

●                    O B S A H   K N I H Y                    ●

●                    P O D L E                    ●

●                    K A P I T O L                    ●

Místo předmluvy	5	
Povinnosti hosta	7	
Povinnosti hostitele	10	
Jak sestavit menu pro přátele	13	
Vaření narychlo	16	
Vaření aneb tajemství vařeného hovězího	19	
Tajemství smažení	21	
Tajemství pečení	24	
Pečení na roštu	24	
Pečeně	25	
Dušení	27	
Tajemství jíšek	30	
Tajemství majonézy	33	
Vajíčka	36	
Boršč a pirožky	39	
Boršč	40	
Pirožky s masem	41	
Dvě neapolské polévky	43	
Polévka s moules	44	
Polévka s rybou a rýží	45	
Fondue	46	
Co se dá ještě dělat ze sýra	49	
Salée au fromage	50	
Sýrové koblihy	50	
Řízky ze sýra	51	
Franche-Comté a její speciality	52	

Gougère	52
Fondán z Franche-Comté	54
Podivné koláče	55
Křehké těsto	55
Koláč s cibulí neboli zewelwaï	56
Koláč s pórkem neboli flammiche	57
Koláč z rebarbory	57
Kulibjak	59
Quiche	62
Quiche aux moules	64
Humři a langusty	65
Langusta s majonézou	65
Langusta po armorickém způsobu	66
Langusty na smetaně	67
Hlemýždi	68
Hlemýždi v ulitách	69
Hlemýždi bez ulit	70
O rybě	71
Ryba a gastronomie	73
Výživná a gastronomická hodnota ryby	75
O postu	78
Postní jídla	80
Smažený merlan	80
Merlan na víně	81
Říční úhoř	83
Úhoř na roštu	84
Marinovaný úhoř	84
Úhoř à la maître d'hôtel	84
Úhoř v rosolu	85
A ještě o rybách	86
Nadíváný sled'	87
Makrela po řeckém způsobu	88
Merlan na smetaně	88
Treska	89
Bacalao a la vizcaína	90
Bacalao con huevos	91
Soldaditos de Pavia	91
Bacalao con arroz	92

Bacalao a la fiorentina	92
A ještě o tresce	94
Brandade de morue	94
Brandade se smetanou	95
Bacalao en crudo	95
Koblihy z tresky	96
Nadívaný kapr	97
Dvě sladkovodní ryby	100
Kapr na slanině	100
Štika na másle	101
Kohout na víně — Kuře na smetaně	103
Kohout na víně	104
Kuře na smetaně	105
Coq en pâte	106
Kuře Tamara	109
Domácí králík	112
Králík s brukví	113
Pečený králík na smetaně	113
Králík s hořčicí	114
Zaječí paštika	115
Divoké sele na smetaně	118
Jídla sladkokyselá	121
Husí ragú s jablky	121
Zaječí zadek s červenou řepou	122
O levném hovězím	124
Hovězí po burgundském způsobu	124
Hovězí podle španělského způsobu	125
Hovězí na smetaně	126
Telecí hlava	127
Telecí hlava s octem a olejem	127
Telecí hlava po madridském způsobu	128
Smažená telecí hlava	129
Cassoulet	130
Dvě jídla z kapusty	133
Plněná kapusta	133
Moskevští holubi	134
Vaření narychlo	136
Telecí řízky a rajská jablíčka na smetaně	136

Bayonnská kuchyně	139
Pečené žebírko — Béarnská omáčka	
— Několik ústřic	139
Telecí řízky	142
Přírodní řízky	142
Řízky s olivami	143
Řízky s černými olivami	143
Řízky na smetaně	143
Benátské řízky	144
Paupiettes	145
Telecí paupietty	146
Troje telecí ragú	148
Bílé ragú se žampiony	148
Telecí Marengo	149
Osso buco	150
O skopovém	151
Skopová kýta po anglickém způsobu	152
Smažené skopové	152
Gruzínský šašlik	153
Kebab na slanině	153
Velikonoční jehňátko	154
Jehněčí pilaf	155
Ledvinky	157
Hovězí ledvina	157
Pečená telecí ledvina	158
Telecí ledvina na smetaně	159
Jelito	160
Husí játra a játrová paštika	162
Škvarky — rillons a rillettes —	
speciality z Touraine	165
Rillons	165
Rillettes	166
Hochepot a guláš	167
Hochepot	167
Guláš	169
Knedlíky s hovězím	170
Švýcarská kuchyně	172
Roeshti	173

Raclette	173	
Máslový koláč	174	
Pár slov o americké kuchyni	175	
Clam chowder	175	
Cube beef steak	176	
Welsh rarebit	177	
Charentes a Poitiers — a jejich speciality	178	
Chaudrée	179	
Sýrový koláč	179	
Bottreaux	180	
Baskická kuchyně	182	
Eltsekaria	183	
Omeleta s klobásou	183	
Bouroussou-kopila	184	
Dvě speciality z Franche-Comté	185	
Gaudes	185	
Cancoillote	186	
Kuskus	187	
Gastronomie v době vedra	190	
Studená polévka	190	
Telecí nožička v rosolu	191	
Lilek podle orientálního způsobu	192	
Několik receptů na léto	194	
Salát ze špenátu s vejci	194	
Okurky po řeckém způsobu	195	
Lilek po řeckém způsobu	196	
Vegetariánská kuchyně	197	
Artyčoky po řeckém způsobu	200	
Mrkev	202	
Vařená mrkev	202	
Mrkev na smetaně	202	
Mrkev po polsku	203	
Kaše z mrkve	203	
Zelí	204	
Salát ze zelí	204	
Alsaské zelí	205	
Židovské zelí	206	
Polské zelí	206	

Endivky	208
Endivky po anglickém způsobu	209
Endivky po polsku	209
Dušené endivky	209
Endivky se sýrem	209
Endivky se smetanou	210
Endivky s omáčkou Mornay	210
Chřest	211
Chřest s máslem	212
Chřest po polsku	212
Chřest po vlámsku	212
Chřest po holandsku	213
Chřest se smetanou	213
Okurky	214
Okurkový salát	214
Okurkový salát se smetanou	215
Okurky s bešamelem	215
Nakládané okurky	215
Saláty	217
Hlávkový salát	217
Hlávkový salát se smetanou	218
Hlávkový salát se slaninou	218
Salát z chřestu	218
Salát z rýže	219
Sklizeň hub	220
Hříbky podle bordeauxského způsobu	221
Žampióny se smetanou	222
Smažené žampióny	222
O rýži	224
Milánské rizoto	225
Rýže po španělském způsobu	225
Kuře s kari	227
Omelety	229
Pařížské omelety	229
Ruské bliny	231
Masopustní cukroví	232
Merveilles	232
Koblihy	233

Bábovka	235
Jahodový koláč	238
Doba třešní	241
Clafoutis	241
Třešňové knedlíky	242
Pomerančová zavařenina	243
Gastronomie při kempinku	246
Pečené kotlety	247
Skopové na jehle	247
Vejsce s vuřty	247
Zelený hrášek s máslem	248
O postu	249
Dom Pérignon	252
Poznámky a vysvětlivky	255
Abecední průvodce	261

Knihy Mladé fronty si můžete objednat na adrese:  
Mladá fronta – obvyklá knihovna  
Chlumova 10  
136 00 Praha 3