

OBSAH



Vážený a milý čtenáři . . . 7

ÚVOD . . . 9

Co je to koření a jak je členíme . . . 9

Pohled do historie koření . . . 12

Příznivé vlivy koření . . . 17

Účinné látky koření . . . 19

Jak pečovat o koření a jak je používat . . . 21

ANÝZ . . . 25

Vepřové v mrkvi po starodávnu . . . 28

Jablka pečená v anýzové omeletě . . . 29

BADYÁN (HVĚZDICOVÝ ANÝZ) . . . 31

Švestková bublanina s badyánem . . . 33

Voňavé kuřecí maso s vodními kaštany . . . 34

Mořská štika nebo treska s badyánem . . . 35

CIBULE, ŠALOTKA (AŠLEJCH), PERLOVKA . . . 37

Kapr pečený s cibulí a slaninou . . . 41

Kuře s jablky a smetanovou cibulí . . . 42

Kuře na šalotkách a zeleném pepři . . . 43





CITRUSY . . . 45

- Srnčí na víně . . . 53*
- Avgolemono – řecká polévka . . . 54*
- Citronové ježněčí . . . 54*
- Litý perník . . . 55*
- Kuřecí soté . . . 56*
- Turecký jogurový dort . . . 56*
- Macedoine z pomerančů a broskví . . . 57*

ČESNEK . . . 59

- Korsický rajčatový salát . . . 61*
- Vepřová pečeně s hořčično-česnekovou krustou . . . 62*
- Hlíva ústřičná na česneku s pórem a šunkou . . . 62*
- Kuře po provensálsku s pečeným česnekem . . . 63*

FENYKL . . . 65

- Boloňská vepřová pečeně . . . 67*
- Bujabéza . . . 68*
- Ryba na fenyklu a česneku . . . 68*
- Ježněčí nebo vepřové karí . . . 69*

HOŘČICE . . . 71

- Kachna pečená v kořeněném zelí . . . 75*
- Orientální čočka . . . 76*
- Králík na hořčici a houbách . . . 77*

HŘEBÍČEK . . . 79

- Srnčí ragú . . . 82*
- Hovězí maso po virginsku . . . 83*
- Játra se slaninou, jablky a bramborami . . . 84*
- Zapečené hrušky na hřebíčku . . . 85*

CHILLI A KAYENSKÝ PEPŘ . . . 87

- Dračí kuře ze S'čchuanu . . . 92*
- Fazole po mexicku . . . 93*

Kuřecí prsa v županu s banánem . . . 93

Kuřecí kari na mandlích . . . 94

Šopský salát . . . 95

JALOVEC – JALOVČINKY . . . 97

Aymarský králík . . . 99

Kuře à la bažant . . . 100

Holoubata po starodávnu . . . 101

KAKAO . . . 102

Kuřátko z Navarry . . . 105

Jablka pod čokoládovou pelerinkou . . . 105

Krůtí mole . . . 106

Čokoládové kostky s jablky . . . 107

Tiramisu po česku . . . 108

Vepřová pečeně s čokoládovou omáčkou . . . 109

KMÍN . . . 111

Kulajda . . . 113

Vepřové kotlety na kmíně a pepři s pivem . . . 114

Tvarůžková (syrečková) pomazánka s tvarohem . . . 114

Hubník . . . 115

KORIANDR . . . 117

Kuře po indicku s jablky, fíky, arašídý . . . 120

Vepřová žebírka ve vinném zelí . . . 121

Jehněčí kari . . . 122

Hovězí na koriandru a česneku . . . 123

MUŠKÁTOVÝ OŘECH A KVĚT . . . 125

Špenátový hlemýžď z listového těsta . . . 128

Zeleninová polévka s omeletovými nudlemi . . . 129

Lilkové suflé . . . 130

Kuře s ořechovou náplní po italsku . . . 131





NOVÉ KOŘENÍ – VŠECHOCHUŤ . . . 133

- Vepřové po finsku . . . 135*
- Kapr na černo . . . 136*
- Hovězí pečeně na cibulkách . . . 137*
- Kuře nadivoko s jablky . . . 138*
- Ostrý hrnec z Jamajky . . . 139*

PAPRIKA . . . 141

- Slepice na paprice . . . 145*
- Roštěnky Esterházy . . . 146*
- Štamgastův tokáň . . . 147*

PEPŘ ČERNÝ . . . 149

- Rostbíf . . . 153 .*
- Vepřové medailonky na pepři s jablky . . . 154*
- Kuřecí řízky na pepři, jalovci a pomeranči . . . 154*
- Rybí filé na víně a smetaně . . . 155*
- Lososové nebo tresčí plátky na pepři . . . 155*

PEPŘ BÍLÝ . . . 157

- Květák zapečený se sýrovožampionovou omáčkou . . . 158*
- Ryba na bílém pepři s brusinkovou zálivkou . . . 159*

PEPŘ ZELENÝ . . . 161

- Vepřové na mléce se zeleným pepřem . . . 162*
- Opečené brambory se zeleným pepřem . . . 162*
- Kuřecí stehna na zeleném pepři s estragonem . . . 163*

SKOŘICE . . . 165

- Jehněčí nebo kuřecí karí se špenátem . . . 170*
- Krůta z Andalusie . . . 171*
- Čertovo kuřátko . . . 172*
- Tuniské pečené kuře . . . 172*
- Hrušky na víně . . . 173*

ŠAFRÁN . . . 175

Mexická rýže . . . 177

Skopové po marocku . . . 178

Krůta – mšermel . . . 179

VANILKA . . . 181

Žaluzie s jablky . . . 185

Alsaský jablkový koláč (alemanský) . . . 186

Banánový koláč s vanilkou . . . 187

ZÁZVOR . . . 189

Vietnamská kuřecí polévka . . . 193

Pestrá pánev . . . 194

Buddhova zelenina . . . 195

Vepřový sataj . . . 196

