

Obsah

Úvod	5
Jak upravovat a ošetřovat zvěřinu	11
Zrání zvěřiny a příprava mořidel	13
Zrání zvěřiny v divokém koření	13
Zrání zvěřiny v „jalovčinkách“	13
Zrání zvěřiny v bylinkách	14
Zrání zvěřiny v kořenové zelenině nasucho	15
Zrání zvěřiny v másle nasucho	15
Mořidla	15
Česnekové mořidlo	15
Vinné mořidlo	16
Octové mořidlo	16
Mořidlo z červeného vína	16
Studené mořidlo	16
Citronové mořidlo	17
„Soudkový“ způsob	17
Využití zvěřiny v kuchyni	18
Koření k přípravě pokrmů	20
Pravá bazalka	20
Vavřík – bobkový list	20
Celý pepř – černý, ale i bílý	21
Fenykl	21
Kořen křenu	22
Kapary	22

Hřebíček	22
Koriandr	23
Majoránka	23
Máta peprná	23
Muškatový oříšek	23
Rozmarýn	23
Jalovec	24
Kmín polní	24
Nové koření	24
Paprika	24
Šafrán	25
Šalvěj	25
Skořice	25

Srstnatá zvěř

Polévky

Polévka mozečková ze srnčího	26
Polévka ze srnčích kostí	26
Polévka z jeleního krku	27
Srnčí vývar s „hořčákem“ – kozím sýrem	28
Jelení houbová polévka	28
Jelení polévka	29
Zelná polévka z jeleního nebo srnčího	30
Kyselačka z jeleního	30
Jelení dršťková polévka	31
Harechovská jelení polévka	32
Voctoví – polévka	33
Jelení vývar s knedlíčky	33
Zaječí polévka	35
Polévka z divokého králíka s noky	35
Polévka z divokého králíka	36
Myslivecký boršč z divokého králíka	36

Smetanová polévka z divokého králíka	37
Hašé polévka ze zajíce	38
Zaječí „oukrop“ – česnečka	38
Zaječí čočková polévka	39
Polévka na poslední leč	39

Ostatní pokrmy

Kančí kýta s houbovou omáčkou	40
Kančí kýta nasladko	40
Kančí kýta na třesních	41
Kančí žebírka s chlebovou chrustičkou	42
Kančí plec se šípkovou omáčkou	43
Smažený řízek z divočáka	43
Toast na poslední leč	44
Svíčková z divočáka	44
Pečeně z divočáka polesnicku	45
Roláda z divočáka	45
Kančí kýta na víně	46
Kančí guláš	46
Guláš na poslední leč	47
Kančí hřbet s omáčkou Cumberland	47
Filety z „fršlinka“ po štrasbursku	48
Daňčí řízky	49
Daňčí guláš	49
Pikantní daňčí kýta	50
Muflon na zelenině	51
Mufloní hřbet s citronový křenem	51
Přírodní řízky z jelena	52
Jelení kýta na víně	52
Zbojnická jelení kýta	53
Jelení hřbet na smetaně	53
Jelení hřbet s lanýži	54

Vařené jelení	54
Jelení závitky	55
Jelení guláš	56
Jelení jazyk s polskou omáčkou	57
Jelení jazyk se sardelovou omáčkou	57
Jelení kořínek	59
Jelení mozeček	59
Jelení jazyk se šípkovou omáčkou	60
Jelení játra po tyrolsku	60
Jelení zadělávané	61
Jelení salám	61
Přírodní srnčí pečeně	62
Srnčí pečeně na jalovci	63
Srnčí pečeně s kyselou smetanou	63
Panská pečeně na žampionech	64
Srnčí kýta nadívaná	65
Srnčí na víně	65
Srnčí na smetaně	66
Srnčí marinované v jalovci	67
Srnčí hřbet načerno	68
Zvěřinové azu po tatarsku	68
Srnčí guláš po myslivecku	69
Hájenský srnčí guláš	70
Pytlácký guláš	70
Srnčí guláš s houbami	71
Srnčí guláš po maďarsku	71
Guláš na poslední leč	72
Srnčí kořínek	72
Přírodní srnčí játra	73
Obložená srnčí játra	74
Smažák na poslední leč	75
Srnčí dršťky s ostrou omáčkou	75

