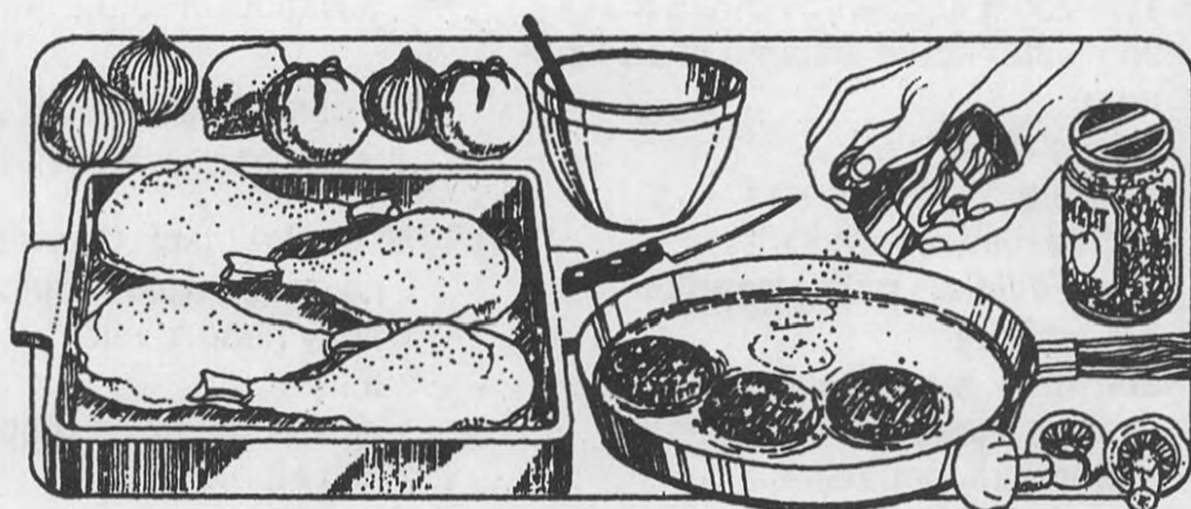


OBSAH

- Úvodem / 4*
- Minutové polévky / 5*
- Pokrmý z mletého masa / 9*
- Minutky / 17*
- Rychlá úprava masa v tlakovém hrnci / 23*
- Pokrmý z vnitřností, drůbeže a ryb / 31*
- Pokrmý z uzenin a lančmítu / 44*
- Pokrmý z vajec a sýrů / 49*
- Pokrmý z luštěnin, těstovin a rýže / 56*
- Pokrmý ze zeleniny, brambor a hub / 66*
- Rychlé sladké večere / 77*
- Toasty a plněné pečivo / 80*
- Studené večere / 83*
- Přílohy / 89*
- A ještě něco navíc:*
- Co ze zbylých pokrmů / 92*

MINUTOVÉ POLÉVKY



- Jitrnicová z jelítka / 5*
- Rychlá gulášová / 6*
- Rajčatová z kečupu / 6*
- Cibulová s krupicovou jíškou / 6*
- Česneková s vaječnou jíškou / 7*
- Hrášková / 7*
- Kapustová s rýží / 7*
- Pórková s vejcem / 7*
- Špenátová / 8*
- Zelná s párkem / 8*
- Žampionová / 8*
- Srbská čorba s párkem / 8*

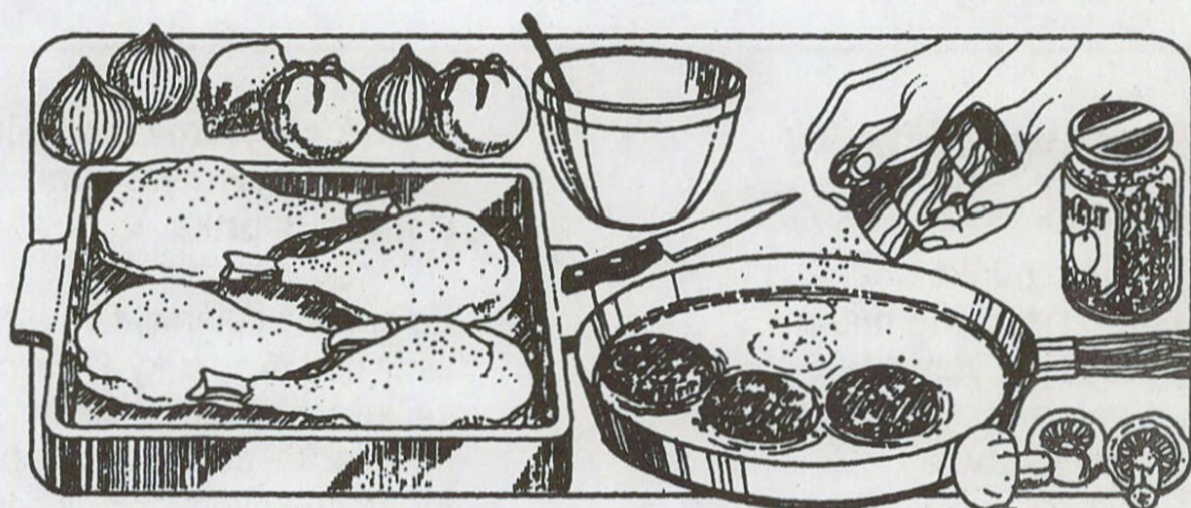
Jitrnicová polévka z jelítka

20 g tuku
1 cibule
2–3 lžičce krupky nebo rýže
česnek
mletý pepř
masox, trochu vegety speciál
1 malé jelítko
majoránka, sůl

Na tuku zpěníme drobně nakrájenou cibuli, zalijeme ji vodou, uvedeme do varu, přidáme přebrané, spařené krupky (rýži), rozetřený česnek, mletý pepř, masox, vegetu a vaříme 10 minut. Přidáme drobně nakrájené jelítko, za stálého míchání povaříme 3–4 minuty, přidáme rozemnutou majoránku, podle chuti sůl a necháme přejít varem.

Místo jelítka můžeme použít krevní tučnici nebo tmavou tlačenu (150–200 g).

