

OBSAH

<i>Pár slov úvodem</i>	3
KAPITOLA PRVNÍ	4
<i>Poctivá česká kuchyně</i>	4
Velemínská směs	7
Krkonošské zelí	7
<i>Omáčky</i>	8
Babiččina rajská omáčka z rajčat	11
Domácí rajská omáčka z protlaku	11
Rajská omáčka s perníkem	12
Rajská omáčka jednoduší	12
Rajská omáčka s vínem	12
Rajská omáčka z protlaku	13
Krémová koprová omáčka	13
Smetanová koprová omáčka z Podkrkonoší	14
Cibulová omáčka z Polabí	14
Cibulová smetanová omáčka ze Všetat	15
Okurková omáčka (z nakládaných okurek)	15
Okurková omáčka (z čerstvých okurek)	16
Pažitková omáčka	16
Pikantní pažitková omáčka	16
Pörková omáčka	17
Celerová omáčka	18
Houbová omáčka z čerstvých hub a zakysané smetany	18
Houbová omáčka ze svahů pod Milešovkou	19
Jemná pikantní hořčicová omáčka	19
Omáčka labských lodňáků	20
Sardelová omáčka strojníka z hamburského šífu	21
Játrová omáčka	21
Česneková omáčka	22
Česneková omáčka trochu jinak	22
Smetanový křen	23
Smetanový křen jinak	23
Mandlový křen	23
Angreštová omáčka z Doksan	24

Povidlová omáčka	24
Studená vaječná omáčka	25
Jablečný křen	25
Krátce o zapomenutém koření	26
Staročeské hovězí na jalovci	28
Alsaské zelí	29
Spokojené zimní odfukování	29
Vepřové maso se zelím po německu	30
Hovězí maso se zázvorem	32
Severočeská hovězí pečeně na zázvoru	33
Hovězí pečeně na zázvoru	34
Králík na smetaně a zázvoru podle roudnického pana purkmistra	34
Faraonovo kuře s medem, zázvorem a s vůní růží	35
Hovězí na hřebíčku v pikantní omáčce	36
Óda na svíčkovou	37
Lungenbraten neb tak nazvaná svíčková pečeně	37
Staročeská svíčková pečeně na smetaně	38
Německé hovězí maso nakyselo	39
Myslivecké hovězí maso nadivoko	40
Znojemská hovězí pečeně	41
Dušené roštěnky v husté štávě	41
Vařené hovězí maso s křenovou omáčkou	42
Hovězí jazyk se sladkou polskou omáčkou	42
Hovězí pečeně na houbách	43
Rozprava o španělském ptáčku a jeho příbuzných	44
Španělský ptáček podle paní Pavlíny Filipovské	46
Špaňhelské ptáčky podle Magdaleny Dobromily Rettigové	47
Telecí hrudíčko se špaňhelskými ptáčky podle Magdaleny Dobromily Rettigové	47
Španělští ptáci podle hoteliéra Karla Šroubka	48
Španělské ptáčky podle paní Juliany A. Fialové	48
Hovězí závitky plněné I	50
Hovězí závitky plněné II	50
Hovězí závitky s uzenkou	51
Španělští ptáčci podle paní Anuše Kejřové	52
Hřimbabák podle mistra Josefa Hrubého	53

Španělští ptáčci podle malíře Richarda Wiesnera	54
Koroptyčky ze Slezska	55
Hovězí křenová holoubátka	56
Plzeňské pivovarské křepelky	56
Malínský špaček	57
Liberecký konipas	58
Valašský skřivan	59
Holoubci aneb Plněné zelné listy	59
Holoubci s masem a rýží	60
Lužický skřivan	61
Slavíci z polabských břehů	61
Závitky mlsného zahradníka ze zámku v Ploskovicích	62
Nezavinuté dvojctihodné závitky mistra Josefa Hlinomaze	64
Nápady pro dobrou chuť aneb Každý den je sváteční	65
Staročeské roštěnky	65
Hovězí pečeně na pivu podle litoměřického sládka	66
Žernosecké roštěnky na víně	66
Hovězí maso po karlovarsku	67
Dršťky s uzeným masem	67
Staročeská vepřová pečeně	68
Slavnostní dvojitá pečeně	69
Vepřová pečeně po selsku	69
Mladá vepřová pečínka	70
Moravský vrabec	70
Moravský vrabec trochu jinak	70
Nadívaný vepřový bůček	71
Vepřový bůček plněný meruňkami	72
Brněnské řízky	72
Olomoucké řízky	72
Lounské vepřové maso na pivu	73
Lovosické vepřové kotlety v kapustě	74
Roudnická vepřová kýta na smetaně	74
Nadívané pečené vepřové nožičky	75
Škvářené vepřové sádlo a pomazánka ze škvarků	75
Škvarková pomazánka jinak	76
Třebenické skopové na majoránce	76
Krkonošská skopová pečeně na česneku	77
Skopové karbanátky	77

