

Obsah

Úvod	4	♥ Šlechtic mezi afrodisiaky	34
♥ Nebezpečné známosti božských bublinek a kaviáru	6	Zajíc pečený v zázvoru s kardamomem, chilli-karamelovým banánem a granátovým jablkem	36
Kaviár a šampaňské	8	♥ Škola hrou	38
♥ Dárek bohyně Afrodity	10	Grilovaný steak z lososa na pepřovo- tomatových papardelích s grilovanou zeleninou a jemnou bazalkovou pěnou	40
Ústřice	12	♥ Hřejivý a zázračný zázvor	42
Vejce do skla	12	Biftek s pečeným banánem a jemnou zázvorovou omáčkou	44
♥ Dary moře	14	♥ Medové pohlazení	46
Mušle s kokosovým mlékem	16	Ořechové suflé s medovou omáčkou	48
♥ Věrná milenka	18	♥ Kalorie z lásky neodmítat!	50
Silná polévka z hovězí oháňky se zeleninou a zastřenými křepelčími vejíčky	20	Jemná pěna z bílé čokolády s jahodami v balsamické šťávě	52
♥ Líbání je grunt	22	♥ Májová srdce	54
Banánové nugetky v sezamu se zázvorovou majonézou	24	Zamilované košíčky s krémem a srdíčky	56
♥ Chytrá Horákyně	26	♥ Namísto talíře hedvábný Venušin pupíček	58
Dančí steak s batátovým pyrém a ve strouhance obaleným řapíkatým celerem	28	Smažené banány v těstíčku s ořechy, mascarpone krémem a vinnou omáčkou	60
♥ Křehká královna kuchyně	30		
Marocký zeleninový tajine (čti tažin)	32		

♥ Lákavý pozdrav z Itálie	62	♥ Krasavec chřest	70
Vanilková panna cotta	64	Chřest s jahodovým sorbetem a chilli-mátovým karamellem	72
♥ Čokoláda v růžové zahradě	66	Rozhovor s Filipem a Ondřejem	74
Čokoládový dortík s omáčkou z růžových květů	68	Rejstřík	76

Ondřej Slanina,

šéfkuchař v Perfect restaurantu, člen Pražského kulinářského týmu, nositel bronzové medaile z kuchařské olympiády v Erfurtu. Připravil recepty ze stran 8, 16, 20, 24, 28, 32, 36, 40, 44, 52, 64 a všechna jídla aranžoval.

Filip Sajler,

spolumajitel restaurace Perfect restaurant & catering, nositel ocenění z kuchařských soutěží a bronzové medaile z kuchařské olympiády v Erfurtu. Připravil recepty ze stran 12, 70.

Silvie Sulánská,

zástupkyně šéfcukráře Francouzské a Plzeňské restaurace Obecního domu, držitelka mnoha medailí a ocenění, Cukrářka roku ČR, spolupracuje na seriálu Kluci v akci. Připravila a aranžovala recepty na str. 48, 60.

Linda Procházková,

šéfcukrářka v restauraci U Zlaté studně, dvojnásobná držitelka titulu Cukrářka roku ČR, držitelka stříbrné medaile na Gastro Vavřinec, spolupracuje na seriálu Kluci v akci. Připravila a aranžovala recepty na str. 56, 66.

Helena Baker,

světově uznávaná degustátorka vín, autorka a překladatelka eno-gastronomických publikací, je členkou Řádu evropských rytířů. V knížce snoubila vína s pokrmy. Více o jejích aktivitách na www.bakerwine.cz

Porcelán na fotografování byl zapůjčen firmou Home Art,

HOMEART

*www.homeart.cz
prodejny Centrum Chodov, Roztylská 19, Praha 4,
Metropole Zličín, Řevnická 1, Praha 5*