POKRMY Z MLETÉHO MASA



- Sekané bifteky / 10*
- Sekané bifteky pečené na cibuli / 10*
- Sekané bifteky na rajčatech / 10*
- Sekané bifteky na zelenině / 11*
- Sekané bifteky na houbách / 11*
- Sekané bifteky na grilu / 11*
- Sekané bifteky s lečem v alobalu / 12*
- Pečené sekané řízky / 12*
- Sekané řízky na žampionech / 12*
- Sekané řízky s hráškem / 13*
- Smažené karbanátky / 13*
- Karbanátky smažené v těstíčku / 13*
- Grilované karbanátky s míchanými vejci / 13*
- Zapečené masové krokety / 14*
- Masové krokety na smetaně / 14*
- Masové krokety smažené v sýrovém těstíčku / 14*
- Čevapčiči / 14*
- Pljeskavice / 15*
- Polské zrazy / 15*
- Skotská vejce / 15*

Čufty se zeleninou / 15
Švédské masové knedlíčky / 16
Masové polpety / 16
Hamburgry / 16

Sekané bifteky

1 žemle
3 lžíce mléka
400 g mletého masa
(hovězí a vepřové)
1 vejce
1 malá cibule
česnek
2 lžíce strouhanky
mletý pepř
sůl
20 g slaniny
hrubá mouka
tuk na pečení

Žemli nakrájíme na plátky, zvlhčíme mlékem, po prosáknutí rozmělníme, smícháme s masem, drobně nakrájenou cibulí, vejcem, rozetřeným česnekem, pepřem, solí a vše dobře propracujeme. Nakonec přidáme slaninu nakrájenou na kostičky, ze směsi uděláme 4 nebo 8 bifteků, obalíme je v mouce, vložíme na rozehřátý tuk a zvolna opečeme po obou stranách. Podáváme s bramborovou kaší nebo s různě upravenými brambory a se zeleninovým salátem.

Sekané bifteky pečené na cibuli

Směs na bifteky připravíme podle předchozího předpisu.

Tuk na pečení
3–4 cibule

2 lžíce rajčatového kečupu
4 plátky tvrdého sýra
mletá paprika

Ze směsi uděláme 4 bifteky, které roztlačíme hodně do šířky. Do vymaštěného pekáčku rozložíme cibule nakrájené na tenká kolečka, poklademe je bifteky, podlijeme trochou vody rozmíchané s kečupem a pečeme pod vrchním dílem pekáčku. Při pečení bifteky podléváme malým množstvím vody a jednou obrátíme. Pečené bifteky poklademe plátky sýra a pečeme bez příklopu, až se sýr roztaví, cibule má být měkká a téměř všechna voda odpařená. Bifteky posypeme paprikou a hned podáváme s brambory nebo s rýží.

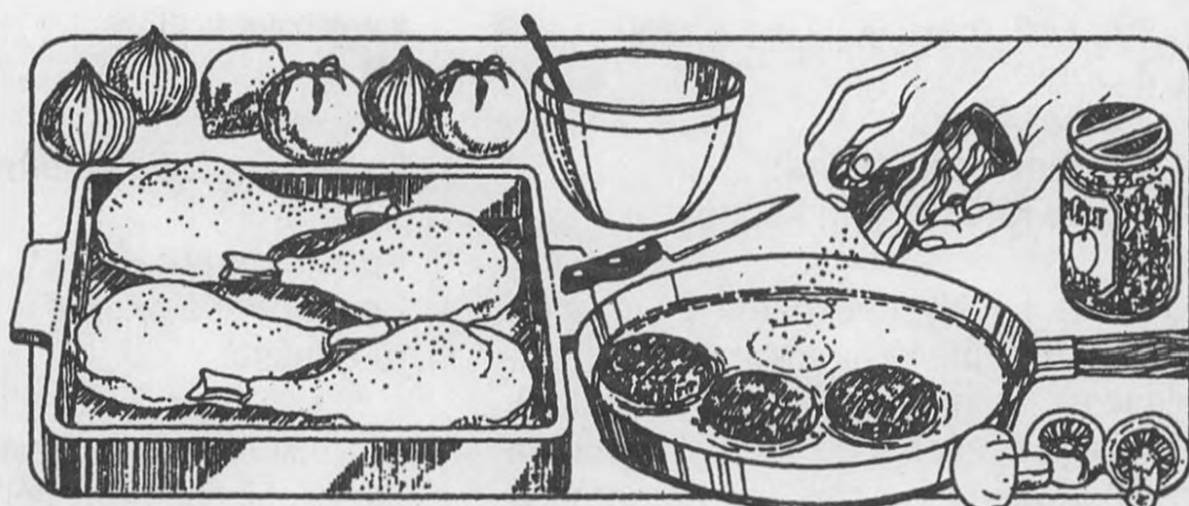
Sekané bifteky na rajčatech

Směs na bifteky připravíme podle předminulého předpisu.

1 cibule
1 lžíce tuku
500 g rajčat
sůl
špetka cukru,
oregano
1 stroužek česneku
citrónová šťáva

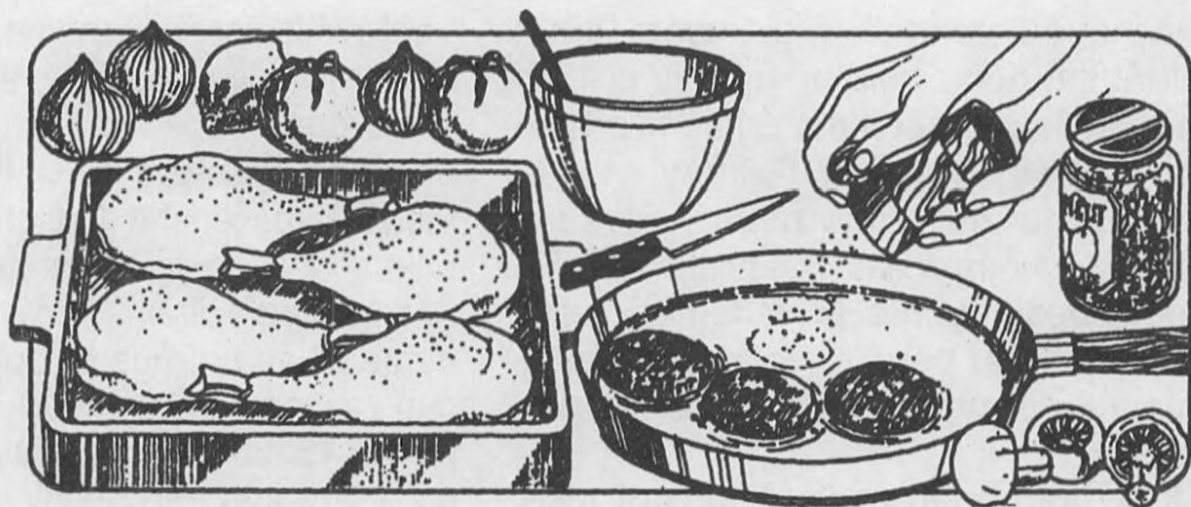
Cibuli drobně nakrájíme, zpěníme na tuku, přidáme spařená, oloupaná a drobně nakrájená rajčata, sůl, cukr a krátce je podusíme. Z masové směsi uděláme tenké

