

ÚVOD 1

Jak využívat této kuchařky
Co je účelné mít doma
Nebudte konzervativní

1 ÚTOPENCI 3

POLEVKY 3

Jak jsem jednou vařil polévku
Co vše a ještě mnohé jiné lze využít při
přípravě polévky

Tři populární polévky

- 2 Hrstková polévka
- 3 Zabíjačková polévka
- 4 Zelňačka

HOVĚŽÍ MASO 5

Maso „na dvě strany“

5 ROSTĚNKY

- 5a Rostěnky s fazolkami
- 5b Rostěnky na víně
- 5c Rostěnky s česnekem
- 5d Rostěnky se zelenou paprikou
- 5e Rostěnky s jogurtem

JINÉ ÚPRAVY HOVĚŽÍHO MASA (kýta,
loupaná plec)

- 6 Dušené hovězí maso se zeleninou
- 7 Dušené hovězí maso s pórkem
- 8 Hovězí maso Stroganov
- 9 Tokaň na víně

VEPŘOVÉ MASO 7

10 GRILOVANÉ VEPŘOVÉ MASO

- 10a Vepřové plátky s cibulí
- 10b Vepřové plátky s jablky
- 10c Vepřové plátky se sýrem
- 10d Pikantní vepřové plátky
- 10e Marinované vepřové plátky

11 DUŠENÉ VEPŘOVÉ MASO

- 11a Dušené vepřové maso s jablko-
vým pyré
- 11b Dušené vepřové maso na sardeli
- 11c Dušené vepřové maso na kari
- 11d Dušené vepřové maso s pórkem
- 11e Dušené vepřové maso s červe-
ným zelím

MLETÉ MASO — UMELTE SI SAMI 9

- 12 Vařená sekaná
- 13 Bifteky z mletého hovězího masa
- 14 Sekané řízků z vepřového masa se
sýrem

15 Vepřenky

GULÁŠE 10

- 16 Szegedinský guláš
- 17 Guláš — téma s variacemi

KUŘE 11

- 18 Pečené nebo grilované kuře
- 19 Kuře na kari
- 20 Kuře s arašidovou omáčkou

RYBY 12

- 21 Ryba vařená
- 22 File na grilu
- 23 File s lečem
- 24 Pikantní file

ZELENINA 12

- 25 Vařená zelenina
- 26 Smažená cibule ve strouhance se
sýrem
- 27 Smažená brukev
- 28 Smažený celer
- 29 Smažená červená řepa
- 30 Smažené patizony

ZELENINA S VEJCI

- 31 Pórek s vejci
- 32 Kapusta s vejci
- 33 Cibule s vejci
- 34 Brukev s vejci
- 35 Ředkvičky s vejci

DUŠENÁ ZELENINA

- 36 Dušená zeleninová směs s tvaro-
hovou plackou
- 37 Dušená kapusta
- 38 Dušená mrkev s vepřovým masem
- 39 Cibule na paprice s brambory
- 40 Lilek dušený na smetaně
- 41 Zeli z tykve

ZELENINOVÉ KARBANÁTKY

- 42 Kapustové karbanátky
- 43 Zelné karbanátky
- 44 Karbanátky ze zeleninové směsi

JINÉ ÚPRAVY ZELENINY

- 45 Nejjednodušší příprava fazolových
lusků
- 46 Syrový květák

HOUBY 15

- 47 Žampiony v bílé omáčce
- 48 Smaženice z hub na sýrku
- 49 Houbová omáčka

TĚSTOVINY 15

- 50 Špagety po vršovicku
- 51 Špagety (kolínka, vřetýnka) se sý-
rem
- 52 Kolínka s mletým masem
- 53 Nudle s jablky
- 54 Kolínka s vejci

