
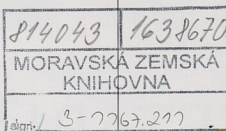


Dorling  Kindersley
LONDON, NEW YORK, MUNICH, PARIS
MELBOURNE, DELHI



OBSAH

ÚVODEM 6

See DK complete catalogue at
www.dk.com

Paul Gayler
Vegetarian Cookbook

First published in Great Britain in 1999
by Dorling Kindersley Limited
80 Strand, London WC2R 0RL
A Penguin Company

Copyright © 1999, 2000 by Dorling Kindersley Limited, London

Text copyright © 1999, 2000 by Paul Gayler

Translation © 2006 by Blanka Brabcová

Czech edition © 2006 by Euromedia Group, k. s.

Z anglického originálu Vegetarian Cookbook
(Dorling Kindersley Limited, London 1986)
přeložila Blanka Brabcová
Redigovala Helena Moravcová
Odpovědná redaktorka Květuše Hrachová
Obálku navrhla Lenka Pokutová
Technická redaktorka Martina Adlová
Vydala Euromedia Group, k. s. - Ikar v Praze v roce 2006
jako svou 3 277. publikaci
Počet stran 168
Vydání první
Sazbu zhotovili TypoText, s. r. o., Praha
Tisk Neografiá, a. s., Martin

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této knihy nesmí být
bez písemného svolení vlastníka autorských práv rozmnožována,
uložena ve vyhledávacím systému ani přenášena v jakékoli formě
nebo jakýmkoli elektronickými, mechanickými, fotografickými
či záznamovými prostředky.

ISBN 80-249-0659-7

MĚJTE NA PAMĚTI

U odměřování surovin lžičkami se rozumí zarovnaná polévková
lžice či čajová lžička (zkratkou pl a čl), používají se vejcí střední
velikosti a plnotučné mléko. Výživové hodnoty na jednu porci
jsou jen přibližným odhadem, neboť jde o průměrné údaje.
Při přípravě v troubě se při nastavení teploty řídte návodem
výrobce. V receptech se používají většinou sýry živočišného
původu, které přísní vegetariáni mohou nahradit vhodnou
rostlinnou obdobou.

www.euromedia.cz
www.knizniweb.cz



GALERIE

*Procházka malou obrazárnou pestré
vegetariánské kuchyně s vybranými ukázkami
polévek, plněné zeleniny, pájů a koláčů
a samozřejmě neodolatelných dezertů*

Polévky 10 • Plněná zelenina 12
Piknikové pochoutky 14 • Slané koláče 16
Pikantní směsi 18 • Sladké zákusky 20



PŘÍSADY

Průvodce nezbytnými surovinami, tvořícími základ moderní vegetariánské kuchyně, a hrstkou exotických přísad pro zpestření tradičního repertoáru, doplněný radami k výběru, skladování a tepelné úpravě

Lahůdková zelenina 24 • Brukvovitě a listové 26
Lilkovitě a tykvovitě 28 • Cibuloviny a houby 30
Bylinky a koření 32

VYBAVENÍ A PŘÍPRAVA

Potřebné kuchyňské náčiní včetně návodu na jeho použití a podrobné popisy předběžné přípravy a tepelné úpravy zeleniny

Vybavení 36 • Techniky a základní recepty 38

RECEPTY

Přes 140 lahodných receptů, které čerpaly inspiraci ve všech koutech zeměkoule a dozajista podnítlí k tvořivosti každého milovníka dobrého jídla

Předkrmy a chuťovky 48 • Polévky 58

Slané koláče 68 • Těstoviny a noky 76

Pikantní směsi 88

Rýže a obiloviny 98

Plněná zelenina 106

Saláty 114

Sladké zákusky 124

Snídaně a přesnídávky 136

Piknikové pochoutky 144

VZOROVÉ MENU 158

REJSTRÁK 164

PODEKOVÁNÍ 168

