

Dezert z tykve

1 tykev (asi 200 g), 1 balíček lučiny (150 g), 1 lžička mléka, 1 balíček vanilkového cukru

Tykev pečlivě oloupeme a nakrájíme na špalíčky. Vydlabeme v nich jamku a necháme odtéci přebytečnou tekutinu. Lučinu v mixéru rozmixujeme s mlékem a vanilkovým cukrem v hustý krém. Krémem plníme tykev, necháme vychladit a podáváme.

ZAHRADNÍ OBĚD V PLNÉM LÉTĚ

Květáková polévka

1 menší květák, 1 mrkev, sůl, mletý pepř, 1 lžička rozsekané petrželky, 1 lžička rozsekané pažitky

Květák pečlivě omyjeme a nakrájíme na drobné kousky. Mrkev nakrájíme na kolečka. Obě zeleniny dáme vařit do 1 l vody. Vaříme asi 20 minut. Osolíme, mírně opepříme, přidáme petrželku, pažitku, necháme přejít krátce varem a podáváme.

Omeleta z tykve s uzeným sýrem

1 velká tykev (asi 400 g), 1 cibule, 1 vařený brambor, 5 vajec, 300 g strouhaného uzeného sýra, máslo na smažení, sůl, mletý pepř

Tykev omyjeme, ale neloupeme. Dáme ji spolu s cibulí a bramborem na prkénko a nakrájíme vše na tenká kolečka. Na pánvi rozežehjeme máslo a dno pánve pokryjeme střídavě zeleninou. Celé dno pánve musí být zakryto, ale zelenina nesmí být ve vrstvách. Pro každou osobu děláme omeletu zvlášť. Na zeleninu, kterou dáme opéci na oheň, nalijeme vejce, která jsme rozmíchali s trochou vody a dobře našlehali se sýrem, solí a pepřem. Omeletu pečeme z obou stran. Podáváme bez přílohy!!

Tvarohový dezert s jahodami

1 lžička želatiny, 1 balíček tvarohu (250 g), 1 hrneček mléka, 2 lžičky cukru, 1 hrneček jahod

Želatinu rozmícháme v teplé vodě, ale ne ve vroucí, a necháme ji nabobtnat. Tvaroh rozmixujeme v mixéru s mlékem a cukrem v hustý krém. Nabobtnalou želatinu přidáme do tvarohové směsice, nalijeme do formy na biskupský chlebiček nebo do jednotlivých keramických forem a v chladničce necháme do druhého dne ztuhnout. Vyklopíme z formy, poklademe navrch jahody a krájíme jednotlivé porce.

PODZIMNÍ CHATAŘSKÝ OBĚD

Bramborová polévka s houbami

2 brambory, 100 g mrkve, 100 g celeru, 50 g petržele, 1/2 tykve (asi 150 g), 1 cibule, 1 stroužek česneku, 100 g pokrájených hub, majoránka, sůl, mletý pepř

Brambory, mrkev, celer, petržel a tykev oloupeme a nakrájíme na malé kostky. Dáme vařit do 1,5 l vody. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, česnek, na plátky nakrájené houby. Všechno vaříme asi 30 minut. Nakonec přidáme majoránku, sůl a pepř.

Zeleninová musaka

1 tykev (300 g), 1 lilek (250 g) 3 rajčata, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 2 lžičky rajčatového protlaku, sůl, mletý pepř, bazalka, 200 g strouhaného sýra

Tykev ani lilek neloupeme, pouze dobře omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Rajčata a cibuli nakrájíme na kolečka. Česnek rozlisujeme a smícháme s protlakem, solí, pepřem a bazalkou. Do hlubšího pekáčku dáme zeleninovou směs nikoli ve vrstvách, ale libovolně smísíme. Zalijeme ji zálivkou z protlaku a dáme péci do trouby. Pečeme 40 minut. Zasypeme strouhaným sýrem a necháme v troubě zrůžovět. Podáváme bez přílohy.

Jako dezert syrové ovoce.

Obsah

Pomazánky 4

Kalifornská pochoutka z tykví
Pomazánka z tykví a ze zelených natí
Pomazánka z tykví s rajčaty

Polévky 4

Japonská polévka
Polévka z tykve se smetanou
Polévka Minestra
Plátenická zelňačka s tykví
Burgundská polévka
Bílá krémová polévka
Krémová polévka z tykve a rajčat
Krémová polévka

Krémová polévka z tykve a masového vývaru
Polévka z červených fazolí s kabanosem a tykví
Polévka z tykve s opečeným chlebem
Polévka z čerstvých žampionů a tykve
Rybí polévka s tykví
Bramborová polévka s tykví

Smažená tykev 6

Smažená tykev — základní předpis
Smažená tykev se šunkou
Smažená tykev s jogurtem
Smažená tykev s česnekem
Smažená tykev zapečená se sýrem

Smažená tykev s jogurtovou omáčkou
Chlupatá smažená tykev
Tempura
Smaženky
Tykev smažená na másle

Vařená a dušená tykev . . . 8

Tykev s brambory na smetaně
Tykev na smetaně
Tykev se zakysanou smetanou
Tykev po uhersku
Tykev dušená s rajčaty
Kreolská tykev
Zelí z tykve
Zeleninový kotlík

