

obsah

úvod	5
-------------	----------

studené předkrmy	16
-------------------------	-----------

KUŘECÍ PRSÍČKA V OVOCI	17
KUŘECÍ KOKTEJL	17
SÝROVÉ CHUŤOVKY	17
PROKLÁDANÁ ŠUNKA SE SÝREM	18
KRAKONOŠOVO JABLKO	18
JABLKO SE ŽERVÉ A BROSKVÍ	18
JABLKO S TVAROHOVOU POMAZÁNKOU	19
JABLKO S KRÉMOVÝM SÝREM	19
PLNĚNÁ OKURKA	20
PLNĚNÉ VEJCE PAŽITKOVÝM KRÉMEM	20
ŠUMAVSKÁ POUCHOUTKA	21
ZAJEČÍ SALÁT	21
SÝROVÝ SALÁT S ŘEDKVIČKAMI	22

polévky	23
----------------	-----------

SILNÝ VÝVAR Z HOVĚZÍ OHÁŇKY S DOMÁCÍMI NUDLEMI	24
HORÁCKÁ HOVĚZÍ POLÉVKA	24
VÝVAR C (VÝVAR Z DRŮBEŽE)	25
DRŮBEŽÍ KRÉM SE ZELENINOU	25
DRŮBEŽÍ KRÉM S FAZOLKAMI	26
DRŮBEŽÍ KRÉM S HRÁŠKEM	27
KRÁLIČÍ POLÉVKA	27
MILÁNSKÝ KRÉM „GORDON“	28
ZEMÁKOVÁ S KLOBÁSÚ	28
DOMÁČÍ PAŽITKOVÁ (ŠNITLÍKOVÁ)	29
ŠUMAVSKÁ ZELNICE	29
VALAŠSKÁ KYSELICA	30
VOLYŇSKÁ ZELŇAČKA S HOUBAMI	30
KŘIMICKÁ ZELNÁ POLÉVKA	31
LUKOVSKÁ ČESNEČKA	31
JEMNÁ POLÉVKA CIBULOVÁ POHRONSKÁ	32

teplé předkrmy	33
-----------------------	-----------

ZAPEČENÉ ŽAMPIÓNY NA SMETANĚ	34
------------------------------	----

SÝROVÉ KOULE	34
OBLOŽENÉ HRIANKY JASNÁ	35
ZÁHOŘSKÉ TOUSTY	35
BERNSKÉ TOUSTY	36
VEPŘOVÉ MEDAILÓNKY SLUNCE	36
TOAST OLŠOVEC	37

hovězí maso 38

HOVĚZÍ GULÁŠ S FAZOLEMI	39
PEPŘENKY S BRAMBOREM	39
GULÁŠ PODLUŽAN	40
HOVĚZÍ PEČÍNKA NA ZÁZVORU	40
MOZAIKOVÁ HOVĚZÍ PEČENĚ	41
HOVĚZÍ PEČENĚ V KAPUSTOVÉM LISTU	41
MYSLIVECKÁ HOVĚZÍ ROLÁDA	42
PLNĚNÁ HOVĚZÍ ROLÁDA	43
HORNICKÁ HOVĚZÍ ROLÁDA	44
MORAVSKÁ ROLÁDA	44
PAŘÍŽSKÁ ROLÁDA	45
ŽIVÁŇSKÁ ROLÁDA	45
ŽIVÁNKY	46
DOUBRAVSKÝ MĚŠEC	46
STAROČESKÉ ŠOULKY	47
JEMNÁ HANÁCKÁ PEČENĚ	47
HOVĚZÍ NA FRANCOUZSKÝ ZPŮSOB	48
ZBOJNICKÁ POCHOUTKA	49
ZAHRADNICKÝ UZEL	50
SLEZSKÝ ZÁVITEK	50
HOVĚZÍ ZÁVITEK KYSELIK	51
PASTEVECKÝ HOVĚZÍ ZÁVITEK	51
OPAVSKÝ HOVĚZÍ PLÁTEK	52
HOVĚZÍ PLÁTEK NA CELERU	52
HOVĚZÍ SVAL NA SMETANĚ	53
HOVĚZÍ FILÉ - PLÁTEK NA SMETANĚ	54
HORÁCKÁ SMĚS	54
HOVĚZÍ MASO ZE ZAHRADY ČECH	55
VRACOVSKÉ HOVĚZÍ	55
HAŠKŮV GULÁŠ	56
MODRANSKÉ SVÍČKOVÉ ŘEZY	57
KEŽMARSKÁ ROŠTĚNÁ	57

