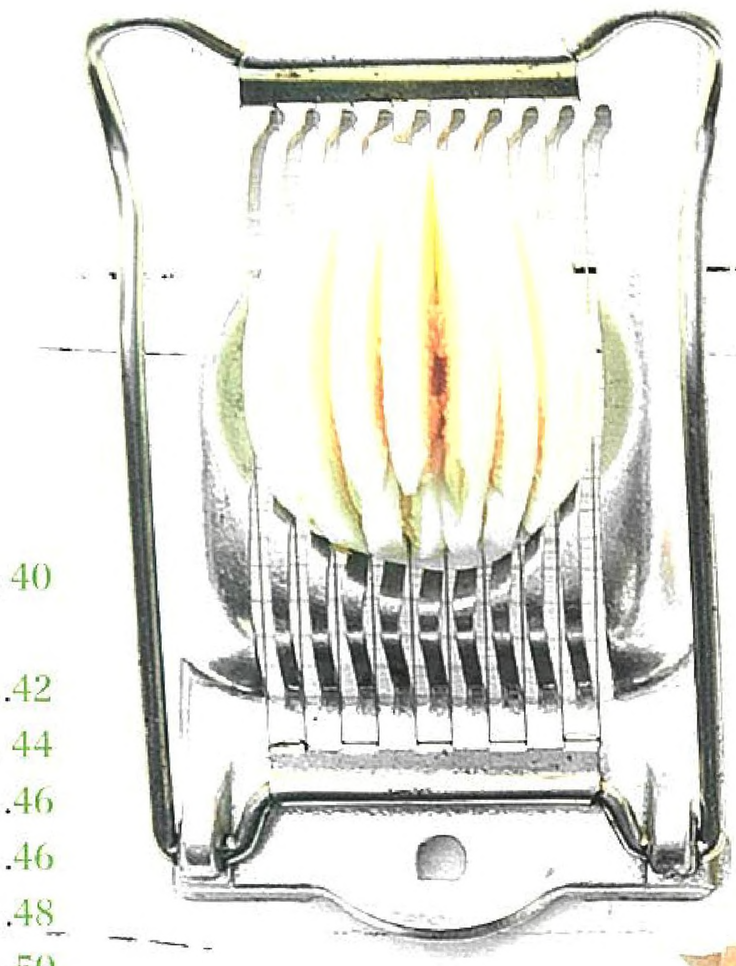
Obsah



Věhlasná vejce

Vejce pro každého / Vařená vejce / Omáčky se žloutky 8

Vejce do skla 10
Míchaná vejce 12
Smaženky (vaječné placičky) 14
Smaženky (obalované chleby) 14
Hemenex 16
Dokonalá vaječná omeleta 18
Turecká vejce 20
Zapečený sendvič Croque Madame 22
Vejce Benedikt 24
Šakšuka 26
Rančerská vejce (huevos rancheros) 28
Bramborová tortilla s chorizem 30
Frittata s chřestem a lososem 30
Obláčková vejce se slaninou a parmazánem 32
Lotrinský quiche (quiche lorraine) 34
Sendvič sabich 36

Malá vejce

Zavářky do polévky / Nakládaná vejce .. 40

Špenátová polévka se sázeným vejcem .. 42
Hovězí ramen s marinovanými vejci 44
Slepičí polévka s celestýnskými nudlemi .. 46
Pečený svítek se zeleným chřestem 46
Jednoduché korejské soondubu jjigae ... 48
Bílá polévka 50
Kulajda s vejcem 50
(Pod)krkonošské kyselo 51
Rychlá vajíčkovo-krupicová polévka 51
Salát Niçoise z grilu 52
Snídaňový salát 54
Cobbův salát 56
Závitky s vejci, slaninou a sýrem 58
Zelné placky se salátem a dipem 60
Vejce v parmazánové strouhance se špenátem 62
Křupavé brambory s vejci z pánve 62
Turecké pide se sýrovou náplní a vejcem 64
Slaná palačinka Caesar dutch baby 66
Galetky se špenátem a vejcem 66
2x vejce na listovém těstě 68

