

Obsah

ÚVOD	3
Složení nejdůležitějších látek podle MUDr. Doberského	4
Potřebné množství potravin k přípravě jídel	5
POLÉVKY	6
Základní suroviny	6
Zaječí polévka	8
Rychlá polévka z divokého králíka	8
Polévka z divokého králíka s houskou	9
Srncí polévka	9
Polévka ze srncích kostí	9
Dršťková daňčí polévka	10
Polévka z pečených koroptví	10
Koroptví polévka pro nemocné	11
Polévka z pečeného bažanta	11
Polévka z divoké kachny	12
Zvěřinová nedělní polévka ze srncích kostí	12
Polévka z kostí divočáka	13
Polévka s játrovými knedličky z divočáka	13
Zavářky do polévek	14
Osmažená houska	14
Osmažený chléb	14
Těstoviny	14
Kapané těsto	14
Kapané těsto se sýrem	15
Jednoduché kapání	15
Rýže	15
Játrová rýže	15
Cibulové knedličky	15
Mozečkové knedličky	16
Knedličky ze srncích jater	16
Knedličky z jater divočáka	16
PŘÍPRAVA HLAVNÍCH POKRMŮ	17
Vaříme bez vážení	17
Zásady při zpracování zvěřiny	18
SPÁRKATÁ ZVĚŘ	20
Dělení zvěřiny	20
Příprava zvěřiny	20
Příprava zmrazené zvěřiny	21
Rozmrazování zvěřiny	21
ÚPRAVY ZVĚŘINY	22
Dušení	22
Pečení	22
Smažení	23
Minutky	23
Pečení na roštu	24
Pečení na rožni	24
Lák na zvěřinu	24

BAŽANT OBECNÝ	25
Bažant po chalupářsku	25
Nadiváný bažant se žampiony	26
Bažant se šunkou	26
Bažant po myslivecku	27
Bažant pro labužníky	27
Porcovaný bažant na žampionech	27
Pečený bažant	28
Bažant s jablky	28
Pečený bažant na vlastní způsob	29
Bažant s pikantní omáčkou	29
Pečený bažant s rýží na vlastní způsob	29
Bažantí prsíčka pro labužníky na vlastní způsob	30
Bažant se sýrem na vlastní způsob	30
Bažantí krokety podle Jany	31
Broskev s bažantí pěnou podle vlastního způsobu	31
KACHNA DIVOKÁ	32
Divoká kachna na vlastní způsob I	32
Divoká kachna na vlastní způsob II	33
Divoká kachna po klatovsku	33
Kachna s jablky a kedlubnovým zelím	34
Kachna na severský způsob	34
Divoká kachna na víně	35
Kachna plněná kuřecími játry	36
Divoká kachna v zelí	36
Pečená divoká kachna na vlastní způsob	37
Kachna s omáčkou ze žampionů na vlastní způsob	37
Divoká kachna na zelenině	38
Pečená kachna podle Rajského	38
Divoká kachna s rajčatovým protlakem	39
Pečená kachna obložená (pro náročné)	39
Divoká kachna na ovoci a zelenině	40
Divoká kachna obložená nastudeno (ze staré hájovny)	41
Pěna z divoké kachny	41
Nádivky do divokých kachen	42
Housková nádivka	42
Drůbková nádivka	42
Nádivka z mletého masa	42
Nádivka z uzeného masa	42
KRÁLÍK DIVOKÝ	43
Divoký králík na houbách na vlastní způsob	43
Divoký králík na hořčici	44
Divoký králík na cibuli	44
Divoký králík po vinohradnicku	44
Divoký králík na zelenině na vlastní způsob	45
Faširovaný divoký králík	45
Divoký králík s paprikou na houbách na vlastní způsob	46
Divoký králík po slovensku	46
Sekaná ze zadků divokých králíků na vlastní způsob	46
Divoký králík pečený na smetaně se zeleninou	47
Krokety z divokého králíka	47