ROŠTĚNÁ NA ZELENÉM PEPŘI	57
ROŠTĚNÁ VYSOČINA PEČENÁ V ALOBALU	58

vepřové a mleté maso **59**

VEPŘOVÉ MASO NA MLÉČE	60
VLTAVSKÉ PLNĚNÉ ŽEBÍRKO	60
KYSUCKÉ VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO	61
BLATNICKÉ VINAŘSKÉ ŽEBÍRKO	61
TOPOLČANSKÉ VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO	62
POVAŽSKÉ ŽEBÍRKO	62
SALAŠNICKÁ MAŠKRTA	63
VEPŘOVÉ NOKY SINECAL SMAŽENÉ	63
ZÁHORÁCKÝ GULÁŠ	64
KŘIMICKÝ ŘÍZEK	64
LÁZEŇSKÝ ŘÍZEK	65
BAČŮV ŘÍZEK	65
VEPŘOVÝ STEAK NA TYMIÁNU	66
VEPŘOVÝ STEAK S CITRÓNOVOU ŠTÁVOU	66
CHURÁŇOVSKÝ MĚŠEC	67
VEPŘOVÉ MASO V ZELÍ	67
LABUŽNÍK NA VIDLIČKU	68
KARLOVARSKÁ POCHOUTKA	68
HOUBAŘOVY HRUDKY	69
SLOVENSKÉ RIZOTO	69
PÁLIVEC Z VEPŘOVÉHO MASA	70
VEPŘOVÉ PLÁTKY ORIENT	70
VEPŘOVÉ MEDAILÓNKY S JABLKEM	71
VINAŘSKÉ TOUSTY	71
VEPŘOVÉ MEDAILÓNKY NA TOUSTU	72
PARDOBICKÝ FLAMENDRÁČEK	72
VEPŘOVÉ MASO S JABLKY	73
VEPŘOVÉ MASO S ROZINKAMI	73
VALAŠSKÝ ŠPALEK	74
VEPŘOVÉ KOLENO V ŠOULETU	74
JIHOČESKÝ KOŘENĚNÝ OVAR	75
PIVOVARSKÁ POCHOUTKA	75
VEPŘOVÉ LEDVINKY PO DOUDLEVECKU	76
VEPŘOVÁ JÁTRA S JABLKY A SYREM	76
ČEVAPČIČI LESKOVAČKY - PÁLIVÉ	77
SELSKÁ PLNĚNÁ KAPUSTA	77

KRÁLÍK NA SMETANĚ	122
KRÁLÍK NA KMÍNĚ	123

ryby 124

CANDÁT VE VINNÉM TĚSTÍČKU	125
OKOUN S PETRŽELOVOU OMÁČKOU	125
PSTRUŽÍ FILÉ ROMAN	126
KAPR NA ŠALVĚJI	126
KAPR NA VÍNĚ	126
KAPR NA VÍNĚ SE ZELENINOU	127
PIKANTNÍ KAPR	127
RYBÍ ŠKVARKY	128
RYBÍ PAPRIKÁŠ	128

bezmasé pokrmy 129

OMELETA SE SÝREM ISTAMBUL	130
ZELENINOVÁ OMELETA SE SÝREM	130
OMELETA S ŘEDKVIČKAMI	130
OMELETA S HOUBAMI	131
KRKONOŠSKÝ HOUBOVEC	131
RIZOTO S HOUBAMI	132
ŠPAGETY S HOUBAMI PO KRKONOŠSKU	132
KRKONOŠSKÉ HOUBOVÉ KARBANÁTKY	133
PODKRKONCŠSKÝ HUBNÍK	133
BRYNZOVÉ PALAČINKY	134
BRYNZOVÉ PIROHY	134
SPIŠSKÉ PIROHY	135
KEŽMARSKÉ KNEDLE	135
SMAŽENÉ OLOMOUCKÉ TVARUŽKY V TĚSTÍČKU	136
SMAŽENÉ PIROŽKY	136
SMAŽENÉ SÝROVÉ KOULE	137
SMAŽENÝ SÝR SE ŠUNKOU	137
VALAŠSKÉ ŠÁTEČKY	138
FLEKY PO KAPLICKU	138
SEDLÁCKÉ FLEKY	139
HRÁDECKÉ BURÁŠKY	139
ROLÁDA S MRKVI	140
BRAMBOROVÝ BÁC	140
BRAMBOROVÉ KROKETY SE ŠUNKOVÝM SALÁMEM	141
BRAMBOROVÉ PLACKY S POVIDLÝ A MÁKEM	141

BRAMBOROVÉ PLACKY SYPANÉ OŘECHY	142
ZEMÁKOVÉ PLACKY S OŘECHY A MÁSEM	142
OVESNÁ KAŠE S ČOKOLÁDOU	143
SLOVÁCKÁ BRAMBOROVÁ ROLÁDA S MÁKEM A POVIDLY	143
TVAROHOVÉ ŠIŠKY S VANILKOVÝM KRÉMEM	144
JABLKOVÁ OMÁČKA	144
ČESKÉ KOBLIHY	145
JEMNÉ TVAROHOVÉ KNEDLÍČKY S OŘECHY	145
ROŽNOVSKÉ KNEDLÍKY	146
ČERNÝ KUBA	146
FAZOLE PO STAROMORAVSKU	147
PREBRANEC	147