MATEMATIKA V KUCHYNI 16

- 55 Palačinky se slaným tvarohem
- 56 Palačinky se sladkým tvarohem
- 57 Palačinky s brynzou
- 58 Palačinky s dušeným zelím
- 59 Těstoviny se slaným tvarohem
- 60 Těstoviny se sladkým tvarohem
- 61 Těstoviny s brynzou

62 Těstoviny s dušeným zelím

- 63 Brambory se slaným tvarohem
- 64 Brambory se sladkým tvarohem
- 65 Brambory s brynzou
- 66 Brambory s dušeným zelím

BRAMBORY 18

- 67 Škubánky
- 68 Bramborový guláš
- 69 Brambory s česnekem
- 70 Brambory se sýrem a vejci
- 71 Selská omeleta
- 72 Grenadírmars

TVAROH — SÝRY 19

- 73 Brambory s tvarohem, aneb chvála
jednoduchosti
- 74 Fondue
- 75 Smažený sýr
- 76 Moučník nešikovně intelektuálky
- 77 Syrníky

LUŠTĚNINY 20

HRÁČ — FAZOLE — ČOČKA

- 78 Fazole na paprice
- 79 Fazole se sýrem
- 80 Lečo s fazolemi
- 81 Salát z fazolí
- 82 Hrachová kaše
- 83 Hráč a kroupy (šoulet)
- 85 Čočka na kyselo

VEJCE 21

- 86 Vejce s česnekovým jogurtem
- 87 Vejce s kečupem
- 88 Vejce s uzeným bůčkem
- 89 Slané omelety
- 90 Omelety sladké
- 91 Vejce s růžovou omáčkou
- 92 Knedlíky s vejci

RYŽE 22

- 93 Ryže na kari
- 94 Rizoto s rybou v tomatě
- 95 Rizoto s vepřovým masem
- 96 Rizoto s uzeným masem
- 97 Zeleninové rizoto
- 98 Rizoto z kuřecího masa a drůbků
- 99 Ryže s lečem

PŘÍLOHY 23

- 100 Jednoduchý bramborový salát
- 101 Brambory na cibulce
- 102 Bramborová kaše se sýrem
- 103 Smaženky z veku
- 104 Bramborové krocketky s tvarohem

OMÁČKY 24

- 105 Normandská omáčka
- 106 Omáčka „Supreme“
- 107 Omáčka „Aurora“
- 108 Bešamelová omáčka

109 Omáčka „Mornay“
 110 Omáčka s kari
 111 Pikantní omáčka
 112 Hořčičná omáčka
 113 Omáčka „Robert“
SMETANOVÉ OMÁČKY
 114 Základní omáčka I
 115 Základní omáčka II
POMAZÁNKY 25

116 Základ pomazánek
 117 Sýrová pomazánka s česnekem
 118 Sýrová pomazánka s kečupem
VAŘÍTE „ČINU“? 25
 119 Kantonské hovězí nudličky
 120 Kořeněné masové kuličky
 121 Vepřové maso s paprikami
 122 Vepřové maso s porkem
 123 Maso se sladkokyselou omáčkou

124 Vepřové maso La'c
 125 Hovězí maso na kari
 126 Opékaná vepřová játra
 127 Vepřové maso Kung-pao
 128 Dušená růžičková kapusta
 129 Zelný salát
 130 Okurkový salát

REJSTŘÍK 29

MILOSLAV KUDRNA: ZAS NEVÍM CO VAŘIT

* Fotografie Olga Svobodová
 Obálku navrhl a graficky upravil Milan Maršo
 Vydalo Vydavatelství a nakladatelství Práce v Praze
 roku 1991 jako svou 6840. publikaci
 Odpovědný redaktor Luděk Neužil
 Výtvarná redaktorka Olga Herdová
 Technická redaktorka Jaroslava Hrabětová

1. vydání — stran 32 — AA 5,68 — VA 6,56
 Vytiskl Mir, s. p., Praha 1, Václavské náměstí 15

Tematická skupina 08/26
 24—092—91

ISBN 80-208-0197-9

