

Studené a teplé předkrmy / 6
Polévky / 9
Pokrmy z masa
(vepřové, hovězí, telecí, skopové a jehněčí) / 13
Drůbež a králík / 30
Ryby a zvěřina / 37
Pokrmy ze zeleniny, brambor a hub / 43
Moučníky / 50
Přílohy / 55
Různé pokrmy / 59

LIBUŠE VLACHOVÁ
MAĎARSKÁ KUCHYNĚ

Edice Apetit 8

Vydala Agentura VPK, Novomlýnská 5, 110 00 Praha 1
Ing. Lubomír Valinčíč, Pod Altánem 44, 100 00 Praha 10
jako svou 228. publikaci. 1. vydání. Praha 2002

Doporučená cena 60 Kč

Povolení MK ČR č. 12221/90/III/1

Vydavatelský kód 918

Grafická úprava Jiří Kodeš, foto Luboš Bárta

Lito TANGA, Praha

Výroba Tiskárna MV, Praha 4

Rozšiřují společnosti PNS, a. s., Mediaprint & Kapa
a knižní distribuční firmy

© Libuše Vlachová © Agentura VPK © Foto Luboš Bárta
ISBN 80-86081-00-1

OBSAH

PŘEDKRMY**Studené**

Obložený rybí salát / 6

Plněné papriky / 6

Květák s majonézou / 7

Teplé

Dušený chřest / 7

Lahůdkové palačinky / 8

Sýrové topinky / 8

POLÉVKY

– slepičí Ujházy / 9

– bramborová s kysanou
smetanou / 9

– halászlé / 10

– fazolová s uzeným kolenem / 10

– zahradnická / 11

– z kysaného zelí s klobásou / 11

– segedínská hovězí (guláš) / 12

– rybí s jikrami / 12

POKRMY Z MASA**Vepřové maso**

– pečeně Gundel / 13

– panenská na houbách / 13

– kotlety na víně / 14

– kološvárské kotlety / 14

– debrecínské kotlety / 15

– kotlety Csiki / 15

– hortobáďské kotlety / 16

– kotlety Báticas / 16

– sedmihradský guláš / 17

– perkelt / 17

– řízky na velké míse / 18

– rizoto v kotlíku / 18

– sedmihradské zapečené
zelí / 19

– debrecínský guláš / 19

Hovězí maso

– tokáň se žampiony / 20

– guláš / 20

– maďarský guláš / 21

– perkelt s fazolemi / 21

– plátky Esterházy / 22

– roštěnky Csáky / 22

– roštěnky Csikós / 23

– plátky s bramborami / 23

– řezy ze svíčkové s houbami / 24

– dušená kýta / 24

– tokáň na víně / 26

– zapečený tokáň / 26

Telecí maso

– kotlety na paprikách / 26

– perkelt / 26

– kotlety plněné houbami / 27

– řízky se slaninou / 27

Skopové a jehněčí maso

Kýta na způsob zvěřiny / 28

Skopový paprikáš
s fazolkami / 28

Skopová žebírka pečená
na roštu / 29

Jehněčí ragú se zeleninou / 29

Jehněčí maso na paprice / 30

Drůbež a králík

Kuřecí stehna s tarhoní / 30

Kuřecí perkelt / 31

Kuře na paprice / 31

Kuře na houbách / 32

Nadívané kuře v alobalu / 32

Kuřecí stehna pečená na víně / 33

Kuřecí závitky / 33
Kuře se zeleným hráškem / 34
Dušené kuře / 34
Kuřecí rizoto / 34
Kachna pro labužníky / 35
Slepice na paprice / 36
Králík na paprice / 36

Ryby

Fogoš pečený se žampionovou
směsí / 37
Candát pečený na houbách / 37
Ryba dušená na sardeli / 38
Ryba se smetanovým
křenem / 38
Ryba na paprice / 39
Rybí ragú se žampiony / 39
Ryba dušená v zelenině / 40

Zvěřina

Srncí kýta na smetaně / 40
Zajíc s pikantní omáčkou / 41
Divočák na víně / 41
Bažant s nádivkou / 42

POKRMY SE ZELENINÝ, BRAMBOR A HUB

Papriky zapečené s uzeným
masem a cuketami / 43
Lečo / 43
Kapusta s vepřovým masem / 44
Cukety s houbovou nádivkou / 44
Houbový paprikáš / 45
Houby po sikulsku / 45
Plněné papriky v rajčatové
omáče / 46
Kedlubny zapečené s kuřecím
masem / 46
Plněná tykev s koprovou
omáčkou / 47

Zeleninový nákyp s masem / 47
Plněné brambory / 48
Bramborový paprikáš / 48
Brokolice zapečená
se šunkou / 49
Fazolky na smetaně / 49

MOUČNÍKY

Zapečené palačinky
s čokoládovou omáčkou / 50
Tvarohový koláč / 50
Dobošův dort / 51
Rýžové suflé / 52
Ořechový závin / 52
Makový závin / 53
Slané koláčky s mandlemi / 53
Meruňkové kostky / 54
Jemné řezy s mandlemi / 54

PŘÍLOHY

Brambory s vejci / 55
Salát z pečených paprik / 55
Fazolky na smetaně / 55
Tarhoně / 56
Dušené tarhoně / 56
Jemné noky / 56
Bramborové krokety / 57
Maďarská omáčka / 57
Houbová omáčka / 57
Halušky / 58
Škvarkové pagáčky / 58

RŮZNÉ POKRMY

Bramborové langoše / 59
Segedínský fazolový salát / 59
Palačinkový nákyp
se šunkou / 60
Fazole s uzeným masem / 60
Vaječný paprikáš / 61
Tvarohové flíčky / 61