

OBSAH

ÚVOD	6	Jelení jazyk po zámecku	24
ZVĚŘINA	7	Ráže ze zvěřiny	24
OŠETŘOVÁNÍ A ÚPRAVA ZVĚŘINY	8	POLÉVKY	25
ZRÁNÍ ZVĚŘINY A PŘÍPRAVA MOŘIDEL	11	Bažantí polévka	25
Zrání nasucho v jalovci	11	Bažantí polévka podle pohorské revírníkové	25
Zrání ve směsi koření	11	Sváteční polévka z bažantích slepic se žampiony	26
Zrání v jiné směsi koření	11	Třeboňská zvěřinová polévka	26
Zrání v zelenině I	11	Lesnická polévka	27
Zrání v zelenině II	11	Gulášová polévka z hotelu Studenec	27
Zrání v octovém másle	12	Myslivecká polévka	28
Zvěřinová mořidla	12	Speciální polévka pro poslední leč	28
Mořidlo podle L. Hanzala	13	ZVĚŘINOVÉ PAŠTIKY A PŘEDKRMY	29
ZVĚŘINA V KUCHYNI	14	Paštikové koření I	29
VNITŘNOSTI	16	Paštikové koření II	29
Smažák pro poslední leč	16	Paštikové koření III	29
Zapečený mozeček	16	Smrčí paštika z lovecké chaty	30
Játra z divočáka s hráškem	17	Novoměstská smrčí paštika	30
Kovářská jelení játra	17	Zvěřinová paštika	31
Jelení játra na smetaně	18	Zaječí paštika sváteční	31
Smrčí játra	18	Zaječí paštika podle důchodního Popka	32
Smrčí játra na víně	18	Paštika z bažanta nebo divokých holubů	32
Játra pikantní	19	JELENÍ ZVĚŘINA	33
Šumavská smrčí nebo jelení játra	19	Jelení plátky	33
Játra z divočáka na červeném víně	19	Lovecký biftek	33
Játra z divočáka na hříbkách	20	Kotlety z jelena na žampionech	34
Dušená játra	20	Jelení medailonky na červeném víně	34
Novohradská směs s játry	20	Zvěřinové filé po lesnicku	34
Játra na slanině	21	Plněné myslivecké řízky	35
Přírodní játra ze zvěřiny	21	Jelení karbanátky	35
Ledvinky z divočáka se žampiony	21	Plněné jelení steaky	36
Plíčky z divočáka	22	Pečený jelení hřbet	36
Guláš ze zvěřinových vnitřností	22	Dubovická jelení kýta	36
Tlačenka z divočáka	22	Kostecké jelení maso	37
Prejt ze smrčích vnitřností	23	Jelení ragú z Českého lesa	37
Jelení jazyk se sardelovou omáčkou	23	Jelení roláda	38
		Pečená jelení kýta	39

