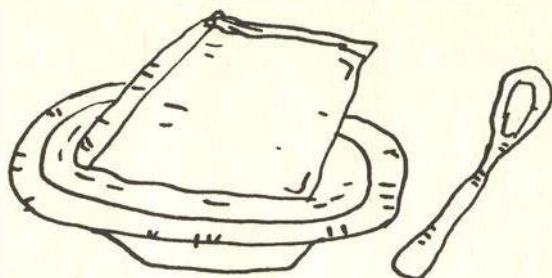


OBSAH



1. PÁR SLOV NA VYSVĚTLENOU	5
2. JAK SI ZAŘÍDIT KUCHYŇ	7
3. ODMĚŘOVÁNÍ A VÁŽENÍ	15
4. ZÁKLADNÍ KUCHYŇSKÉ TECHNIKY	17
5. KOŘENÍ	23
6. HOŘČICE, KEČUPY, OMÁČKY, OCTY A PODOBNÉ VĚCI	39
7. AMERICKÁ KUCHYNĚ	
— Americké zeleninové saláty	43
— Cole Slaw	45
— Salát ze zelené fazolky	46
— Olivová pomazánka	46
— Osmažená ryba v ořechovém obalu	49
— „Buvolí křídla“	50
— Kuře pečené s rozmarýnem, šalvějí a novými bramborami	51
— Kuře marinované ve vermutu s rozmarýnem a česnekem	52
— Kuře dušené po brunšvicku	53
— Pečená kachna na pomerančích	54
— Dušené hovězí maso se zeleninou	55
— Barbecue vepřová žebírka	57
— Chili	58

— Cinnamati chili	61
— Chicagská pizza	62
— Kukuřičný chleba	65
— Hushpuppies	67
— Muffins	69
— Biskvity	70
— Skořicový závin	72
— Jahodový koláč	73
— Americký jablečný koláč	74
— Sladké sušenky	76
8. ANGLICKÁ KUCHYNĚ	
— Cornish Pasty	80
— Sedlácký hrnec	81
9. ANGLO—INDICKÁ KUCHYNĚ	
— Pečená kachna se švestkami a skořicí	83
10. ČESKÁ A SLOVENSKÁ KUCHYNĚ	
— Zelňačka	85
— Podkrkonošské kyselo	86
— Hovězí guláš	87
— Bramborák	89
— Jablečný závin	90
11. ČÍNSKÁ KUCHYNĚ	
— Kuře s kešu ořechy	99
— Citronové kuře	100
— Paprikový steak	101
— Smažené vepřové kotlety	101
12. FRANCOUZSKÁ KUCHYNĚ	
— Salát s cizrny	104
— Mrkvová polévka „Crecy“	105
— Grilovaná ryba s remuládovou omáčkou	106
— Ryba s omáčkou z bílého vína a hořčice	107
— Kohout na víně	108
— Perlička (kuře) s nádivkou z černých oliv	110
— Provensálský dušený králík s houbami a tymiánem	111
— Jehněčí ragů	112
— Dušené hovězí maso s houbami a pomeranči	113
— Cassoulet	115

— Sýrová pomazánka „Le Boursin“	116
— Citronový krém	117
13. INDICKÁ KUCHYNĚ	
— Kuřecí salát s praženými ořechy	120
— Madráské hovězí curry	121
— Bengálské kuřecí curry	123
— Jahněčí curry	124
14. ITALSKÁ KUCHYNĚ	
— Rájská omáčka	129
— Toskánská polévka z bílých fazolí	130
— Minestrone	131
— Ryba v rájské omáčce s olivami	132
— Vepřová pečeně s česnekem a fenyklem	133
— Dušené telecí maso s paprikami	134
— Těstoviny po syrakusku	135
— Rizoto po bergamsku	136
15. KARIBSKÁ KUCHYNĚ	
— Kokosová rýže (Trinidad)	139
— Kořeněná hovězí pečeně (Trinidad)	140
— „Colombo“ z jahněčího masa (Martinique)	141
16. KREOLSKÁ KUCHYNĚ / NEW ORLEANS	
— Gumbo	145
— Červené fazole s rýží	147
— Jambalaya	148
— Kreolské plněné papriky	150
— Chlebový nákyp	151
— Banánový dezert „Foster“	153
17. KUBÁNSKÁ KUCHYNĚ	
— Černé fazole	155
— „Staré šaty“	156
— Dušený steak	157
— Kuře ve žluté rýži	159
18. MAĎARSKÁ KUCHYNĚ	
— Halaszle	161
— Plněný zelný list	163
— Pogácsa	165

20. ŠPANĚLSKÁ KUCHYŇĚ

— Ryba s cibulí a kapary	167
— Vepřové kotlety s křížalami	168
— Fabada asturiana	169
— Játro s paprikami	170
— Bramborová omeleta	171

21. STŘEDOEVROPSKÁ KUCHYŇĚ

— Květákový salát	173
— Polévka z růžičkové kapusty	174
— Hovězí maso v kapustě	175
— Vepřové maso v mrkvi	177
— Rýžový nákyp	178
— Povidlové tašky	179

19. KUCHYŇĚ RŮZNÝCH NÁRODŮ

— Tykev plněná mletým masem s rýží a mátou (Řecko)	181
— Turecký bramborový salát (Kypr)	182
— Rumunský bramborový salát (Rumunsko)	183
— Thajské kuřecí curry (Thajsko)	184
— Marinovaný zeleninový salát (Indonésie)	186
— Čočka s rýží (Egypt)	187
— Zeleninový salát s vepř. masem a mátovým dresingem (Vietnam)	188
— Kachna v rýži (Peru)	189
— Moučník „Buñuelos“ (Guatemala)	190
— Zeleninové curry (Střední Východ)	192
— Sladkokyselá čočka s nudlemi (Střední Východ)	193
— Okurkový salát „Tarator“ (Bulharsko)	194
— Plněný baklažán (Turecko)	195
— Hovězí podle Lindströma (Švédsko)	196

22. PÁR SLOV MÍSTO EPILOGU

199

