

Obsah

ÚVOD	5
------	---

POLÉVKY

Hladká Ančka	8
Chundelka	10
Hřibjanka	12
Kulajda	14
Dumlíkačka	16
Kyselka	18
Jihočeská salapajda	20
Slovácká kyselica	22
Valašská bramborová polévka	24
Kozí brada	26
Rumfordská polévka	28
Varmuža	30
Krkonošské kyselo	32
Oukrop	34
Hanácká syrnica	36
Mozečková polévka	38
Kaldoun	40

POKRMY Z BRAMBOR

Jihočeské drbáky	42
Vrzholce	44
Podlesníky	46
Šusprejt	48
Podplameníky valašské	50
Pudláky	52
Jihočeský bác	54

Sejkory	56
Šterc	58
Patenty	60
Strapačky	62
Lokše	64
Třesenec	66
Bramborové topinky	68
Kočičák (lepenice)	70
Bramborové harmoniky	72
Valašské pečáky	74
Slezské stryky	76
Zelňáky	78
Zablafuňky	80
Kaplická cmunda	82
Vošouhle	84
Hanácké syrníky	86
Škubánky	88
Kucmoch	90
Uhlířina	92
Carapanda	94

MOUČNÉ POKRMY

Beleše	96
Kraple se zelím	98
Sádelníky	100
Rozpeky	102
Chlebánky	104
Pohankové lívance	106
Selské placky	108
Císařský trhanec	110
Celtny	112
Maltošny	114
Pampušky	116
Suky se šimlicí	118
Pagáčky	120
Grenadýrský marš	122

POKRMY Z HUB A LUŠTĚNIN

Kočíčí svatba	124
Hrachovec	126
Jihočeský houbový kuba	128
Štrachanda	130
Pučálka	132
Šumajstr	134
Špekové knedlíky s houbami	136
Rozmíchánky	138
Houbovec z jižních Čech	140
Lokše s houbovou náplní	142
Jihočeský maňas	144
Houbové taštičky	146
Ferble	148

MASOVÉ A POKRMY S MASEM

Plněná zelná hlávka	150
Obkázanica	152
Kontrabáš	154
Kachna po šumavsku	156
Staročeský sulc	158
Šulky (holubci)	160
Zbojnický vepřový guláš	162
Domažlické ragú	164
Zadělávaná slepice	166
Zapékaná jelítka s brambory	168
Bůček na zázvoru a česneku	170

Obsah	172
Použité zdroje	175