Jelení řezý Mozart	39	Daňčí roláda	56
Poněšický jelení plátek	40	Daňčí maso na koňaku	57
Plněné medailonky	40	Chlumecké plátky s jeřabinami a jablky	57
Jelení filé na roštu s bylinkovým máslem	40	Daňčí řízky	57
SRNČÍ ZVĚŘINA	41	Pikantní zvěřinové plátky	58
Smčů na houbách	41	Daňčí ragú	58
Halali podle paní Hromádkové	41	Daňčí hřbet I	58
Smčů na víně	42	Daňčí hřbet II	59
Smčů kýta v těstíčku s červeným vínem	42	Daňčí kýta na smetaně	59
Bezdvorská srnčí kýta na smetaně	43	ČERNÁ ZVĚŘ	60
Smčů biftek s vejci	43	Kančí plec se šípkovou omáčkou	60
Smčů krk nebo hřbet	44	Smažené řízek z divočáka dle paní nadlesní	60
Smčů roštěnky na česneku	44	Kančí kýta pečená po hlubocku	61
Smčů řízky na budějovickém budvaru	44	Kančí kýta na jiný způsob	61
Smčů závitky na rajčatech	45	Kančí žebírko	62
Smčů ragú podle mistra Nodla	45	Kančí ze žofinské myslivny	62
Pikantní srnčí řízky	46	Divočák na kole	63
Zvěřinové knedlíky v červeném zelí	46	Zvěřinové plátky pro větší společnost podle V. Kasala	64
Sekaná ze smčůho masa	46	Zapékané zvěřinové plátky podle Luboše Trávníčka	64
Hašé ze smčůho nebo jeleního masa	47	Kančí žebírko s jablky	65
Sekané smčů bifteky	47	Plněné závitky z divočáka	65
Smažené smčů (daňčí) řízky či kotlety	48	Kančí roláda podle Vlasty Wittnerové	66
Rudolfovské smčů plátky na roštu	48	Zvěřina z černé s chlebovou krustičkou	66
Pečený smčů hřbet	48	Pečené z divočáka po cikánsku	67
Smčů hřbet se žampiony	49	Kančí směs z hotelu Studenec	67
Smčů plátky na jalovci	49	Směs z mladého divočáka	68
Smčů plátky podle Luboše	50	Čínská směs z divočáka	68
Smčů ragú dle pana Savarina	50	Poněšický toast	68
Smčů ragú na víně	50	Plec z divočáka na rajčatech	69
Lovecký špíz	51	Hřbet z divočáka s česnekovou omáčkou	69
Vodňanské smčů plátky	51	Žebírka z černé na jalovci	70
Smčů ragú na houbách	52	Žebírka z divočáka po kaplicku	70
Smažené smčů plněné řízky	52	Roláda z divočáka	70
Smčů hřbet pečený po anglicku	52	Divočák na smetaně po šumavsku	71
Smčů kýta po pekingsku	53	Kančí kýta na slanině	71
Plněné smčů	53	Kančí kýta (hřbet) pečená na víně	72
Zadělaná zvěřina ze smce podle Magdaleny Dobromily Rettigové	54	Guláš z divočáka	72
DAŇČÍ ZVĚŘINA	55	Kotlety z divočáka s kečupem	73
Daňčí kýta na víně	55	Kotlety z divočáka se sýrem	73
Daňčí ražniči	55	Sekaná z černé	73
Daňčí kýta po polsku	56		

Pečená kýta z divočáka po radonicku	74	Divoká kachna nadívaná II	89
Kýta z divočáka se šunkou	74	Divoká kachna na víně s dunajskou klobásou	89
Plec z divočáka s ořechy	74	Divoká kachna na víně	90
Pečené hruď z černé	75	Divoká kachna na smetaně	90
Plec z divočáka se žampiony	75	Divoká kachna s broskvemi	90
Hřbet z divočáka s pikantní omáčkou	75	Mladá divoká kachna pečená	91
Řízky z černé s rýnskou omáčkou	76	Pečená divoká kachna podle hlubockého bažantníka	91
Pečené sele s nádivkou	76	Přírodní divoká kachna	92
MUFLONÍ ZVĚŘINA	77	Mladá divoká kachna pečená s játrovou nádivkou	92
Loučovická mufloní směs na žampionech	77	DIVOKÁ HUSA	93
Mufloní zvěřina na česneku	77	Přírodní divoká husa	93
Kýta nebo hřbet z muflona na česneku	78	Starší divoká husa	93
Mufloní hřbet nadívoko	78	BAŽANT	94
Mufloní kýta na smetaně	79	Bažant nadívaný	94
Mufloní kýta (hřbet) na jalovci	79	Bažant po radansku	94
ZAJÍC	80	Bažant na slanině	94
Zajíc cibulář	80	Bažant se žampiony na víně	95
Zajíc na smetaně	80	Bažant na bílém víně	95
Zajíc na slanině	81	Bažant na grilu nebo na rožni	95
Zajíc dušený na víně	81	Pečený bažant se zelím	96
Zajíc se slaninou na smetaně	81	Bažant na paprice	96
Zajíc na český způsob	82	Bažant s citronem	96
Zajíc načerno	82	Bažant po česku	97
Zapečený zajíc	83	Bažant po slovácku	97
Zajíc na paprice	83	Bažant podle restaurace U Vladaře	98
Sekaná ze zajíce	83	Bažant v jablečné omáčce	98
DIVOKÝ KRÁLÍK	84	Bažant se švestkovou omáčkou	99
Divoký králík na víně	84	Bažant na čínský způsob	99
Divoký králík pečený I	84	Bažant na smetaně	100
Divoký králík pečený II	85	Bažant podle Diany	100
Zadělávaný králíčí předek	85	Bažantí směs	100
Divoký králík po myslivecku	85	Bažant na hříbkách	101
Králíčí řízky přírodní s pikantní omáčkou	86	DIVOKÝ KROCAN	102
Závitky z divokého králíka	86	Pečený divoký krocán	102
DIVOKÁ KACHNA	87	Divoký krocán dušený	102
Divoká kachna pečená	87	DIVOKÝ HOLUB	103
Divoká kachna na tymiánu	87	Divoký holub po táborsku	103
Divoká kachna podle bezdrevského baštyře	88	Divoký holub vařený	103
Divoká kachna nadívaná I	88		

