

OBSAH

RYBA V HISTORII

RYBA V GASTRONOMII

RECEPTÁŘ

RYBY SLADKOVODNÍ

Amur bílý

Polévka z amura

Amur na paprice

Amur na smetaně s houbami

Amur v omáčce s makaróny

Amur na víně

Amur v alobalu

Plátky z amura na pepři

Amur s koprem

Plotice obecná - bělice

Smažená bělice

Bělice po zbojnicku

Pečená bělice

Grilovaná bělice

Bolen dravý

Bolen namodro

Medailonky z bolena

Pečený bolen s baklažánem

Bolen se zeleninou

Candát obecný

Candát na bílém víně

Candát pečený s jablky a ořechy

Candát po suvorovsku

Frymburské candátí medailonky

Candát na smetaně

Candát pečený

Candát pečený se sardelovým máslem

Candát vařený

Ragú z candáta s tymiánem

Candát po portugalsku

Candát s hráškem

Cejnek malý

Cejn velký

Rybí polévka z cejna

3 Vařený cejn

4 Škvarky z cejna

5 Cejn s kyselým zelím

6 Cejn na rožni

6 *Hlavatka obecná*

- *podunajská*

17

Hlavatka zapečená se sýrem

FOTO Hlavatka ve smetanové omáčce

Hlavatka se širokými nudlemi a špenátem

Jelec jesen

19

Jelec tloušť

19

Jelec nadívaný zeleninou

Jelci plnění cibulí

9 Jelci ve sladkokyselé omáčce

Jelec pečený v kapse

Jelci v sýrové omáčce

Jeseteři

21

Jeseter malý

10 *Jeseter hladký*

Jeseter hvězdnatý

Jeseter ruský

Jeseter sibiřský

Jeseter velký

11 Jeseter na houbách

Polévka z jesetera

FOTO Jeseter se zeleninou

Jeseter pečený na másle

Jeseter ve vaječné omeletě

Jeseter na víně

Kapr obecný

24

Pečený kapr s křenovou šlehačkou

Kapří špíz

FOTO

Rybářská kapří polévka

Třeboňská polévka

Kapr s brambory a žampiony

15 Dunajská polévka

FOTO

15 Kapr po třeboňsku

Kapr namodro

Kapr na sardelích		Maréna pečená	
Kapr Radegast		Maréna v bešamelu	
Kapr po mlynářsku		Mník jednovousý	42
Kapr podle Petra Voka		Mník na šalvěji	
Kapr zapékaný v pивě		Mník s jemnou omáčkou	
Trnavský kapr		Smažená játra mníka	
Kapr načerno		Mřenka mramorovaná	44
Kapr po moravsku		Pečená mřenka	
Kapr po židovsku		Podskalácké grundle	
Grilovaný kapr s křenem		Okoun říční	45
Kapr v pikantní marinádě		Okoun pečený	
Kapr v pikantní omáčce		Okoun se sardelovou omáčkou s kapary	
Kapr s celerem a karotkou		Okoun s petrželí a hořčicí	
Kapr zapečený s houbovým kubou		Pangas spodnooký	46
Kapr smažený v žampionovém těstíčku		Pangasius zapečený s křupavou krustou	
Kapr se švestkami a ořechy		Perkelt z pangasia	
Kapří závitky	FOTO	Pangasius zapékaný s bramborami	
Kapr po lipensku		Pangasius dušený s mandlemi a šalotkami	
Bezdrvský kapr		Pangasius smažený v bramborovém těstíčku	
Třeboňský salát		Pangasius s bylinkovým máslem	
Kapr pečený s paprikou		Pangasius s novými bramborami	
Smažené kapří mličí v těstíčku s omáčkou		Pangasius v křupavém kabátku	
Kapr po polsku		Pangasius na zelenině	
Kapr s koprovou omáčkou		Pangasius s bazalkou	FOTO
Kapr v rosolu		Parma obecná	50
Nadívaný kapr		Parma s křenovou omáčkou	
Karas obecný	37	Parma na šalvěji	
Karas smažený		Parma se sardelovou omáčkou	
Karas s petrželovou omáčkou		Toskánská parma	
Pečený karas		Pstruh duhový	52
Medový karas s pórkem		Pstruh obecný	52
Lín obecný	38	Pstruh se žampionovou omáčkou	
Královský salát z lína		Pstruh lipenský	
Hroboňovský lín		Rybí koktejl ze pstruha	
Vařený lín		Pstruh z čertovského potoka	
Plněné závitky z lína		Pstruzi na víně	
Lipan podhorní	40	Pstruh v zeleninovém vývaru	
Lipan s rajskou omáčkou		Pstruh Suvorov	
Maréna velká		Pstruh na rožni	
- Síh severní	41	Pstruh vařený	
Maréna vařená		Filátka ze pstruha po mělnicku	