MINUTKY



- Vepřové kotlety na kari / 18*
- Vepřové kotlety v česnekové směsi / 18*
- Vepřové kotlety ve smetanové omáčce / 18*
- Vepřové kotlety na česneku / 18*
- Vepřové kotlety na houbách / 19*
- Vepřové kotlety s lečem / 19*
- Přírodní vepřové řízky / 19*
- Pikantní vepřové řízky / 19*
- Vepřové řízky smažené v sýrovém těstíčku / 19*
- Vepřové řízky v paprikové omáčce / 20*
- Vepřové řízky na bylinkách / 20*
- Vepřové po portugalsku / 20*
- Vepřové hranolky v zeleninové omáčce / 20*
- Vepřové maso po čínsku / 21*
- Minutkový vepřový guláš / 21*
- Vídeňské roštěnky / 21*
- Roštěnky na rajčatech / 22*
- Roštěnky s křenem / 22*
- Roštěnky v omeletách / 22*

RYCHLÁ ÚPRAVA MASA V TLAKOVÉM HRNCI



- Vepřové kotlety na zázvoru / 24*
- Vepřové kotlety na paprice / 24*
- Vepřové kotlety dušené s houbami / 25*
- Vepřové řízky na kari / 25*
- Vepřové ragú v houbové omáčce s koprem / 25*
- Vepřové ragú na rajčatech / 26*
- Vepřové ragú se zeleninou / 26*
- Protýkaná vepřová plec / 26*
- Debrecínská vepřová plec / 26*
- Moravští vrabci / 27*
- Vepřový guláš / 27*
- Hovězí maso s hráškem / 27*
- Italský guláš / 28*
- Hovězí tokáň / 28*
- Hovězí guláš / 28*
- Zdobený hovězí guláš / 29*
- Dušené hovězí plátky / 29*
- Obložené hovězí plátky / 29*
- Hovězí plátky na smetaně / 29*
- Hovězí plátky na paprice / 29*

Ostré hovězí plátky / 29

Hovězí hranolky na slanině s houbami / 30

Hovězí hranolky s kapií s hráškem / 30

Přípravou pokrmů v tlakovém hrnci zkrátíme dobu tepelné úpravy přibližně o 40 %, což oceníme zejména při přípravě mas k večeřím. Pokrmy v tlakovém hrnci nevaříme nebo nedusíme prudkým varem: jakmile hrnec uzavřeme, obsah rychle přivedeme k varu (začne syčet pára), příkon tepla zmírníme a dohotovíme již na malém plameni.

Dobu potřebnou ke změknutí potravin, zejména masa ze starších dobytčat, někdy i luštěnin, nelze stanovit přesně. Za předpokladu, že maso nebo i jiná potravina jsou již dostatečně měkké, tlakový hrnec postavíme do studené vody nebo vodu necháme na hrnec téci, snadno jej pak otevřeme a v případě potřeby dalšího dušení jej opět uzavřeme a pokrm dohotovíme.

Doba uvedená v předpisech je jen přibližná, je závislá na jakosti masa, na intenzitě tepelného příkonu i na velikosti porcí. Je stanovena až od doby varu (zasyčení tlakového ventilu). Rovněž přibližné jsou dávky tekutin.

Vepřové kotlety na zázvoru

4 vepřové kotlety
1 lžíce oleje
1 cibule
1 lžíce hladké mouky
špetka mletého zázvoru
kmín, sůl
(2 lžíce jemně nastrohaného celeru)

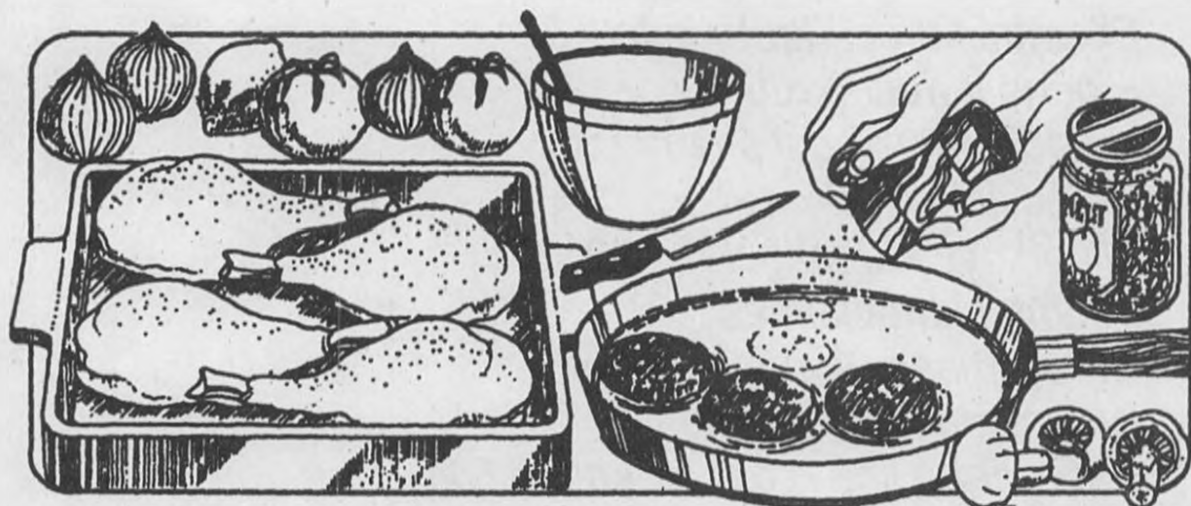
Vepřové kotlety nařízneme po obvodech a u kostí, naklepeme, poprášíme moukou a zázvorem a opečeme po obou stranách na oleji v tlakovém hrnci. Kotlety vyjme, do vypečeného tuku přidáme drobně nakrájenou cibuli, osmahneme ji do zlatova, zalijeme dvěma decilitry vody a uvedeme do varu. Přidáme zpět kotlety, trochu zázvoru, kmín, (celer) a dusíme pod poklicí 15–20 minut. Podáváme s bramborovými noky a se zeleninovým salátem.

Vepřové kotlety na paprice

4 vepřové kotlety
1 lžíce oleje
1 cibule
mletá sladká i pálivá paprika
hladká mouka
sůl, kmín

Vepřové kotlety nařízneme po obvodech a u kostí, naklepeme, osolíme, posypeme mletou paprikou a obalíme v mouce. Opečeme je po obou stranách na oleji rozehřátém v tlakovém hrnci a vyjme. Na tuku od opékání zpěníme drobně nakrájenou cibuli, zalijeme ji dvěma decilitry vody, rozmícháme a uvedeme do varu. Přidáme zpět kotlety, kmín a hrnec uzavřeme. Dusíme je asi 15–20 minut, až změknou, vyjme a omáčku odpaříme do patřičné hustoty. Podáváme s rýží.

