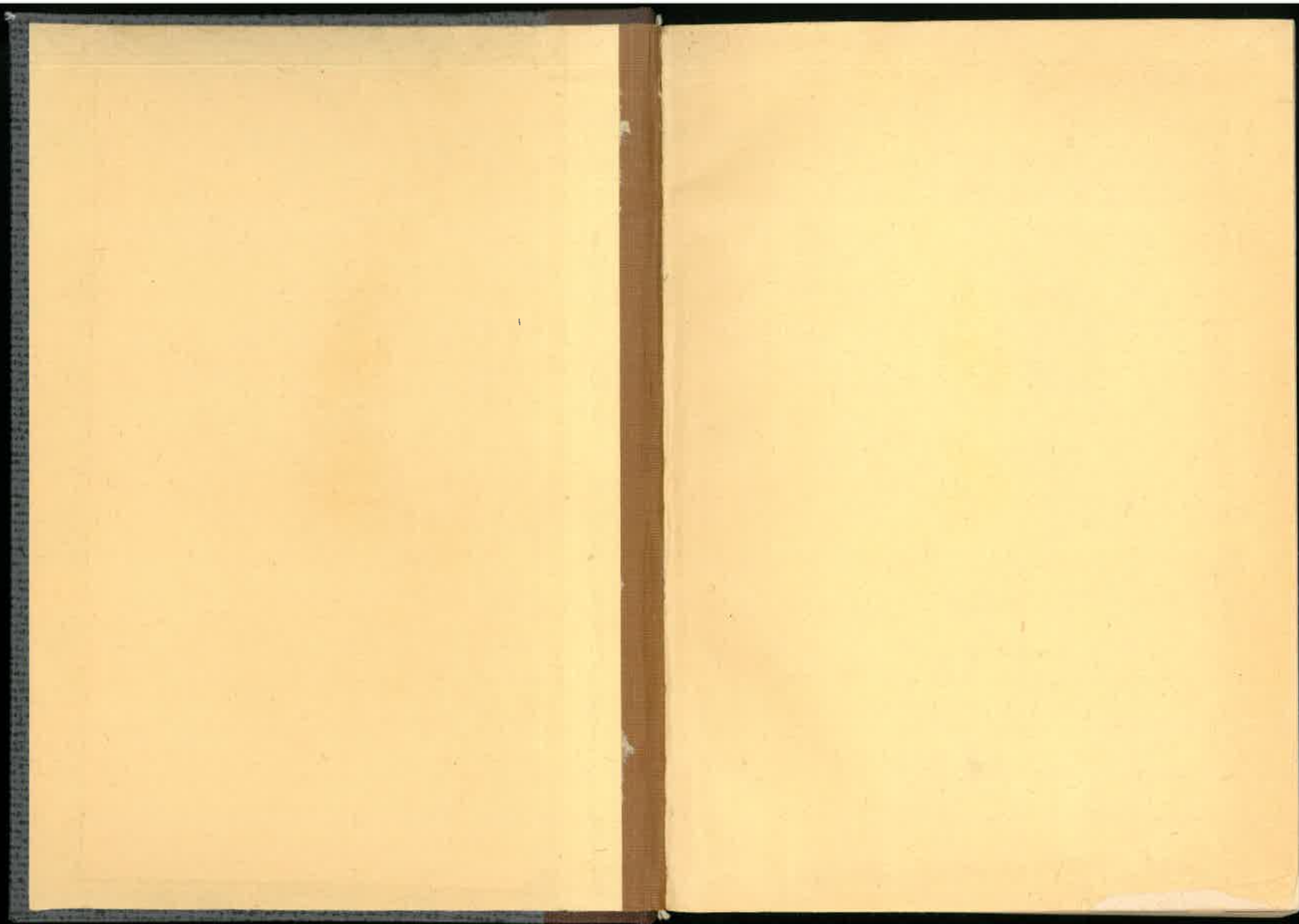


MZK – Pedagogická knižovna

50.656



**VELKÁ** **VILÉM**  
**VRABEC**  
**SUCHAŘKA**

VOVNICKÉ NAKLADATELSTVÍ • PRAHA • 1968



203931  
  
50656

© Vilém Vrabec — 1968  
Illustrations © Vladimír Hnízdo

### PŘEDMLUVA

*Tato nová kuchařská kniha bude jistě veřejností přijata se zájmem. Její starší zpracování známe z velkých reprezentativních monografií tohoto kompetentního autora i z úspěchu knihy vydané autorem v německém jazyce v sousedních německy mluvících zemích, zejména v blízkém Rakousku. Nové české zpracování je opět „dokonalejší“ — ze zkušenosti s německou publikací vytěžil autor další zjednodušení textu i soustředění k našim domácím poměrům, kde se objevuje stále více tendence k rychlé přípravě pokrmu po práci, který však musí být chutný a dostupný. Přesto ponechává tato tendence dosti místa i na přípravu jídel příležitostných a zařazuje též studenou kuchyni, moučníky a míšené nápoje i ve formě slavnostnější.*

*Každé vydání nové kuchařské knihy vyvolává ovšem řadu dalších otázek. Především, nakolik si dovede rodina s kuchařskou knihou poradit, jak si dovede jídelníček vyvážit a vykalkulovat, vybrat jídelní sestavy dosti racionální, jak doplňovat přílohy výživově nezbytných látek méně z hlediska kalorického sycení a více z hlediska vhodného doplnění? Jak si poradit s technologicky dokonalými postupy ve vlastních podmínkách?*

*Nemám však obavy z toho, že by si čtenář seznámený s nejprostšími základy kuchařského umění a s radostí přistupující k takovému úkolu nedovedl poradit s předloženými návody. Jsou všude podány jasně a jednoduše člověkem, který technologii sám ovládá a receptury mnohokrát vlastnoručně prověřil, takže se adept kuchařství s tímto zkušeným průvodcem v hustém lese předpisů nikde neztratí a nevyrobí zbytečné zmetky.*