Kapustové karbanátky	78
Valašská kapusta s brambory	78
Připomeňme si klasické přílohy	79
České zelí	79
Moravské zelí	79
Červené zelí dušené s jablinky	80
Dušené kysané zelí	80
Dušené kysané zelí trochu jinak	80
Dušený čerstvý špenát	81
Dušený zmrazený špenát	81
Dušená kapusta	82
Kedlubnové zelí	82
KAPITOLA DRUHÁ	83
<i>Knedlík – král staročeské kuchyně</i>	83
Domácí kynutý houskový knedlík	84
Rychlé houskové knedlíky nekynuté	84
Jemné houskové knedlíky	85
Vídeňský houskový knedlík	85
Rohlíkové knedlíky	86
Knedlíky v ubrousku	86
Kynuté knedlíky	87
Špekové knedlíky	88
Špekové knedlíky z uzeného bůčku	89
Bramborové knedlíky	89
Bramborové knedlíky s houskou	90
Bramborové knedlíky se slaninou	90
Plněné bramborové knedlíky	91
Smažené kynuté bramborové knedlíky	92
Bosáky ze syrových brambor	92
Drbáky	92
Česnekové drbáky	93
Chlupaté knedlíky	93
Úspornější chlupaté knedlíky	93
Chlupaté knedlíky z vařených a syrových brambor	94
Hrnkové knedlíky s rohlíkem	94
Houskové hrnkové knedlíky jinak	95
Hrnkové knedlíky bez rohlíků	96

KAPITOLA TŘETÍ	97
<i>Husa s křupavou kůrkou a jiná mistrovská díla</i>	97
Kachna na medu podle Jiřího Doubka z restaurace	
Marie Terezie v Praze	101
Kachna s medovou omáčkou podle hoteliéra Karla Šroubka	101
Kachna pečená s jablky na medu podle mistra Jaromíra Trejbalu	101
Mladá velemínská kachna na medu a na jablkách podle	
Jaromíra Brádlera	102
Selské pečené kuře se zelím	103
Pečené kuře se zelím jako kachna	103
Litoměřické podzimní dušené kuře s jablky	104
Kuře s jarní nádivkou	104
Kuřecí řízky dušené v kysané smetaně	104
Zadělávaná slepice s nudlemi	105
Staročeská pečená husa s podpoušťkou	106
Pečená mladá husička	106
Plněný husí krk	106
Zadělávané husí drůbky s majoránkovými knedlíky z fličků	107
Velemínská marinovaná kuřecí křidélka	108
Milešovská kuřecí prsíčka na bramboráku	108
<i>Ke slovu ještě přijde králík</i>	109
Smažené voňavé králičí řízky	110
Králičí kýty v jemné omáčce	110
Nedělní králičí pro mistra řeznického	111
Uzenářský pečený králičí bůček	111
KAPITOLA ČTVRTÁ	112
<i>Na skok do rodných míst</i>	112
Krkonošské kyselo	114
Krkonošské sejkory	118
Krkonošské sejkory s česnekem	119
Krkonošské sejkory bez cibule	119
Ponikelské sejkory	119
Krkonošské sejkory se skořicovou omáčkou	120
Krkonošský bramborák	120
Krkonošský bramborák jinak	121
Bramborové placky se škvarky	121

Pražská cmunda neboli bramborák	121
Cmunda se škvarky neboli kramfleky	122
Brdlajs	122
Bramborák kvasnicový (jak se dělá i na Domažlicku)	123
Celerové bramboráky	123
Buriášky	124
Husí krky neboli šíšky z bramborového těsta čili šlejšky	124
Bramborové placky patenty	125
Bramborové taštičky povidlové	125
Sejkory s medem	126
Peciválky	126
Nastavovaná bramborová kaše	126
Strouhanec	127
Lepenice čili bramborová kaše s kysaným zelím	127
Škubánky neboli kucmouch	128
Pečené škubánky	128
Krkonošský bramborový závin s uzeným masem	129
KAPITOLA PÁTÁ	130
Jelen, srnec, kanec aneb Myslivecké vaření	130
Studené žebírko z divočáka v aspiku	131
Smažené srnčí bobky	132
Pikantní rolka z divočáka	132
Srnčí nebo jelení závitky se žampiony	133
Zajímavosti a zvláštnosti	134
Karbanátky ze svíčkové pečeně	134
Pštrosí vejce	135
Pečená klokaní oháňka na česneku	138
Klokaní guláš podle Romana Brádlera	139
Klokaní kýta na smetaně	139
Lovecká klokaní kýta	140
Klokaní závitek	140
Závěrem	141
Poslední poznámka	142