POKRMY Z VNITŘNOSTÍ, DRŮBEŽE A RYB



- Telecí / vepřová játra po anglicku / 32*
Opékaná telecí (vepřová) játra / 32
Telecí (vepřová) játra s vejci a okurkami / 33
Smažená telecí (vepřová) játra / 33
Vepřová játra s cibulí / 33
Vepřová játra po španělsku / 34
Vepřová játra na zelenině / 34
Vepřové ledvinky se slaninou / 34
Ragú z ledvinek / 34
Mozeček s vejci / 35
Smažený mozeček / 35
Omelety s mozečkem / 35
Domácí guláš z drobů / 35
Kuře na způsob bažanta / 36
Kuře dušené v žampionové směsi / 36
Kuře po římsku / 36
Kuře (nebo krutí stehna) na zázvoru / 37
Kuře dušené na hrášku / 37
Kuře na paprice / 37
Kuře na kari / 37
Kuře dušené se zeleninou / 38

Kuře na rajčatech / 38
Kuře po myslivecku / 38
Kuře na žampionech / 38
Kuře se slaninou na česneku / 39
Pikantní kuřecí (krůtí) řízky / 39
Plněné kuřecí (krůtí) řízky / 39
Kuřecí (krůtí) řízky s játry / 39
Kuřecí jehly / 39
Minutkový kuřecí guláš / 40
Pikantní kuřecí směs / 40
Kuřecí maso na hříbkách / 40
Kuřecí maso po čínsku / 41
Kapr (nebo jiná ryba) na kmíně / 41
Kapr (nebo jiná ryba) pečená s křenem / 41
Kapr (nebo jiná ryba) ve slaninové směsi / 41
Kapr (nebo jiná ryba) na paprice / 42
Kapr (nebo jiná ryba) po provensálsku / 42
Kapr (nebo jiná ryba) pečený se smetanou / 42
Rybí paprikáš / 43
Kapr (nebo jiná ryba) pečený na česneku / 43
Rybí filé na sardeli / 43
Rybí filé pečené v leču / 43

Telecí (vepřová) játra po anglicku

**4 plátky telecích (vepřových)
jater,
olej
4 malé plátky slaniny s kůží
20 g másla
petrželka, sůl**

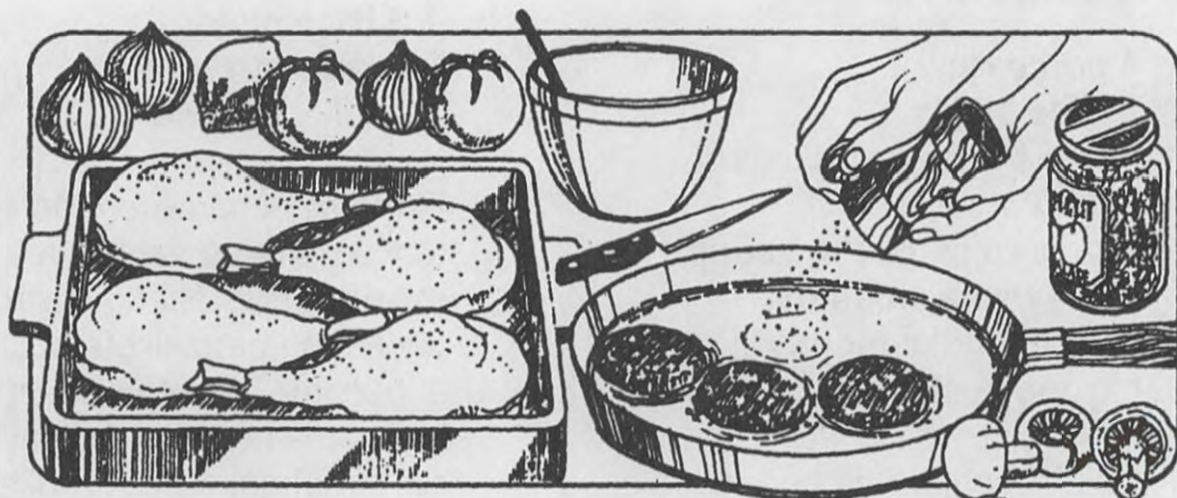
Játra odblaníme, na okrajích několikrát nařízneme a mírně naklepeme, slaninu nakrojíme na stranách bez kůže hlubokými zářezy (jako hřebínek). Plátky jater opečeme na oleji, obrátíme, na pánev při-

dáme slaninu a vše krátce opečeme. Játra osolíme, přeložíme na talíře, poklademe slaninou, pokapeme rozehřátým máslem, posypeme usekanou petrželkou a hned podáváme. Vhodná příloha jsou brambory nebo rýže a zeleninový salát.

Opékaná telecí (vepřová) játra

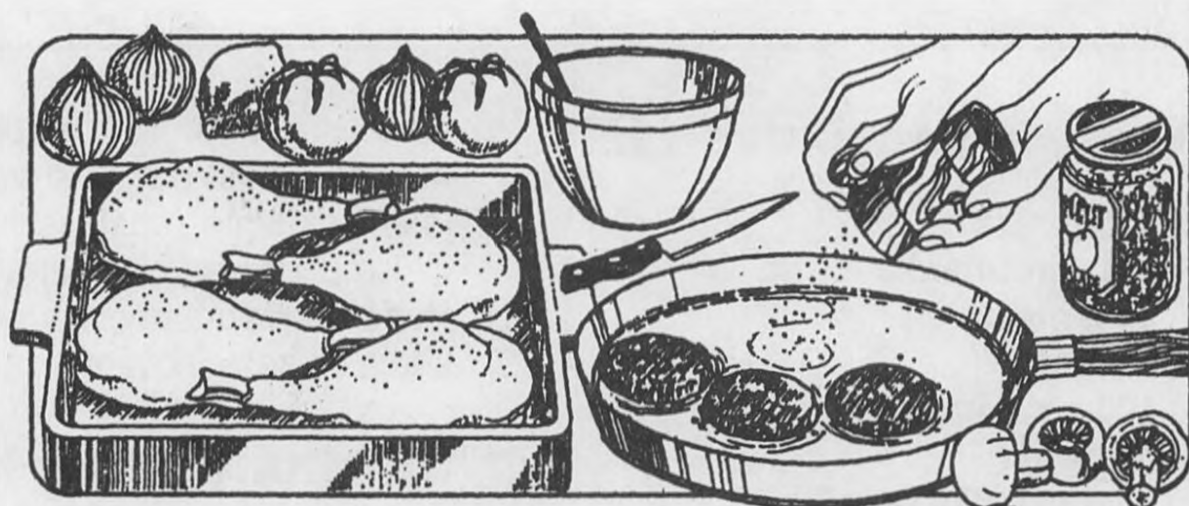
**4 plátky telecích (vepřových)
jater,
olej, sůl
30 g másla
1 lžice usekané petrželky**