Divoký holub pečený I	103
Divoký holub pečený II	104
Divoký holub na hříbkách	104
Divoký holub nadívaný	104

GULÁŠE	105
Guláš podle Václava Kasala	105
Boubínský guláš	106
Poněšický guláš	106
Kančí guláš	106
Lesácký guláš	107
Bílý guláš ze zvěřiny podle Pavlína Filipovské a Luboše Trávníčka	107
Smčí guláš po krumlovsku	108
Guláš podle paní Weisfeitové	108
Novohradský guláš	108
Guláš podle L. Hanzala	109
Daňčí guláš	109

A PÁR SPECIALIT NAKONEC	110
Myslivecké uzené klobásky a salám	110
Sádlo z divočáka	111
Hlava z divočáka v rosolu	111
Koláč z jater zvěře	112
Sluka pečená	112

PŘÍLOHY, OMÁČKY A JINÉ CHUŤOVKY KE ZVĚŘINĚ	113
Bramborové krokety	113
Bramborový knedlík podle V. Wittnerové	113
Lubošovy brambory	113
Brambory s okurkou	114
Opékané brambory na myslivecký způsob	114
Myslivecký bramborový salát sváteční	114
Bramborový salát s celerem	115
Brusinky ve víně	115
Rybíz na způsob brusinek	115
Nakládané jeřabiny	116
Jablka s jeřabinami	116
Šípková dřeň	116
Šípková omáčka I	116
Šípková omáčka II	117
Starofrancouzská omáčka ke zvěřině	117
Cumberlandská omáčka	117

RYBY	118
OŠETŘOVÁNÍ A ÚPRAVA RYB	119
RYBY V KUCHYNI	121

POLÉVKY	122
Jednoduchá rybí polévka	122
Polévka prácheňských rybářů	122
Bezdrvská rybí polévka	123
Rožmberská rybí polévka	123
Rybí polévka z okounů nebo bílé ryby	124
Silná rybí polévka	124

STUDENÉ RYBÍ POKRMY A CHUŤOVKY	125
Marinovaný hlubocký kapr	125
Marinovaný kapr podle kuchařky Boženky	125
Marinovaný kapr po vídeňsku	126
Marinovaný pstruh	126
Marinovaný úhoř	126
Malé rybky ve vinné marinádě	127
Bělice pečené po bulharsku	127
Bílá ryba naložená podle baštyře Kříže	127
Marinované pečené rybky po staňkovsku	128
Kapr v rosolu	128
Amur podle rybářů	128
Kyselé ryby baštyře Šťastného	129
Rybí pomazánka	129
Pomazánka z kapra	129
Besednická pomazánka z uzeného tolstolobika	130
Pomazánka z rybích vnitřností	130
Pomazánka z amura à la humr	130
Nepravý humrový salát	131
Rožmberský rybí salát	131
Salát z marinovaných ryb	131
Rybí sekaná	132
Rybí tlačenka	132
Rybí karbanátky	133
Klobásky z rybiho masa	133
Vařená ryba jako hlavní pokrm	134
Pochouse	134
Pečené mlíčí	135

Mličí podle hlubockého sádeckého . . .	135
Kaviár z jiker marény	135
UZENÉ RYBY	136
Rybí salát z uzených ryb podle Miloše Štěpničky	137
KAPR	138
Kapr s křenem	138
Kapr namodro po staročesku	139
Kapr ve smetanové omáčce	139
Dušený kapr na paprice	139
Kapr na houbách po hlubocku	140
Kapr na víně	140
Dušený kapr na červeném víně	140
Kapr smažený v sýrovém těstíčku	141
Rybí plátky smažené ve fritovací nádobě	141
Vařený kapr se zeleninou a křenem	142
Kapr pomalu vařený	142
Kapr dušený na rajčatech a zelených paprikách	142
Kapr dušený na zelenině	143
Dušený kapr na žampionech	143
Pečený kapr bez kostí	144
Rybí karí	144
Kapr na rajčatech	144
Kapr se sladkokyselou omáčkou	145
Kapr na slanině	145
Kapr na šalvěji	146
Kapr na zelenině	146
Kapr po novohradsku	146
Kapr po řecku	146
Kapr po znojemsku	147
Kapr po cikánsku	147
Kapr na čínský způsob	147
Rožmberský kapr	148
Kapr dle Petra Voka	148
Baštýřský guláš	149
Lipnický kapr na cibuli	149
Kapr na budvaru podle M. Roškové	149
Kapr dle pytláka Řihy	150
Černá ryba podle veselské babičky	150
Kapr ze Stříbrné Huti	151
Kapr na ohni – šaran	151

