

OBSAH

Úvod / 1

Koření a jeho využití v domácnosti / 1
Zásady používání koření v domácnosti / 1

Anýz / 2

Vepřové nudličky po čínsku
Pikantní kousky ryby
Jablkový koláč s anýzem

Badyán / 2

Voňavé hovězí nebo kuřecí kostky
Badyánové kousky kuřete
Badyánové sušenky

Bazalka / 3

Kuřecí závitky s bazalkou
Mořská štika po provensálsku
Spagety s bazalkou podle hospodyně
Květákový nákyp s bazalkou

Bobkový list / 4

Svíčková na smetaně
Treska Félicie
Kyselé brambory

Cibule / 5

Francouzská cibulačka zapečená
Jehněčí ragú po alžírsku
Králik (kuře) na cibuli a bylinkách

Česnek / 6

Kapr na česneku
Dauphinový brambory
Chlebové placičky

Estragon / 7

Směs ze žampionů a rajčat
Voňavá hnízdečka
Micháný salát s estragonovou zálivkou
Kuře na estragonu

Fenykl / 8

Bujabéza
Kuře Varoise
Mořská štika nebo kapr na fenyku

Hořčice / 8

Králik v baličku
Kořeněná čočka ze Středomoří
Micháný salát s hořčicí a jogurtem

Hřebíček / 9

Hovězí na hřebíčku
Zapečené bostonské fazole
Zapečená jablka na hřebíčku

Chilli, kayenský pepř / 10

Kebab z vepřového masa
Ryba v ostré omáčce
Chilli fazole s rajčaty a klobásou

Jalovec / 11

Hovězí roštěnky na jalovci
Alsaské škrut
Kuře na divoko

Kardamom / 12

Vepřové nebo hovězí kari po thajsku
Křutí maso s jablky a kardamomem
Telecí nebo jehněčí maso po pekařsku

Kerblík / 13

Kerblíková polévka

Pečené brambory s kerblíkovou zálivkou
Studená kerblíková omáčka s kapary
Salát s kerblíkem po americku

Kmín / 13

Vepřové kotlety na kmíně a pepři s pivem
Ryba na kmíně
Uleželá tvarůžky

Kmín římský / 14

Skopové nebo hovězí maso pod cibulí
Řízek Chicago
Kuře v rýži z Malabaru
Indický dhal

Kmín černý - černucha / 15

Marocké jehněčí nebo hovězí maso
Americký „bramborák“
Pitta s černuchou

Koriandr / 15

Rychlé chilli
Aymarský králik
Salát z lilku po indicku

Křen / 16

Křenová omáčka k vařenému masu
Studená křenová omáčka
Rajčatový salát s křenovou majonézou

Kurkuma / 17

Marocké kuře
Žlutý kabáb
Pikantní brambory

Libeček / 17

Rychlá vaječná polévka s libečkem
Bramboračka s libečkem
Králičí hřbet s libečkovou nádivkou

Majoránka / 18

Játro na majoránce
Těstoviny s česnekem, majoránkou a vejci

Maří list - balsamita / 18

Rýže s čočkou, nudlemi a mařím listem
Lilek s mařím listem
Teplý bramborový salát

Mateřídouška / 19

Smažené vepřové koleno
Skopové maso na mateřídoušce s brambory

Máta / 19

Klopsy v citronové omáčce
Salát z bílých fazolí
Turecký okurkový salát

Muškatový ořech a květ / 20

Toskánská cibulačka
Spagety s kuřetem a dvojsýrovou omáčkou
Posvicenské koláčky

Nové koření / 21

Finský pekáček
Králik na smetaně

Oregano / 21

Mexická omáčka
Těstoviny s mletým masem a dobromysli
Vejce v zeleninovém lůžku
Mexikánský guláš

Paprika / 22

Tajemství alchymisty

Tvarohová pomazánka se sardinkami
Slepice na paprice

Pažitka / 22

Pažitková pomazánka

Pepř černý, zelený, bílý / 23

Pikantní roštěnky
Grilované ryby s brusinkovou polevou na pepři
Čočka se zeleným pepřem

Pepř sečuánský / 24

Jehněčí plec na šalvěji a sečuánském pepři
Sečuánské nudle s vepřovým masem

Petržel / 24

Polévka se zelenými smaženkami

Piskavice / 25

Jehněčí kebab
Brambory s čočkou

Rozmarýn / 25

Pečené kuře s kapustou a rozmarýnem
Mořská štika s rozmarýnem
Těstovinový salát s rozmarýnem

Řeřicha / 25

Řeřichová smetanová omáčka
Bramborový salát s řeřichou
Pomazánka s řeřichou

Saturejka / 26

Skopové ragú, la Nantaise
Kuře na fazolkách se saturejkou
Filé po provensálsku

Sezam / 27

Špenátový závin z listového těsta se sezamem
Salát z pekingského zelí se sezamem
Sušenky se sezamem a skořicí

Skořice / 27

Portugalské maso
Perské kuře
Skořicové krucánky

Sumach / 28

Kuřecí maso se sumachem
Cibulový salát s paprikou a sumachem

Šafrán / 28

Čerkezské kuře
Mexická rýže
Fazolová směs po španělsku

Šalvěj / 29

Pečená jehněčí plec s bylinkovou krustou

Tymián / 29

Kachna na pomerančích
Kuře po provensálsku

Vanilka / 30

Kuřecí maso s vodními kaštaný
Banánový moučník
Tvarohový vanilkový krém s broskvemi

Zázvor a galgan / 30

Vepřové maso se sladkokyselou omáčkou
Kořeněné řezy
Zázvorové placičky

Směsi koření a kořenici přípravy / 31

Polévkové směsi
Bouquet garni
Jednoduchá směs do vývaru
Ragú

Grilovací směsi

Barbecue
Bylinková směs I
Bylinková směs II

Kari

Základní směs
Garam māsala
Sambal

Čínské směsi

Směs pětikoření
Komerční čínské směsi

Japonské směsi

Gomašio
Šičimi togarasi

Arabské a africké směsi

Bahárat
Berbere
Harisa
Rás al Hánút

Francouzské směsi a směsi z oblasti Středomoří

Provensálské byliny
Tzatziky
Gyros

Čubrica
Chmeli suněli a adžika

Sójové omáčky

Chilli omáčky

Worcesterská omáčka

Čatni

Glutaman sodný

RECEPTY DOBRÉ KUCHYNĚ – SV. 10

Dagmar Lánská

Bez koření není vaření

Vydalo ALQ Plus s.r.o.

Výstaviště, pavilon Fontána, 170 05 Praha 7
v roce 2000

Sazba, scan a lito Sigit spol. s r.o. Praha

Vytiskla UNI GRAFIA, a.s., Praha

Podávání novinových zásilek povolila

Česká pošta, státní podnik, odstěpný závod Praha,

č.j. nov 6516/99 ze dne 24. 9. 1999

Registrační značka: MK ČR 8185

ISSN 1212-4915

© Ing. Dagmar Lánská, 2000

Photography © Milan Zemina, 2000

Graphic design © ALQ Plus s.r.o., 2000

Doporučená cena 39 Kč

Vážené čtenářky, vážení čtenáři,
pokud máte zájem o některou naši kuchařku, kterou jinde
marně sháníte a jste Pražané nebo návštěvníci hlavního
města, můžete se obrátit na prodejny

KNIHKUPECTVÍ JANA KANZELSBERGERA

Václavské nám. 4, Dům knihy, Praha 1

Václavské nám. 42, Praha 1

Francouzská 36, Praha 2