POKRMY Z UZENIN A LANČMÍTU



- Šunkové rolky s míchanými vejci / 45*
- Smažená šunka se sýrem / 45*
- Šunkové steaky se zeleninovou směsí / 45*
- Opečený salám s kečupem a sázenými vejci / 45*
- Rychlý guláš ze salámu / 46*
- Párkové ragú s hráškem / 46*
- Párky v paprikové omáčce / 46*
- Párky smažené v těstíčku / 46*
- Salám smažený v těstíčku / 47*
- Točený salám v zeleninové směsi / 47*
- Salám s lečem v alobalu / 47*
- Ostrý guláš z lančmítu / 47*
- Lančmít s houbovou směsí / 48*
- Palačinky zapečené s lančmítem (nebo salámem) a sýrem / 48*
- Rychlé pizzy / 48*

POKRMY Z VAJEC A SÝRŮ



- Vejce v paprikové rýži / 50*
- Vaječné krokety / 50*
- Sázená vejce s hráškem / 50*
- Míchaná vejce s hráškem a sýrem / 50*
- Míchaná vejce se sýrem / 51*
- Zastřená vejce na rajčatech / 51*
- Vejce zapečená ve špenátu / 51*
- Vejce zapečená v zelenině se salámem / 51*
- Vejce zapečená se salámem a hráškem / 52*
- Vejce pečená se sýrem / 52*
- Vaječná sedlina se špenátem / 52*
- Vaječná sedlina se zeleninou / 52*
- Omeleta se sýrem / 53*
- Lehká omeleta se sýrem / 53*
- Omeleta se šunkou / 53*
- Omeleta s hráškem / 53*
- Omeleta s ovesnými vločkami / 54*
- Omelety s květákem / 54*
- Omelety s rajčaty / 54*
- Omelety s lečem a salámem / 54*

Ragú z vajec s houbami / 55
Smažený hermelín v těstíčku / 55
Plněný smažený sýr / 55
Sýrové placičky / 55

Vejsce v paprikové rýži

350 g rýže
sůl, strouhanka
50 g másla
8 vajec
100 g salámu
tvrdý sýr
mletá sladká paprika

Rýži uvaříme v osolené vodě téměř do měkka, scedíme a necháme dobře odkapat. Promícháme ji s paprikou zpěněnou na části másla a s drobně nakrájeným salámem, rozložíme do pekáče vymaštěného máslem a vysypaného strouhankou a vyhloubíme v ní 8 důlků. Vyklepneme do nich vejce a prohřejeme v troubě. Po chvíli celou plochu posypeme strouhaným sýrem a necháme jej roztavit. Podáváme se zeleninovým salátem.

Vaječné krokety

50 g másla
50 g hladké mouky
2 dl mléka
sůl, petrželka
5 vajec uvařených na tvrdo
mletá paprika nebo kari
strouhanka, tuk na smažení

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji mlékem, rozšleháme a povaříme v hustou omáčku. Osolíme ji, přidáme rozsekanou petrželku, nakrájená

vejce, sůl, koření a vše dobře promícháme. Ze směsi utvoříme válečky, trochu je smáčkeme, obalíme ve strouhance a usmažíme po obou stranách na tuku. Podáváme s brambory, s tatarskou omáčkou a se zeleninovým salátem.

Sázená vejce s hráškem

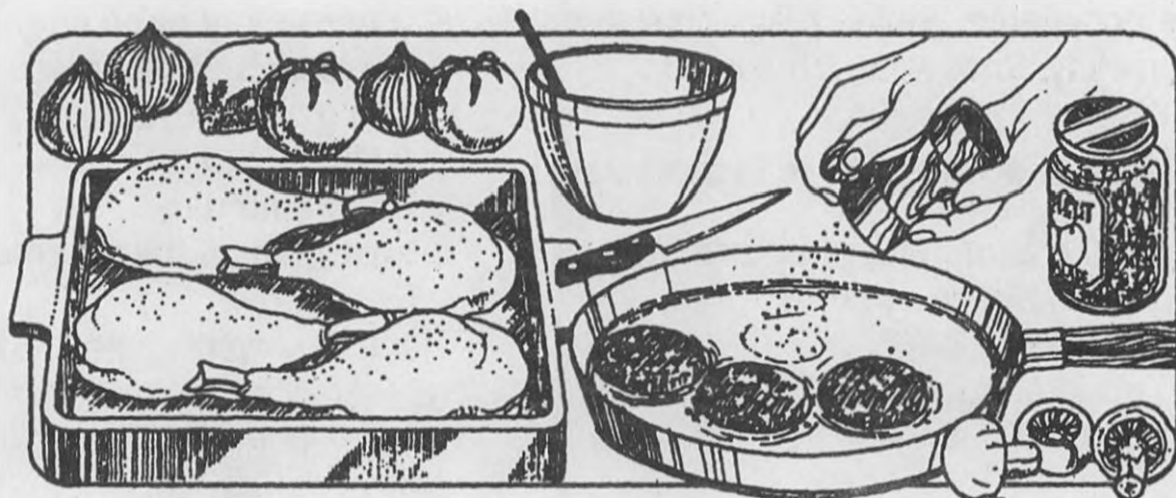
20 g másla
8 lžic sterilovaného hrášku
4 vejce
sůl, mletý pepř
4 lžíce smetany nebo mléka

Čtyři malé zapékací misky vymastíme máslem, rozdělíme do nich dobře odkapaný hrášek, do každé misky vyklepneme vejce, bílky osolíme, opepříme a pokapeme částí smetany (mléka). Zvolna je pečeme, až bílky ztuhnou. Pokapeme je zbylou smetanou (mlékem) a hned podáváme. Vhodná příloha je bramborová kaše.

Míchaná vejce s hráškem a sýrem

200 g zmrazeného hrášku
2 cibule
4 vejce
3 lžíce oleje
100 g salámu
60 g strouhaného sýra
mletý pepř, sůl

POKRMY Z LUŠTĚNIN, TĚSTOVIN A RÝŽE



- Čočka na kyselo / 57
- Čočka se zeleninou / 57
- Čočka na kečupu / 57
- Hrachová kaše / 58
- Hrách s rajčaty / 58
- Hrách s vejci a pórkem / 58
- Sójové kuřecí medailonky na žampionech / 58
- Sójové kuřecí medailonky s játry a šunkou / 59
- Sójové plátky s párkem na leču / 59
- Sójové maso na medu po čínsku / 59
- Holandské sójové maso se žampionovou směsí / 60
- Prejt ze sójového masa / 60
- Špagety s uzeným masem a hráškem / 60
- Špagety s kuřecími játry / 61
- Špagety s kuřecím masem a slaninou / 61
- Špagety s houbami a debrecínskou pečením / 61
- Špagety se salámem a vejci / 62
- Špagety se šunkou a rajčaty / 62
- Špagety s vepřovým masem a rajčatovým kečupem / 62
- Špagety se žampiony a rajčaty / 62

