

Polévky

Předehra ke každému jídlu

Vývary a zahuštěné polévky jako součást menu i jako lehké samostatné jídlo

Strana 6

Sladké a pikantní polévky: teplé i studené

Sladké polévky jako zvláštní pochoutka, studené ovocné polévky pro horké letní dny

Strana 32



Polévky a jídla z jednoho hrnce

Vydatná domácí kuchyně: zeleninové kotlíčky

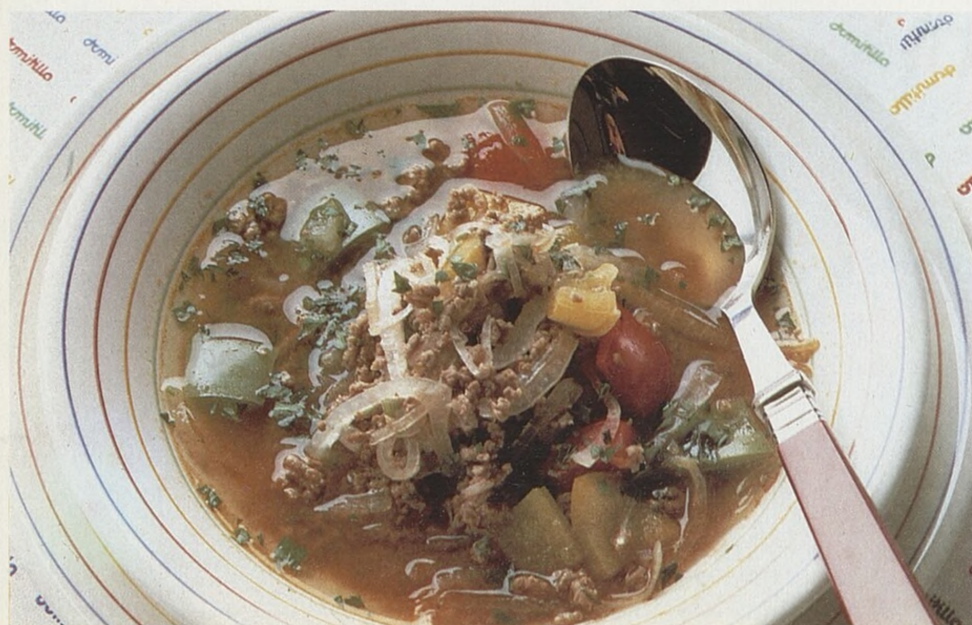
Skutečné hody pro chladné dny

Strana 52

Paleta chutí: krajové speciality

Vydatná jídla z masa, ryb a zeleniny, doplněná těstovinami či rýží

Strana 92



Recepty z celého světa

Také ve Francii, Itálii, ve Španělsku i v mnoha jiných zemích jsou jídla z jednoho hrnce součástí každodenního jídelníčku. Uvařme si někdy pravou maďarskou rybí polévku, pochutnejme si na americké mušlové nebo španělské selské polévce

Strana 106

Nákypy

Zapečené pochoutky

Gratinované pokrmy s křehkou kůrkou, pikantní zeleninové, rýžové a těstovinové nákypy s masem, rybami a spoustou čerstvého zeleného koření — pro každého něco

Strana 124



Sladké ovocné nákypy

Sladké nákypy z tvarohu, vajec, rýže a množství ovoce podáváme jako letní oběd, lehkou večeři či jako jemný dezert na závěr menu

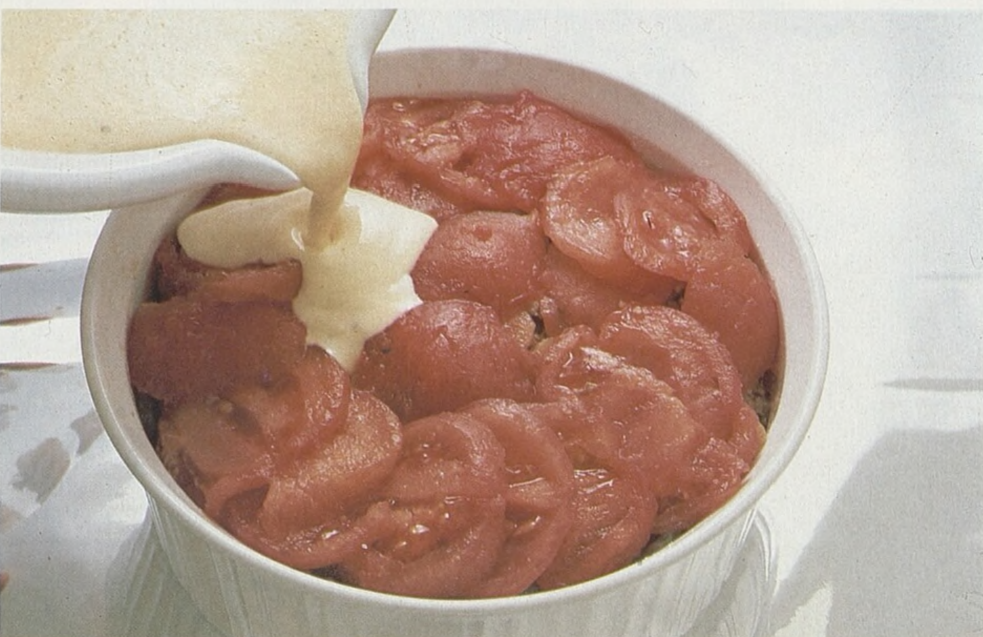
Strana 160



Rádce

V této kapitole vám poradíme jaké maso vybrat na silný vývar, řekneme vám, jak ochutit polévku nebo zeleninový kotlík, a jak docílit zlaté křupavé kůrčičky na nákypu

Strana 175



Jestliže není uvedeno jinak, jsou rozpočty surovin u jednotlivých receptů určeny pro 4 porce.