Velká vejce

Domácí majonéza & ochucené majonézy / Jak naložit (se) žloutky / Zapečte to! 72

Fazolky ‚na smetaně' s vejci 74
Sekaná plněná vejci 76
Zapékané brambory s řepným salátem .. 78
Smažený květák s domácí tatarkou 80
Velký vajíčkový sendvič 82
Hříšně dobrý bagel 82
Kuře s nádivkou podle Sandtnerové 84
Velikonoční nádivka 84
Slovenské lečo 86
Špagety carbonara 88
Skotská vejce 90
Pad thai 92
Žloutkové ravioly s pancettou 94
Thajská smažená vejce 96
Kantonské mleté hovězí s vejci a rýží 98
Smažená rýže s lososem 100
Kimči nudle se slaninou 100
Thajské zeleninové kari 101
Nasi goreng 101

Mazaná vejce

Plněná vejce / Bramborový salát / Klasický vajíčkový salát 104

Klasický šunkovo-sýrový chlebíček 106
Chlebíček s půlkou vejce a majonézou . 106
Chlebíček se strouhaným vejcem 106
Vajíčková pomazánka 108
Avokádová pomazánka s vejci 108
Sendviče s vajíčkovým salátem s kari .. 110
Drožďová pomazánka 110
Vajíčková pomazánka s červenou řepou .. 111
Škvarková pomazánka 111
Špenátová roláda 112
Fialová plněná vejce 114
Vaječná tlačenka 116
Sýrové větrníčky 116
Bramborové košíčky s vejcem 118