Liběchovský pstruh v papilotě		Úhoř na špízu	
Pstruh s mandlovou omáčkou	FOTO	Pečený úhoř	
Pstruh na smetaně		Úhoř na zázvoru po staročesku	
Pstruh v rosolu		Úhoř s bylinkovou zeleninou	
Sumec velký	58	Vyza velká	73
Sumeček americký	59	Vyza se strouhankou	
Lesnický sumec		RYBÍ CHUŤOVKY	74
Dunajský sumec		Bramborový salát s rybím filé	
Sumec pečený		Bramborová polévka s rybími hlavami	
Sumec s hořčičným máslem		Maďarská halászlé	
Sumec pečený s křupavou krustou		Rybí polévka po domácku	
Guláš ze sumce	FOTO	Bylinkové filety na grilu	FOTO
Štika obecná	61	Rybí kroketky	
Děvinská polévka		Zapečené palačinky s rybí náplní	
Vařená štika		Smažené rybí noky	
Boletická štika v trojobalu		Domácí pečenáče	
Blatenská štika		Rybí filé s nivou	
Štika po severoněmecku		RYBY MOŘSKÉ	78
Štika vařená s celerem ve smetanové omáčce		Halibut atlantský	79
Štika po anglicku	FOTO	Halibut s pórkem	FOTO
Štika na smetaně se sýrem		Opečený halibut s jarními cibulkami	
Štika po berlínsku s játrovými knedlíčky		Grilovaný halibut s bylinkami	
Štika po varšavsku		Jazyk obecný	81
Štika po vídeňsku		Mořský jazyk zapečený v zeleninovém lůžku	
Štika zapečená se sójovými boby		Mořský jazyk v majonéze	
Pikantní štika		Pečený mořský jazyk	
Pečená štika po polsku		Mořský jazyk zapečený	
Tolstolobik bílý	67	Mořský jazyk vařený	
Tolstolobik pečený		Losos atlantský	83
Tolstolobik s kečupem		Losos vařený	
Tolstolobik zapékaný v bramborovém hnízdě		Losos v listovém těstě	FOTO
Tolstolobik v papilotě s pečenou zeleninou		Losos s křenovou krustou	
Tolstolobik s koprem		Lososová huspenina	
Tolstolobik zapečený na rozmarýnu		Lososový koktejl	
Tolstolobik na pepři		Losos v medu s mandlemi	
Úhoř říční	70	Lososové copánky s vínem	
Polévka z úhořů		Losos grilovaný na mexický způsob	
Francouzská rybí polévka		Losos ve smetanové omáčce	
Koprový úhoř		Losos s křenovou omáčkou	
Úhoř po francouzsku		Losos vařený v páře s holandskou omáčkou	
Marinovaný úhoř		Losos na smetaně	

