

V této knize najdete

Praktické rady

- Důležité přílohy 9
- Umění kořenit 16
- Malá nauka o nápojích 23
- Dřív než začneme 24

Jemné předkrmy, maličkosti k zakousnutí

- Zelenina na úvod 26
- Pouchoutky z moře 30
- Teplé předkrmy 32

Chutné polévky

- Bujón se zavářkou 36
- Bylinkové a zeleninové polévky 38
- Výživné polévky s masem 40

Saláty pro každou příležitost

- Salát jako příloha 44
- Salát jako hlavní jídlo 48
- Saláty pro party 54
- Saláty jako dezert 58



Ryby a korýši

- Krabí a krevety 60
- Ryby vcelku 64

- Rybí filé, rybí kotlety 68
- Matjesy a sledi 70

Pokrmy z hovězího masa

- Minutky 72
- Vařené a dušené 74
- Sváteční pečeně 78

Pokrmy z telecího masa

- Minutky 80
- Dušené telecí 82
- Sváteční pečeně 84



Pokrmy z vepřového masa

- Minutky 86
- Dušené a vařené vepřové 88
- Sváteční pečeně 90

Pokrmy z jehněčího a skopového masa

- Minutky 92
- Sváteční pečeně 94

Lahodně upravené vnitřnosti

- Pokrmy z jater a ledvinek 96
- Plíčky, srdce a jazyk 98

Variace z mletého masa

- Frikasé na mezinárodní způsob 100
- Knedlíčky z mletého masa, sekaná 102
- Sekaná, mletá paštika 104

Od kuřete ke krůtě

- Kuře 106
- Pečená kachna 108
- Husa a krůta 110



Zvěřina a pernatá zvěř

- Drobnosti ze zvěřiny 112
- Klasičká pečeně ze zvěřiny 114
- Jemné dušené pokrmy ze zvěřiny 116
- Speciality z pernaté zvěře 118

Zelenina a brambory

- Přílohy ze zeleniny 120
- Zelenina jako hlavní jídlo 130
- Aromatické pokrmy z hub 140
- Přílohy z brambor 144
- Brambory jako hlavní jídlo 148



Obilniny na mnoho způsobů

- Pokrmy z rýže 152
- Speciality z těstovin 156
- Celozrnné pokrmy 158
- Pokrmy z krupice a mouky 162

Z jednoho hrnce

- Pro chladné dny 164
- Z cizích kuchyní 168

Nákypy jako hlavní jídlo

- Těstovinové nákypy 172
- Zeleninové nákypy 176
- Sladké nákypy 180



Moučníky a dezerty

- Sladké pokrmy 182
- Jemné ovocné dezerty 190
- Jemné krémy 194
- Zmrzlina ve sváteční úpravě 200

Speciality pro hosty

- Chuťovky a maličkosti k zakousnutí 202
- Rustikální lahůdky 208
- Jemné fondue 212

Od radosti z vaření ke kuchařskému mistrovství

- Obloby a ozdoby 217
- Návrhy na sestavu menu 217
- Fortele a figle od A do Z 219
- Technika a délka tepelné úpravy 226

Přehled

- Receptový a věcný rejstřík 233