Plátky z divokého králíka	48
Paštika z divokého králíka	48
ZAJÍC POLNÍ	49
Zajíc načerno	49
Zaječí závitky se žampiony	50
Zajíc na smetaně	50
Zajíc na jalovci podle vlastního způsobu	50
Pečený zajíc podle Krále	51
Zajíc dušený	52
Zajíc na žampionech nebo hříbech	52
Zajíc nadívaný	52
Zaječí hřbet	53
Zaječí hřbet na zelenině	54
Zaječí kotlety podle Jany	54
Zaječí bifteky	54
Karbanátky ze zaječího předku s omáčkou	55
Zaječí předek načerno podle vlastního způsobu	55
Karbanátky ze zaječího zadku	56
Zaječí játra po domácku	56
SRNEC OBECNÝ	57
Srnčí kýta na houbách	57
Srnčí kýta po myslivecku	57
Pečená srnčí kýta	58
Šumavský srnčí guláš na vlastní způsob	58
Minutkový guláš s lečem	59
Segedínský guláš ze srnčí zvěřiny	59
Srnčí guláš se šunkou a žampiony	60
Hubertův guláš	60
Srnčí guláš podle Oudy	60
Řízky plněné	61
Srnčí řízky na smetaně	61
Řízky podle Kačaby	62
Srnčí plátky po židlochovicku	62
Srnčí s červeným vínem	62
Srnčí přírodní pečeně na vlastní způsob	63
Bifteky ze srnčího hřbetu	63
Srnčí placičky	63
Srnčí se žampiony v omáčce (pro 8 osob)	64
Srnčí roláda	64
Grilovaný srnčí hřbet	64
Srnčí pečený hřbet	65
Játra po kdyňsku podle Jany	65
Myslivecké chlebičky ze srnčího	65
Srnčí mele	66
Domácí srnčí ragú	66
Srnčí plněné na rožni po mongolsku (pro 10 osob)	67
DANĚK SKVRNITÝ	68
Daňčí kýta po myslivecku	68
Daňčí kýta se šípkovou omáčkou	69

Pečená daňčí kýta na vlastní způsob	69
Daňčí kýta na smetaně	70
Bifteky z daňčího hřbetu	70
Plněná daňčí žebra po kdyňsku podle Jany	71
Rízky pytláka Maliny	71
Daňčí hřbet s hříbký	72
Daňčí guláš speciál	72
Daňčí ledvinky se slaninou	73
Sekaná z daňčího masa se zelím	73
Daňčí v plněných paprikách s rajskou omáčkou podle Jany	74
Brnířovské karbanátky	74
ČERNÁ ZVĚŘ – PRASE DIVOKÉ	75
Kýta nadivoko na vlastní způsob	75
Kýta nastudeno	76
Dušená kýta na zelenině podle fořta	76
Kýta na paprice po plzeňsku	77
Kýta z černé po italsku	78
Pečený kýta s kyselým zelím	78
Pečený hřbet z černé	79
Hřbet z černé s dušeným zelím	79
Kotlety z černé se žampiony	80
Kotlety na paprice	80
Kotlety s jablky	80
Kotlety v alobalu	81
Dušené kotlety z černé	81
Kotlety pro labužníky	81
Guláš z divočáka	82
Segedínský guláš z černé	82
Šumavský rozpustilý guláš z černé	83
Divočák na pivě	83
Játra z černé s pörkem	84
Játra z divočáka podle Nezbedy	84
Rychlé ragú z jater	84
Sekaná ze směsi zvěřiny	85
Sekaná z kořínku černé	85
MUFLON	86
Mufloní kýta na zelenině	86
Kýta s paprikovou omáčkou	87
Mufloní kýta s křenem	87
Mufloní kýta na smetaně	88
Mufloní ragú po francouzsku	88
Kotlety v sardelové směsi	89
Mufloní specialita	89
Vařené plecko s paprikovou omáčkou	90
Roláda z muflona	90
Mufloní řezy s lečem	91
Mufloní guláš	91
JELEN EVROPSKÝ	92
Jelení kýta s citronem	92