Orientální losos s ovocem		Sledě marinované v omáčce z mlíčí	
Losos smažený v těstíčku		Slanečci – nasolení sledi	103
Losos se špenátem a gnocchi		Smažený slaneček	
Grilovaný losos		Slanečkové řezy	
Makrela obecná	89	Slanečci po dánsku	
Makrela zapečená s olivami	FOTO	Slaneček pečený	
Makrela na červeném víně		Slanečková roláda	
Pečené makrely s pórkem a petrželkou		Slaneček v majonéze	
Makrely v žampionové omáčce		Slanečkové řezy v rajčatech	
Makrely s hořčicí a sýrem		Karbanátky ze slanečka	
Makrelový salát		Stavrida	105
Makrely s paprikou		Stavrida s česnekem	
Okouník mořský	92	Pečená stavrida	
Okouník mořský na víně		Treska obecná	106
Okouník mořský na paprikách		Treska bezvousá	107
Okouník mořský se smetanovou kapustou		Plátky tresky s ovocem	FOTO
Sardel obecná	93	Treska à la Vicenza	
Sardelové chlebičky		Treska po florentinsku	
Brambory dušené se sardelmi		Treska po anglicku	
Sardelová omáčka		Treska podle benátského způsobu	
Zapečené sardelky		Treska s baklažánem	
Sardinka obecná	95	Treska dušená v bílém víně s rajčaty	
Šprot obecný	95	Treska po francouzsku	
Sardinky v listovém těstě		Treska po portugalsku I	
Sardinky s provensálskou omáčkou		Treska po portugalsku II	
Sardinky ravigotte		Treska po rumunsku	
Sled' obecný (herynek)	97	Noky z tresky	
Italská polévka ze sledů		Treska jako svíčková	
Sled' s hořčicovou omáčkou		Ragú z tresky	
Polévka ze sledů		Treska smažená ve vinném těstíčku	
Marinovaný sled'		Guláš z tresky	
Dušený sled'		Treska pečená	
Sled' po česku		Treska smažená v trojobalu	
Sled' vařený s křenovou omáčkou		Treska pečená s cibulí	
Ukrajinský předkrm		Treska špikovaná	
Dušený sled' s kyselou omáčkou		Treska zapečená s rajskou omáčkou	
Sledi v zeleninové omáčce s houbami		Tuňák obecný	114
Smažený sled'		Tuňák v jablečné omáčce	
Sled' pečený na cibulce		Tuňák po rusku	
Sled' pečený nadívaný		Pirožky plněné ragú z tuňáka	
Sled' zapékaný s brambory		Tuňák na paprice	

Rybí puding z tuňáka		Prosolený losos	
Tuňák na miskách		Slaneček zapékaný se smetanovými brambory	
Tuňák na italský způsob		Bramborový salát se slanečkem a fazolemi	
Tuňák se slaninou		Předkrmy ze slanečka	
Tuňák na grilu		Bramborový salát se sleděm	
Tuňák smažený		Smažené rybičky	
Tuňák pečený		Marinovaný sled' Oděsa	
Ragú z tuňáka	FOTO	Sendvič s tuňákem a olivami	
Žraloci	119	Haringslaa	
Pečený žralok		Kari špíz z tresky	
Marinovaný žralok		Rybí směs na dřevěném uhlí	
Žraločí steak po sicilsku		Nákyp z mořských ryb	
Žralok na víně		Norské koblihy Fiskake	
Žralok na bylinkách	FOTO	Rybí filé po selsku	
Žralok v citronové omáčce		Rybí filé na rožni	
SPECIALITY Z MOŘSKÝCH RYB	121	Rybí filé s hořčicovým máslem	
Aalsoep (alsup)		Rybí filé po pekařsku	
Aigo boudo		Sekaná pečeně z rybího filé	
Aliotta (sicilská rybí polévka)		Ryba ve slaném obalu	
Losos v závinu z listového těsta		Bylinková ryba pečená v soli	
Rýže s lososy a dýní		Altajské karbanátky	
Sardelové chlebičky jednoduché		Zapékané rybí filé	
Aljašský losos pečený v pekanové krustě		Omáčky k rybám	131

Jaroslav Vašák

RYBY

pro každý den

Ukázky pokrmů zhotovil kuchařský kolektiv penzionu U školy ve Velkých Bílovicích, nafotografoval je Rostislav Sedláček.

Grafickou úpravu svazku navrhl Václav Sůkal.

Vydalo nakladatelství TeMi CZ, s. r. o.,

691 02 Velké Bílovice, Podivínská 1236,

v roce 2010 jako svou 54. publikaci.

Projektový tým Libor Hasala a Andrea Hubáčková.

Obálku navrhla Barbora Kučerová.

Sazbu zhotovil a zalomil Václav Sůkal.

Vytiskla Těšínská tiskárna, a. s., Český Těšín

Vydání první, 136 stran + 16 stran fotografické přílohy.