moučníky 148

ANGLICKÝ CHLEBÍČEK	149
HRUŠKOVÝ TÁČ SE ZMRZLINOU	149
LEDOVÝ DORT	151
ZAPEČENÁ JABLKA SE SNĚHEM	151
HRUŠKY S GRILIAŠOVÝM KRÉMEM	152
FLAMBOVANÉ PALAČINKY VYSOČINA	153
TATARSKÉ PEČENÉ JABLKO	153
LÍVANCE JABLKO-BORŮVKOVÉ	154
LÍVANCE MERUŇKO-TŘEŠŇOVÉ	154
LÍVANCE Z BRAMBOROVÉHO TĚSTA	155
SVATOJÁNSKÉ KOBLIŽKY	155
OMELETA S JABLKY	156
PLZEŇSKÉ VDOLČKY	156
SNĚHOVÁ MERUŇKA	157
TVAROHOVÉ KOBLIŽKY	157

přílohy k pokrmům 158

ZÁMECKÉ BRAMBORY	159
KRUMLOVSKÉ ZÁMECKÉ BRAMBŮRKY	159
SEJKORA S JABLKY	159
JEMNÉ BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY	160
KARLOVARSKÉ KNEDLÍKY	160
TVAROHOVÉ KNEDLÍKY - GAMBÁC	161
ŽAMPIÓNOVÉ LÍVANCE	161
SVARBA	162
GRATINOVANÉ BRAMBORY SE SÝREM A SMETANOU	162

BRAMBOROVÉ PLACIČKY	162
BRAMBORY PEČENÉ SE SÝREM	163
BRAMBORY SE SMETANOU	163
BRAMBORÁČKY SE ŽAMPIÓNÝ	164
CHLĚB DRUŽSTEVNÍ	164
BRAMBOROVÉ PLACKY SE SINECALEM	165
PUČÁLKA	165
DOMÁCÍ CHLĚB (V PRAŠKU)	165
CHLĚB JEDNOTA	166
DRUŽSTEVNÍ MÁSLOVÉ PEČIVO BANKETNÍ	166

saláty 168

OVOCNÝ SALÁT	169
VITAMÍNOVÝ SALÁT	169
TATRANSKÝ SALÁT	169
CIBULOVÝ SALÁT S KAROTKOU	170
ŘEDKVIČKOVÝ SALÁT	170
FAZOLOVÝ SALÁT	170
ZELENINOVÝ SALÁT S FAZOLÍ	171
LANŽHOTSÝ SALÁT	171
LABSKÝ SALÁT	172
ZELNÝ SALÁT S KAROTKOU A KŘENEM	172
ZELNÝ SALÁT SE SLANINOU	172
ZELNÝ SALÁT S BRUSINKAMI	173
ZELNÝ SALÁT S KOPREM	173
HOUBOVÝ SALÁT	173
HORNÁCKÝ ZELNÝ SALÁT SE ŽAMPIÓNÝ	174
CIBULOVÝ SALÁT	174
MODŘICKÝ SALÁT	174
FAZOLOVÝ SALÁT SE ZELENINOU A KOKOSEM	175
ŠOPSKÝ SALÁT URNEBES	175

vánoční pečivo 176

KOKOSOVÉ HVĚZDIČKY	177
ZÁZVORKY	177
PAŘÍŽSKÉ TYČINKY	177
ČOKOLÁDOVÉ KOSTKY	178
MOZAICA	178
SNĚHOVÉ HRUDKY	179
MĚDVEDÍ TLAPKY	179
LANÝŽE	179

LEKNÍNY	180
CIKÁNSKÁ VÁNOČNÍ KOLEČKA	180
MOKA KOLEČKA	181
BONY	181
MOKA OVÁLKY	182
OVOČNÝ CHLEBÍČEK	182
HŘÍBEČKY	183
IŠLSKÉ DORTÍČKY	183
OŘECHOVÉ PRACNY FOUKANÉ	184
OŘECHOVÉ ŘEZY	184
OŘECHOVÉ HVĚZDIČKY	185
NUGÁTOVÝ DEZERT S OŘÍŠKY	185
VÁNOČNÍ OŘECHY	186

KURČECÍ KOKTEJL

metody zkoušení hotových jídel a polotovarů

187

směrnice č. 72/87 Sb. MZ ČSR

192

kuřecí maso	400 g	sýr tvrdina	150 g
mrkev	75 g	jogurt bílý 4,5%	50 g
petžel	40 g	kefiř	100 g
šťáva	100 g	okroš	100 g
šunka dlebeč	50 g	sůl	20 g

Hmotnost 1 porce hotového výrobku 20 g

SÝROVÉ CHUŤOVKY

* kolečka rohlíků pomazané směsí másla
a strouhaného syra, zdobené červenou paprikou

másla	250 g	sýr eidám	1000 g
kuřecí rohlíky	500 g	kaple b. n.	500 g

Hmotnost 1 porce hotového výrobku 20 g



ZKRATKY UVEDENÉ
V TABULKÁCH PUBLIKACE

- b. n. = bez nálevu
- b. k. = bez kosti
- k. ú. = kuchyňská úprava