ŠTIKA	152
Štika se sardelovou nádivkou	152
Pečená štika	152
Štika po mlynářsku	152
Štika po blatensku	153
Štika na smetaně	153
Štika po tábořsku	153
Štika namodro	154
Štika s pikantní omáčkou	154
Vařená štika s teplou křenovou omáčkou	154
Štika na šampaňském	155

CANDÁT	156
Plněný candát po vídeňsku	156
Candát smažený	156
Candát podle staré kuchařky	156
Candát podle rybáře Vaška	157
Candát ze Staňkovského rybníka	157
Candát zapečený s cibulí	157
Vařený candát na smetaně	158
Candát s omáčkou	158
Candát na slanině a houbách	158
Candát na zelenině	159
Rožmberský candát	159

OKOUN	160
Okouni na kmíně	160
Okoun po mlynářsku	160
Okoun v pivním těstíčku	160

LÍN	161
Lín na kmíně	161
Marinovaný lín	161
Lín vařený namodro	162
Lín smažený ve vinném těstíčku	162
Lín na paprice	162

AMUR A TOLSTOBIK	163
Gratinovaný amur se žampiony	163
Vařený amur se sýrovou omáčkou	163
Vařený amur s česnekovou majonézou	164
Amur na kmíně	164
Amur na sardeli	164
Amur smažený v pivním těstíčku	165

Amur vařený po zahradnicku	165	Filé zapékané v lasturách	180
Amur nebo tolstolobik podle lomnických rybářů	165	Filé se zeleninou	180
Amur nebo tolstolobik na víně	166	Zapečené rybí filé	180
Tolstolobik s lečem	166	Makrela s bylinkovou omáčkou	181
Tolstolobik po pražsku	166	Makrela na zelenině	181
ÚHOŘ	167	Makrela pečená se smetanou	182
Úhoř po labužnicku	167	Makrely po provensálsku	182
Úhoř po provensálsku	167	Makrela na česneku	182
Úhoř po baštýřsku	167	Makrely na hořčici	183
Úhoř kabajaki	168	Mořský mník smažený	183
Úhoř po florentsku	168	Mořská ryba po alsasku	183
PSTRUH	169	Vlkouš v těstíčku	184
Pstruh po šumavsku	169	Okouník na kmíně	184
Poněšický pstruh	169	Okouník se sýrem	184
Pstruh po mlynářsku	170	Okouník mořský na víně	184
Pstruh po budějovicku	170	Zapékaný mořský řas	185
Pstruh na slanině z hotelu Studenec	170	Mořský řas na bretaňský způsob	185
ÚPRAVA DALŠÍCH DRUHŮ SLADKOVODNÍCH RYB	171	Žraločí steak	186
Sumec po lužnicku	171	Mořský úhoř s kyselým zelím a uzeným vepřovým bůčkem	186
Sumec podle jordánského porybného	171	Marinované sardinky	187
Hejtmanská maréna	171	Ryby à la Lido Adriano	187
Maréna na víně podle Samsona	172	Mořská ryba zapečená se sýrem	188
Maréna na zelenině	172	Parma dušená na smetaně	188
Drobné rybky smažené po italsku	172	Platýs se zeleninou	188
Mník po pekařsku	173	Mořský jazyk na kmíně	189
Křupavý cejn	173	Mořský jazyk zapékaný s brambory	189
Plotice na kmíně	173	Mořský jazyk marinovaný	189
RECEPTY NA ÚPRAVU MOŘSKÝCH RYB	174	Mořský jazyk s bylinkovým máslem	190
Losos vařený na víně	177	Mořská ryba s rajčaty	190
Losos na rajčatech	177	OMÁČKY K RYBÁM	191
Losos na másle	178	Citronová omáčka	191
Grilované steaky z lososa	178	Bylinková omáčka	191
Pečená treska	178	Červená (jogurtová) omáčka	191
Aljašská treska na žampionech	178		
Treska se zeleninou a žampiony	179		
Rybí závitky	179		
Rybí filé dušené v leču	179		