Dušená míchaná zelenina
 Dušená tykev
 Míchaná zahradní smaženice
 Římská tykev
 Provensálská tykev
 Kari z tykve
 Tykev Jang-tie
 Vepřové maso s tykví
 Telecí ragú s tykví a houbami
 Telecí řízky s tykví
 Tykev na houbách s mandlemi a oříšky
 Paprika z kuřete a tykve
 Hovězí maso à la Stroganov s tykví
 Vepřové maso s dušenou zeleninou
 Guláš z hovězího masa s tykví
 Hovězí maso s tykví a žampiony
 Špagetová tykev

Pečená plněná tykev . . . 12

Tykev plněná mletým masem
 Tykev plněná rýží a mletým masem
 Plněná tykev se šunkou
 Tykev plněná pečeným masem
 Plněná tykev s koprovou omáčkou
 Tykev plněná skopovým masem
 Zapečená nadívaná tykev s hořčičnou omáčkou
 Středomořská plněná tykev
 Tykev plněná kukuřicí
 Zapečené vepřové kotlety na tykví a bramborách

Zapékaná tykev 14

Musaka z tykve
 Musaka z Belvederu
 Vepřové madailonky v zelenině
 Zapékaná tykev s masovou směsí
 Vepřové kotlety a tykev v balíčku
 Mleté maso zapékané v paprikách s tykví
 Tykev zapékaná se žloutky
 Tykev zapékaná s pečeným kuřecím masem
 Zapékaná tykev s mandlemi

Zapečená šunka s tykví
 Zapékaná tykev s omáčkou z krabů
 Tykev zapečená v listovém těstě
 Tykev zapékaná se smetanou
 Tykev zapékaná se sýrem a bazalkou
 Nadívaná tykev Matterhorn
 Tykev zapečená s brnzou
 Tykev plněná sýrem
 Tykev zapékaná s nivou
 Zapékaná zelenina
 Tykev se špenátem
 Tykev zapékaná s brambory
 Tykev zapékaná se špagetami
 Makaróny zapékané s tykví a rajčaty
 Makaróny s tykví na způsob Timballo
 Nákyp z tykve s houbami
 Tykvový nákyp s uzeným masem
 Tykvový nákyp se sýrem
 Gratinovaný zeleninový nákyp
 Nádivka z tykve

Tykev v netradiční úpravě 20

Sekaná plněná tykví
 Kuře plněné nádivkou z tykve a špenátu
 Tykev po florentinsku
 Omeleta z tykve a rajčat
 Vepřové plátky Rema s tykví s česnekovou remuládou
 Zeleninový guláš Ratatouille
 Tykvové placky
 Roštěnky s tykví a se šunkou
 Losos po provensálsku
 Zapékané filé s jogurtem a sýrem
 Kuřecí řízky s tykví po provensálsku
 Provensálské kuře s tykví
 Toasty s tykví
 Zeleninový koláč z listového těsta
 Zeleninový koláč à la pizza s tykví

Nakládáná tykev 23

Nakládáná tykev na způsob okurek I
 Nakládáná tykev na způsob okurek II

Tykev nakládáná v oleji
 Sterilovaná tykev s paprikami
 Pikantní sterilovaná tykev
 Sterilovaná pomazánka z tykve
 Sterilovaná orientální tykev
 Sterilovaná tykev s červeným zelím
 Sterilovaná tykev s paprikou a cibulí

Saláty 24

Barevný salát
 Thajská mísa
 Pikantní salát z tykve a červeného zelí
 Letní salát z banánových tykví
 Salát z opečených tykví
 Zelený salát
 Zeleninový salát z Matsumota
 Salátové lodičky z tykví
 Ostrý zeleninový salát
 Koktail s koprem a tykví
 Kuřecí salát s hráškem a tykví
 Zeleninový salát z tykve
 Dietní salát z tykví
 Salát z tykví a rajčat se smetanou
 Vaječný salát s tykvemi
 Ostrý salát z tykve

Dezerty z tykve 27

Tykev smažená se skořicí
 Pohár Malorka
 Tykev s ovocným tvarohem
 Chléb z tykve
 Čokoládové čtverečky z tykve
 Tykvový kompot

Nápoje z tykve 28

Koktail z šampaňského a tykve
 Aperitiv z tykve s vodkou
 Mléčný koktail z tykve

Dietní menu 28
 Zeleninový oběd v časném létě . . . 30
 Podzimní chatařský oběd 31

SEŠITY DOMÁČÍHO HOSPODAŘENÍ SVAZEK 158

Kristina Kopáčková

Tykve v naší i zahraniční kuchyni

Ilustrovala Lucie Píťrová. Fotografie v textu i na obálce Miroslav Hoza. Obálku navrhl Zbyněk Hraba. Graficky upravil František Fantýš. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, v Praze roku 1989 jako svou 6616. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Chalupová. Výtvarný redaktor Zbyněk Hraba. Technická redaktorka Hana Herčíková.

1. vydání — náklad 200 000 — stran 32 — AA 5,53 — VA 6,04 — 505/21/881
 Vytiskl Mír, novinářské závody, n.p., závod 1, provoz 12, Panská 8, Praha 1

Tematická skupina 08/26
 24-037-89 Kčs 8,—

© Kristina Kopáčková

ISBN 80-208-0132-4