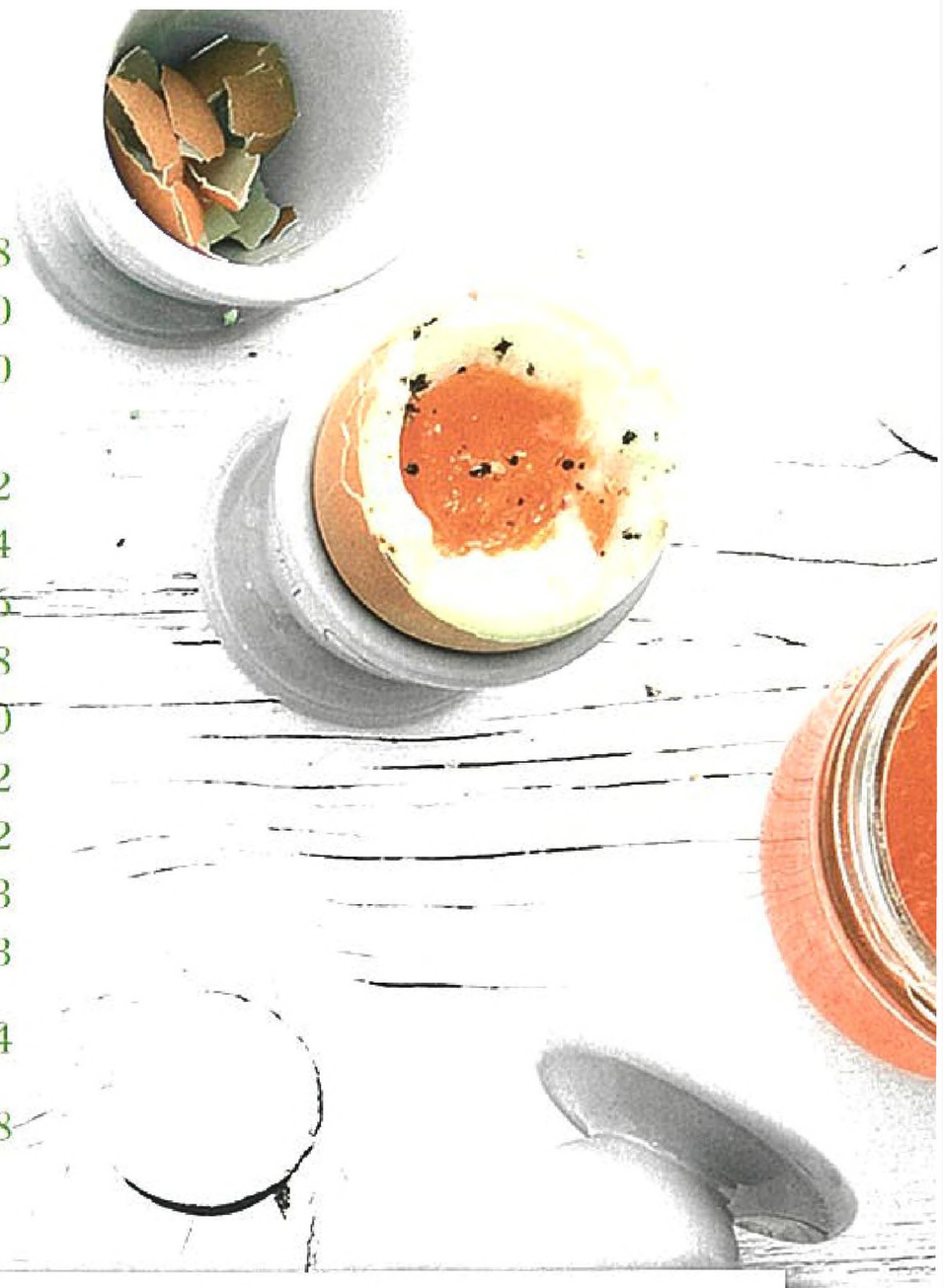
Sladká vejce

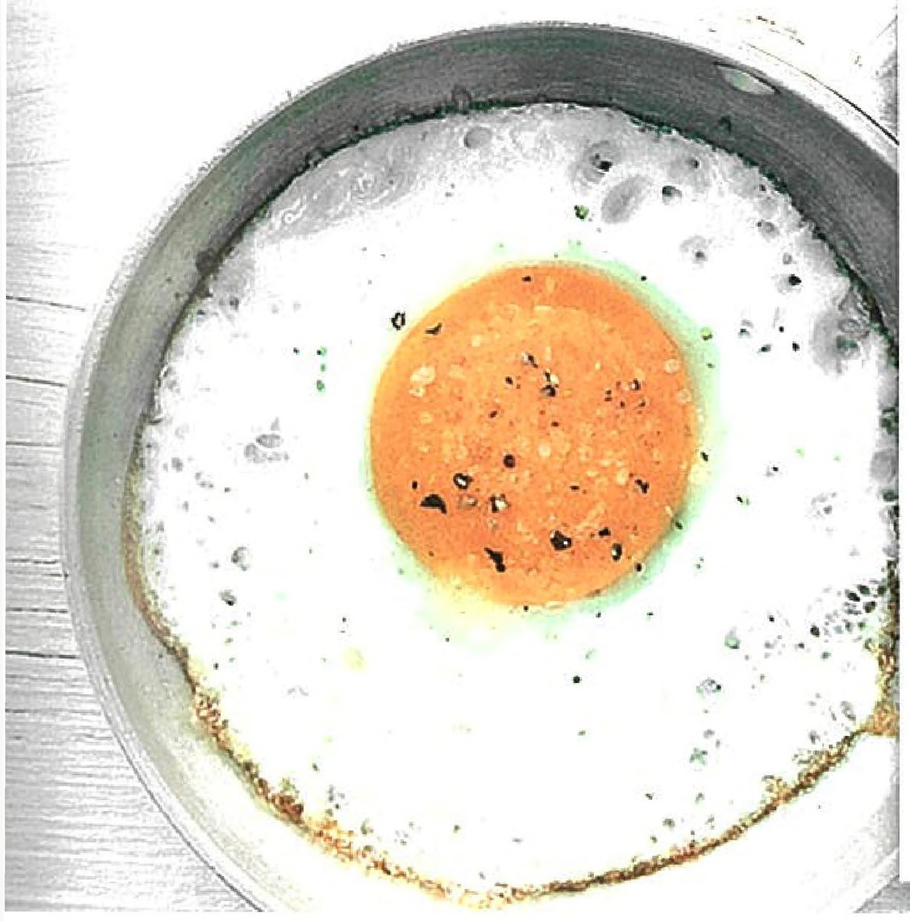
Sladké (ne)pečení / Jak správně šlehat sníh / Vaječný likér 122