Jelení plecko na slovenský způsob	93
Jelení plecko se švestkami a mandlemi	93
Jelení plecko na vlastní způsob	94
Jelení plecko se zelím	94
Jelení řízky	95
Jelení řízky na smetaně	95
Jelení guláš z Bělské doliny	95
Jelení guláš z Korábu	96
Guláš paní oborníkové značky Speciál	96
Domácí ragú	97
Dušená jelení zvěřina	98
Mleté jelení maso pro sekanou, karbanátky a knedlíčky	98
Vařené jelení hrudí	99
Mražené jätrové knedlíčky z jelena	99
MEDVĚD BRTNÍK	100
Medvědí tlapy plněné	100
Tlapy medvěda podle ruského způsobu	101
Medvědí kýta s burgundským vínem	101
Marinované tlapy podle ruského způsobu	102
Medvědí hřbet po slovensku	102
Medvědí hřbet po finském způsobu	103
PŘÍLOHY KE ZVĚŘINĚ	104
Chléb	104
Pečivo	104
Brambory vařené	104
Brambory vařené ve slupce	104
Smažené bramborové hranolky	104
Opékané brambory	105
Dušené brambory	105
Brambory pečené v troubě	105
Brambory mačkané	105
Bramborová kaše	105
Bramborový salát I	106
Bramborový salát II	106
Dušená rýže	106
Vařená rýže	106
Hrášková rýže	107
Rýže kari	107
Dušený hrášek	107
Grilované žampiony	107
Halušky	107
Těstoviny	107
Noky I	108
Noky II	108
Knedlíky ze strouhané housky	108
Knedlíky houskové	108
Knedlíky ze syrových brambor (bosáky, chlupaté knedlíky)	109
Knedlíky ze syrových a vařených brambor	109
Knedlíky kynuté	109
Knedlíky jemné	110

MINUTKY	111
<i>Minutky ze zvěřiny</i>	111
<i>Vhodné druhy a části masa k přípravě minulek</i>	111
<i>Technologie přípravy minulek</i>	111
Podávání minulek, přílohy a obložení	113
Srncí bifteky	113
Srncí řízky na rožni s bylinkovým máslem	114
Srncí řízky v zelenině	114
Srncí řízky na víně	114
Srncí kotlety na žampionech	115
Srncí minutkový guláš	115
Plněné srncí řízky	116
Jelení řízky na smetaně	116
Zaječí medailonky	116
Zaječí medailonky na jiný způsob	117
Herštyňské karbanátky	117
ZVĚŘINOVÉ JEHLY	118
<i>Výborné a hlavně rychlé hlavní jídlo i pro společnost</i>	118
Zvěřinové jehly	118
Jelení plátky Wakiki	118
Divočák na jehle	119
Kaláb z vnitřnosti divočáka na jehle	119
Muflon na jehle	119
Divoká kachna s ovocem na jehle	120
Daňčí játra na jehlách	120
Srncí játra na jehlách na jiný způsob	121
Daňčí řažniči s játry	121
OMÁČKY K MINUTKÁM	122
Tatarská omáčka	122
Česneková majonézová omáčka	122
Pažitková (petrželková) majonézová omáčka	122
Křenová majonézová omáčka	122
Bylinková majonézová omáčka	123
Kečupová majonézová omáčka	123
Holandská omáčka	123
Bernská omáčka	123
Remuládová omáčka	123
Směsi a omáčky k zapékání minulek	124
Sýrová omáčka	124
Ochucená másla	124
Pepřové máslo	124
Sardelové máslo	124
Bylinkové máslo	124
Česnekové máslo	125
Křenové máslo	125
Hořčicové máslo	125
Pažitkové máslo	125
Žampionové máslo	125
Rajčatové máslo	125
Použitá literatura	126