Špagety s míchanými vejci / 63
Špagety se salámem a zeleninou / 63
Těstoviny s párky a růžičkovou kapustou / 63
Špagety se slaninou a vejci / 63
Šunkové rizoto se žampiony / 63
Rizoto s uzeným masem a zeleninou / 64
Rizoto s drůbežími játry / 64
Houbové rizoto s rajčaty / 64
Rizoto s růžičkovou kapustou a houbami / 65
Rizoto se zeleninou / 65

Čočka na kyselo

320 g velkozrnné čočky
1 cibule
3 lžíce oleje
1 lžíce hladké mouky
1 dl mléka
sůl, ocet, špetka cukru

Čočku přebereme, propláchneme studenou vodou, vsypeme do tlakového hrnce s trochou vařící vody, hrnec uzavřeme a čočku vaříme asi 15 minut. Měkkou čočku ocedíme. Cibuli drobně nakrájíme, zpěníme na oleji, přidáme mouku a usmažíme světlou jíšku. Zalijeme ji mlékem a trochou vody, rozšleháme a povaříme v hustší omáčce. Přidáme ocezenou čočku, sůl, ocet, cukr (podle obliby i kousek rozetřeného česneku), krátce podusíme a podáváme se sázenými vejci nebo s uzeninou a se sterilovanými okurkami.

Čočka se zeleninou

320 g velkozrnné čočky
1 cibule
3 lžíce oleje
2 rajčata
1 červená paprika

1 zelená paprika
200 g vařeného uzeného masa
chilli, sůl, ocet, špetka cukru

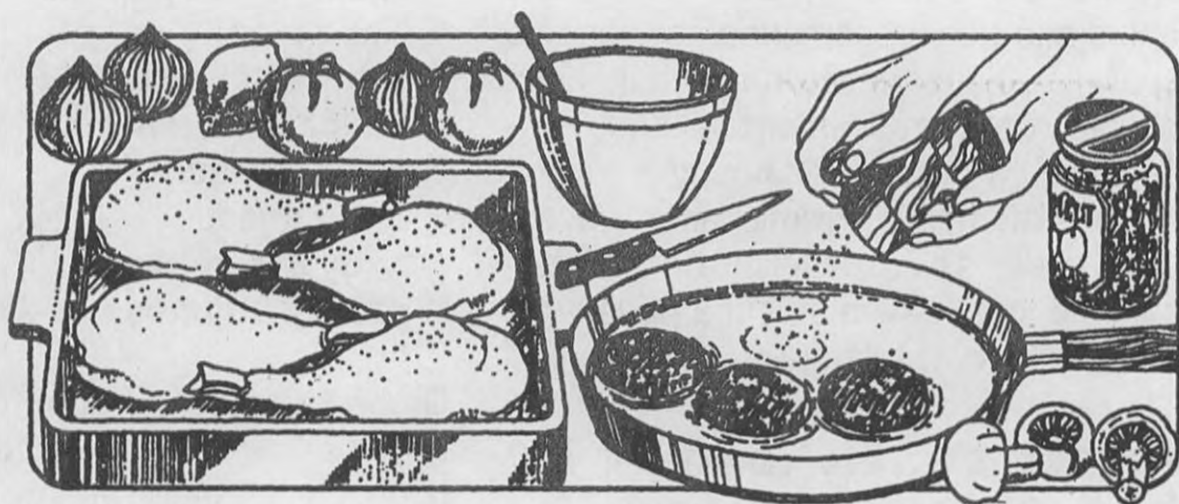
Čočku přebereme, propláchneme studenou vodou, vsypeme do tlakového hrnce s trochou horké vody, hrnec uzavřeme a čočku vaříme asi 15 minut. Měkkou čočku ocedíme. Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme spařená, oloupaná a drobně nakrájená rajčata, na nudličky nakrájené papriky a osmažíme je. Přidáme uzené maso nakrájené na větší kostky, koření a krátce vše podusíme. Přidáme čočku, sůl, ocet, cukr a ještě krátce podusíme. Podáváme se sázenými vejci.

Čočka na kečupu

320 g velkozrnné čočky
1 cibule
3 lžíce oleje
1 dl rajčatového kečupu
česnek
mletý pepř
sůl, ocet

Čočku přebereme, propláchneme studenou vodou, vsypeme do tlakového hrnce

POKRMY ZE ZELENINY, BRAMBOR A HUB



Opékané baklažány s česnekem a sýrem / 67

Pečené cukety s ostrou směsí / 67

Fazolky se salámem a vejci / 68

Fazolky na kyselo / 68

Celer smažený se salámem / 68

Hrášek s rajčaty / 68

Kapusta s houbami a vejci / 69

Růžičková kapusta se šunkovým salámem / 69

Vařený květák s ostrou omáčkou / 69

Dušený květák se šunkou a sýrem / 69

Květák s vejci / 70

Mangoldové (nebo kapustové) smaženky / 70

Plněné papriky / 70

Patizony smažené v těstíčku / 71

Pórek po švýcarsku / 71

Rajčata plněná vejci a sýrem / 71

Rajčata zapečená se sýrem / 71

Džuveč s rajčaty a paprikami / 72

Dušené ředkvičky / 72

Mrkev s hráškem na smetaně / 72

Míchaná zelenina se sýrem / 72
Míchaná zelenina s uzeným masem / 72
Zeleninové lívanečky / 73
Zeleninové kari / 73
Plněné bramborové krokety / 73
Bramborové placičky se sýrem / 73
Bramboráky / 74
Bramboráky se salámem (škvarky, slaninou) / 74
Bramborový guláš s uzeninou / 74
Chlupaté knedlíky se zelím / 74
Jihočeská lepenice se škvarky / 75
Strapačky se zelím / 75
Houby pečené v česnekovém másle / 75
Houby na smetaně / 75
Houbový guláš / 76
Houbové krokety / 76
Houby dušené s rajčaty / 76

Opékané baklažány s česnekem a sýrem

600 g baklažánů
sůl, olej
3 stroužky česneku
strouhaný sýr
petrželka

Neoloupané balažány nakrájíme na kostičky, osolíme, promícháme a necháme v míse chvíli stát. Osušíme je utěrkou, vložíme do širokého kastrolu s rozehřátým olejem a za stálého míchání je opékáme, až téměř změknou. Přidáme drobně nakrájený česnek a opékáme je dále, až změknou. Přeložíme je na talíře, hustě posypeme strouhaným sýrem, usekanou petrželkou a hned podáváme s toasty nebo s pečivem.