Tiramisu 124
Malinovo-růžový andělský dort 126
Ostružinový zabaglione 128
Quindao 128
Koláč lemon meringue 130
Eklérky s rebarborou a vanilkovým krémem 132
Pohár Horká láska 134
Roláda Pavlova 136
Věnečky Zeppole di San Giuseppe 138
Rakvičky se šlehačkou 140
Kremrole 140
Čokoládová pěna s mučenkovým krémem 142
Japonský cheesecake 144
Pasteis de nata 146
Kardinálské řezy 148
Plovoucí ostrovy 150
Vanilkové crème brûlée 152
Kávové crème brûlée 152
Mučenkové crème brûlée 153
Vánoční crème brûlée 153

Servis 154

Rejstřík 158





Všechno, co musíte vědět, než začnete vařit

NA CO SI DÁVAT POZOR

■ DŮKLADNÉ ČTENÍ A PŘÍPRAVA Vždy si nejprve přečtěte recept, ať víte, jak velká vejce použít, o jaké teplotě a jakým způsobem. Některé recepty si žádají přesně odvážená vejce (nebo bílky či žloutky), pak radíme vejce (nebo jejich složku) prošlehat vidličkou, bude se vám lépe odvažovat.

■ NA TEPLOTĚ ZÁLEŽÍ Recepty často vyžadují vejce o pokojové teplotě (údaj je uveden v seznamu surovin). Taková se lépe šlehají a spojují s ostatními surovinami. Vyndejte je z lednice 30 minut předtím, než začnete pracovat. Potřebujete-li celá vejce rychle zahřát na pokojovou teplotu, ponořte je na 5 minut do teplé vody.

■ ODDĚLOVÁNÍ Pokud recept žádá bílky a žloutky zvlášť, oddělte je ihned po vytažení z lednice, přikryjte je potravinářskou fólií a nechte na lince dojít do pokojové teploty. Vejcem klepněte o rovnou plochu, nikoli o hranu nádoby. Vyhnete se riziku, že kousek skořápky pronikne do vejce a poruší žloutek. Při oddělování používejte samostatné misky či šálky. Pokud porušíte žloutek jednoho vejce, neznečistíte si ta zbylá.

■ KOŘENÍ Ubírejte/přidávejte koření podle svého uvážení, zvláště pálivého a nezvyklého, soli či cukru. U sladkého pečení mějte na paměti, že snížení množství cukru ovlivní nejen chuť, ale i texturu výrobku.

■ NÁDOBÍ A TROUBA Velikost a tvar použitých nádob může mít vliv např. na rychlost odpařování tekutiny. Udávaná teplota i doba pečení je přibližná a platí pro přístroje se statickým teplem. Horkovzdušné trouby potřebují obvykle o 10–20 °C nižší teplotu.

■ SLOŽENÍ Jednotlivé značky výrobků se mohou lišit svými vlastnostmi, což může ovlivnit výsledek pečení i vaření. Receptury výrobků se navíc časem proměňují, což může vést k tomu, že i osvědčené recepty přestanou fungovat.

DÁVKOVÁNÍ A VELIKOSTI

■ LŽÍCE A LŽIČKY Není-li uvedeno jinak, předpokládáme zarovnanou variantu. Standardní lžička má 5 ml, lžíce 15 ml.

■ HRNKY V receptech počítáme při odměřování s hrnkem o objemu 250 ml volně nasypaných a zarovnaných surovin.

ŘIĎTE SE SVÝM ÚSUDKEM

Jen váš lékař či vy sami víte, jaké potraviny vyhovují vašemu zdravotnímu stavu a přesvědčení.