

## Obsah

<b>Úvod</b>	7
Trocha teorie o mase jako takovém	9
Polévky	13
Kýta vcelku	19
Přírodní řízky a plátky z kýty	27
Smažené jehněčí, kůzlečí a mladé ovčí	31
Medailónky	33
Steaky a špízy	35
Jehněčí a ovčí na smetaně	41
Jehněčí a ovčí s víny, destiláty a pivem	45
Úpravy karé	49
Závitky	57
Přední maso	59
Ragú	65
Gulášky	67
Sekané (mleté) řízky a šišky	69
Dušené a zapékané mleté maso a náklady	77
Slané buchty s masem	85
Nadívané jehněčí	87
Pilafy, džuveče a kebaby	89
Jehněčí „čina“	91
Římský hrnec	93
Další pokrmy z jehněčího a mladého ovčího masa	95
Vnitřnosti	99
Vaříme v kotlíku	105
Méně obvyklé přílohy a doplňky	107
<b>Barevná příloha</b>	