Pečené cukety s ostrou směsí

800 g mladých cuket
sůl, olej
feferonky nebo chilli
česnek, mletý pepř

Cukety oloupeme, nakrájíme na plátky silné asi 7 mm, osolíme a necháme chvíli stát. Osušíme je, rozložíme v jedné vrstvě na pekáč vymaštěný olejem a pečeme v horké troubě. Po chvíli je obrátíme a pečeme, až změknou. Feferonky drobně nakrájíme, česnek rozetřeme a zpěníme na oleji (nebo přidáme chilli místo feferonek). Měkké cukety opepříme, pokapeme ostrou směsí a hned podáváme s pečivem nebo s chlebem.

RYCHLÉ SLADKÉ VEČEŘE



Piškotové omelety s ovocem (večeře pro 2 děti) / 77

Palačinky s džemem / 78

Ovocné knedlíčky / 78

Tvarohové knedlíčky s ovocem / 78

Tvarohové opečenky s džemem / 78

Lívanečky s ovocem a jogurtem / 79

Nudle s mákem a cukrem / 79

Nudle s čokoládou a cukrem / 79

*Nudle s tvarohem a cukrem nebo s ořechovými jádry
a cukrem / 79*

Bramborové šklubánky s mákem / 79

Piškotové omelety s ovocem

(večeře pro 2 děti)

4 vejce,

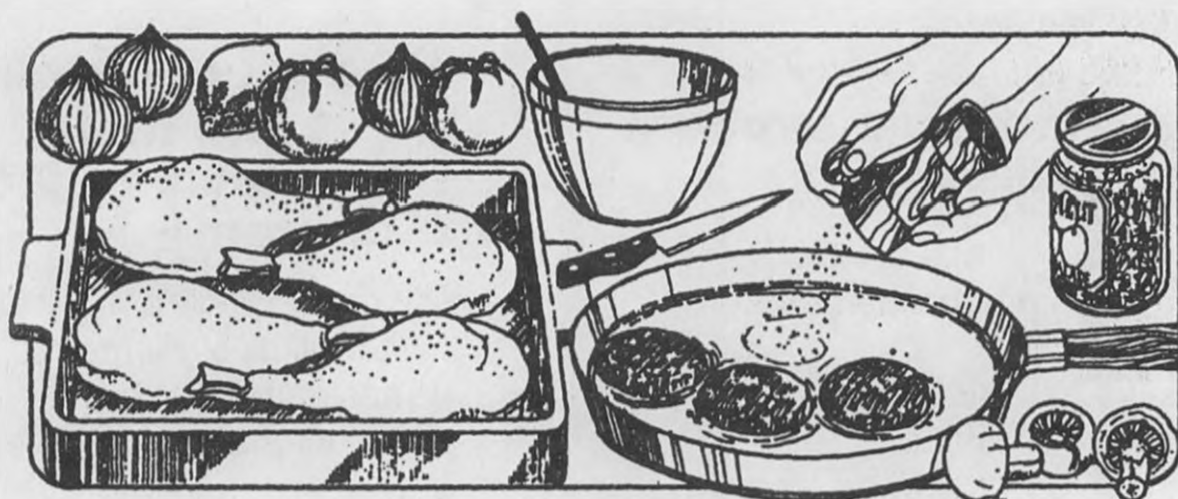
5 lžic moučkového cukru

5 lžic hladké mouky

**džem, čerstvé nebo kompotované
ovoce, několik vlašských jader**

Z bílků ušleháme sníh, po částech přidáváme moučkový cukr a ušleháme do husta. Poté vmícháme postupně žloutky a nakonec prosátou mouku. Těsto nalijeme na jednu velkou pánev (nebo do formy na koláč) vymaštěnou máslem a vysypanou hrubou moukou a povrch uhladíme. Upečeme v mírně vyhřáté troubě. Horkou omeletu potřeme džemem promíchaným

TOASTY A PLNĚNÉ PEČIVO



Toasty se salámem a Nivou / 80

Toasty s kuřecími játry / 80

Toasty s vepřovou směsí / 81

Toasty se salámem a míchanými vejci / 81

Toasty se salámovou pomazánkou / 81

Toasty s rajčaty a sýrem / 82

Topinky s vepřovým masem a křenem / 82

Topinky s míchanými vejci a se salámem / 82

Pavézky se sardinkami / 82

Toasty se salámem a Nivou

(2–4 porce)

12 plátků bílé veky
olej, 200 g salámu
rajčatový kečup
chilli nebo papriková Vegeta
150 g Nivy

Plátky bílé veky opečeme po obou stranách na teflonové pánvi potřené olejem.

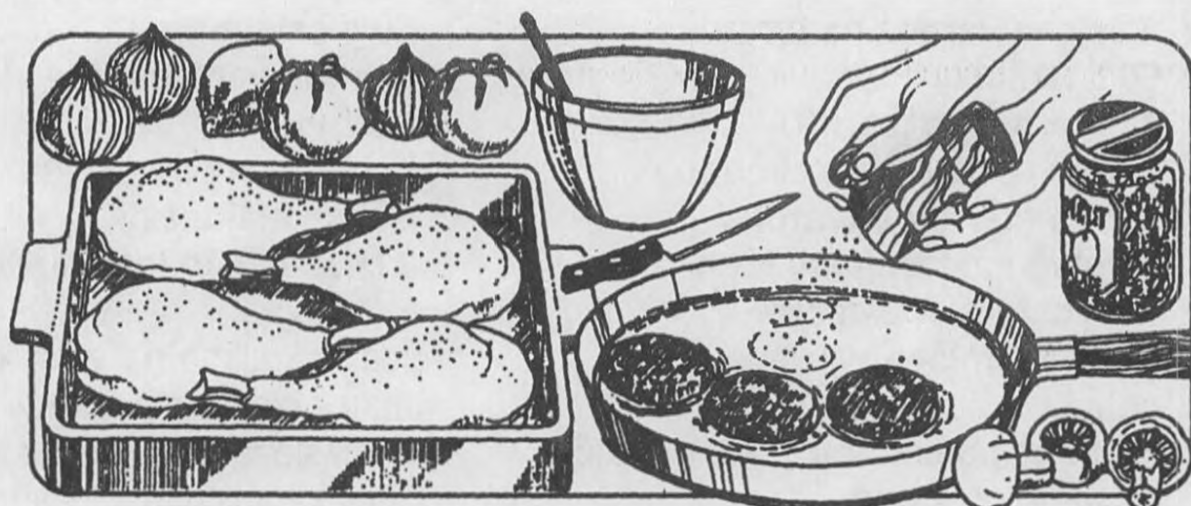
Salám nakrájíme na nudličky, osmahneme na troše oleje, přidáme kečup, koření a prohřejeme. Urovnáme jej na horké toasty, posypeme strouhanou Nivou a podáváme.