Zajíc dušený ve víně	76
Zajíc cibulák	76
Zajíc na smetaně	77
Zajíc na hořčici	78
Zajíc na zelenině	78
Zajíc načerno	89
Ragú ze zajíce	80
Řeznický zaječí guláš	81
Zaječí sekaná pečeně	81
Zaječí karbanátky	82
Zaječí sekané řízky	83
Zaječí paštika	83
Sekaná pečeně nadivoko	84
Zaječí roláda	86
Ražniče ze zajíce	86
Zaječí medailonky	87
Ragú z divokého králíka	87
Soljanka z divokého králíka	88
Divoký králík na víně	89
Džuveč z králíka	89
Paprikáš z králíka	90
Králičí guláš	91
Tokáň z králíka	91
Králík na česneku	92
Králík po horácku	93
Králík s uzeným masem z divočáka	93
Králičí hřbet na smetaně	94
Králík na česneku s nádivkou	94
Pytlácký králík	95
Dušený králík v omáčce	96
Sekaná z divokého králíka	96
Králičí játra na cibulce	97

Omáčky

Mandlová	97
Křenová	98
Cibulová	98
Česneková	98
Smetanová	99
Sardelová	99
Kari	100

Pernatá zvěř

Polévky

Polévka z koroptve	101
Ragú z koroptve	101
Polévka z bažanta	102
Hašé z bažanta	102
Polévka z bažanta s celestýnskými nudlemi	104
Polévka ze sluky	104
Polévka z divokého holuba	105
Polévka z divoké husy	105
Polévka z divoké kachny	106

Ostatní pokrmy

Bažant na slanině	107
Nadívaný bažant	108
Bažantí prsíčka s brusinkami	109
Pečeně z divoké kachny	109
Pečená koroptev	110
Zadělávaná koroptev	110
Tetřívek dušený	111
Pečené křepelky	111

Ryby

Vaření, dušení, pečení, smažení a grilování	112
Vaření – základní předpis	113
Fumet	113
Dušení – základní předpis	113
Pečení – základní předpis	114
Smažení – základní předpis	114
Grilování – základní předpis	115

Polévky

Ucha	116
Ucha kalja	117
Burlacká ucha	117
Ucha s uzeným masem	118
Polévka ze štiky	118
Špenátová rybí polévka	119
Houbová rybí soljanka	120
Zelná rybí polévka	120
Halászle	121
Balatonské halászle	121
Rybí paprikáš	123
Segedínská rybí polévka	123
Kyselo z ryb	124
Polévka z uzené ryby	124
Polévka z jiker	125
Rassolnik s knedlíčky	125
Bujabéza	126

Ostatní pokrmy

Smažený kapr	127
Kapr na víně	127
Kapr ve vinném těstíčku	127

Kapr načerno	128
Kapr na sladkokyselý způsob	128
Smažené kapří mlíčí	129
Lipan nadivoko	130
Štika se sardelí	131
Štika na cibuli	131
Štika na smetaně	131
Nadívaná štika	132
Parma s kaparami	132
Pstruh po mlynářsku	133
Pstruh s hroznovým vínem	133
Skrytý pstruh	133
Vaření raci	134
Marinovaná maréna	134
Úhoř na víně	135
Úhoř nakyselo	135
Úhoř po italsku	136
Okoun s rajčaty	137
Gratinovaný okoun	137
Sumec na víně	137
Candát ve žluté omáčce	138
Candát na houbách	138
Amur na zelenině	139
Zapečený jeseter	139
Líni na kmíně	140
Mník s křenem	140
Rác	141
Filé se sýrem	141
Rybí chlebíček	141
Rybí ragú	142
Obsah	144