č. 90
Tatarská omáčka	č. 91
<b>Omáčky s přísadou křenu</b>	č. 92
Červený křen *	č. 93
Ořechový křen *	č. 94
Výtěžnost kapra	č. 95

<b>MARÉNA UZENÁ</b>	č. 96
Pomazánka z uzené marény	č. 97
Topinky s uzenou marénou	č. 98