Toasty s kuřecími játry

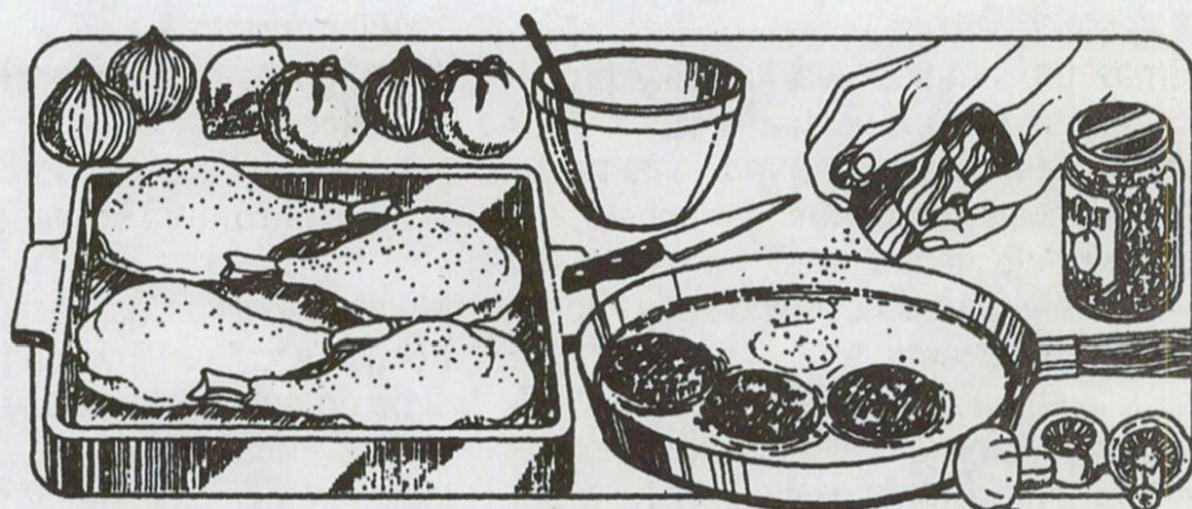
(2–4 porce)

12 plátků bílé veky
olej
400 g kuřecích jater

STUDENÉ VEČEŘE



- Vejce v křenové majonéze / 84*
Zalévaná vejce / 84
Vajíčkový salát / 84
Domácí vlašský salát / 84
Ostrý salát ze salámu / 84
Sýrový salát s vejci / 85
Salát z vařeného hovězího masa / 85
Kuřecí salát s majonézou / 85
Těstovinový salát se salámem a kečupem / 85
Rybí salát s majonézou / 86
Pažitková pomazánka / 86
Domácí rozhuda / 86
Tvarohová pomazánka s kečupem a česnekem / 86
Sýrová pomazánka s křenem / 86
Pomazánka z hermelínu / 86
Sýrová pomazánka s ořechovými jádry / 87
Vaječná pomazánka se sýrem a salámem / 87
Mrkvová pomazánka s celerem / 87
Sardinková pomazánka s vejci / 87
Pomazánka ze sardinek v rajčatovém nálevu / 88
Nepravá humrová pomazánka / 88
Sardelová pomazánka s vejci / 88



Teplý bramborový salát / 89

Rychlé bramborové noky / 89

Pečené bramborové plátky / 90

Kedlubnové zelí / 90

Mrkev s hráškem a kečupem / 90

Dušený špenát / 90

Kysané zelí v rychlé úpravě / 90

Červené zelí s jablkem / 91

Ředkvičkový salát / 91

Mrkvový salát s banánem / 91

Cibulový salát / 91

Hlávkový salát s okurkou a jablkem / 91

Teplý bramborový salát

800 g brambor

4 lžíce oleje

2 sterilované okurky

1 cibule

petrželka

1 jablko

cukr, ocet, mletý pepř, sůl

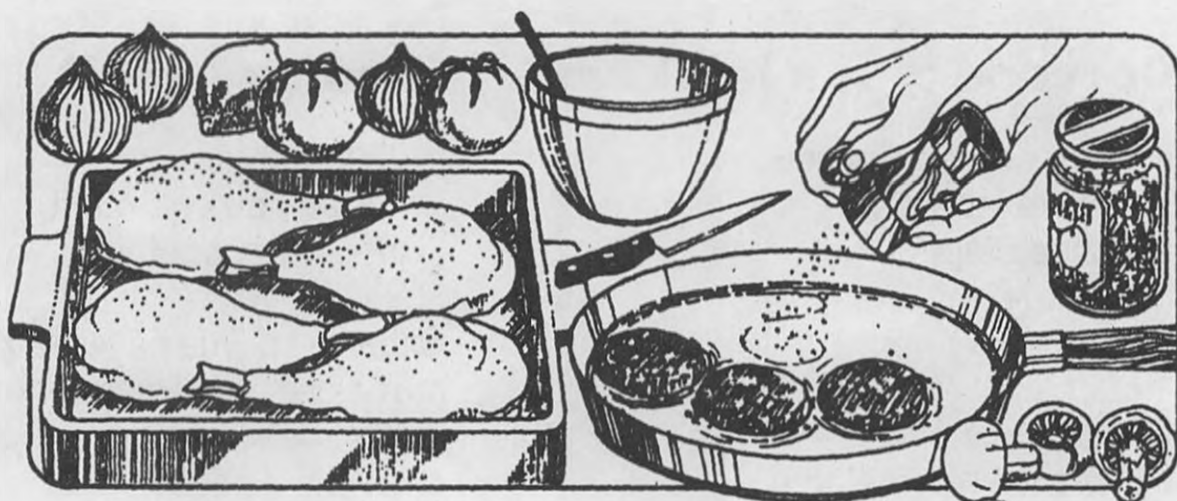
Brambory uvaříme ve slupce, nakrájíme

na plátky a vložíme do mísy. Olej, cukr, petrželku a cibuli rozšleháme v mixéru, nalijeme na brambory, přidáme drobně nakrájené okurky a jablko, další potraviny, promícháme a hned podáváme.

Rychlé bramborové noky

400 g směsi pro bramborové knedlíky

A ještě něco navíc: CO ZE ZBYLÝCH POKRMŮ?



Maso:

Masová pomazánka / 93

Toasty s masovou pomazánkou / 93

Toasty s ostrou masovou pomazánkou / 93

Džuveč s masem a zeleninou / 93

Kuřecí rizoto po indicku / 94

Salát z vařené slepice / 94

Krokety s masem / 94

Vařené brambory:

Bramborové placky / 94

Selská omeleta / 95

Pomazánka nastavená brambory / 95

Těstoviny:

Omeleta z těstovin / 95

Grenadýrský pochod / 95

Bílky:

Cibulová polévka s bílkovou jíškou / 96

Česneková polévka s bílkovými nočky / 96

Krupicové smaženky se zeleninou / 96