*Větší obavu mám již o znalosti přesahující kuchařskou knihu — o vaření se znalostí nejen technologie, ale i racionalizace našeho jídelníčku. Jsem však přesvědčen, že tento úkol nám teprve nastává: vytvořit návod schůdného a dobře propočteného denního režimu člověka, soulad fyzického pohybu s vhodnou dávkou potravy, připravené podle dobré kuchařské knihy v pokrmy biologicky vysoce hodnotné a dobře upravené. Je ovšem nezbytné, abychom na této cestě měli důležitý základní kámen — tj. abychom uměli vařit. Bez této znalosti se stravování rodiny omezí na nejjednodušší a často i nechutné odbývání denního jídla, nadužívání uzenin a neustálé opakování několika běžných předpisů*

*Proto snad vycházejí u nás v sérii kuchařských knih stále nové a ani ty, jak se zdá, nestačí nasycit poptávku veřejnosti. Nebylo by tedy vhodnější některou z osvědčených knih vydat obrovským nákladem jako základní učebnici? Myslím, že tento čas dosud nenastal. Nejen proto, že se i kuchařská technologie vyvíjí, ale též proto, že různí autoři tu přinášejí právě onu rozmanitost, která je jako sůl pokrmu a nedovolují, abychom i v kulinární technologii upadli do šedivé jednotvárnosti. Myslím, že v tomto smyslu je nová kniha dalším přínosem a navíc učebnicí spolehlivou, v dobrém smyslu klasickou.*

Prof. MUDr. J. Mašek, DrSc.

ÚVVL - Praha-Krč

## ÚVOD

Ke stavbě tkání, k zajištění a udržení zdraví, pracovní síly a svěžesti potřebuje lidské tělo výživné látky, které mu dodáváme ve formě syrových a vařených pokrmů. Přitom jde nejen o bílkoviny, tuky, sacharidy neboli glycidy, vitamíny a minerální soli, nýbrž i o vodu; i nestravitelná buničina najde své uplatnění.

Knihou nechce podávat podrobný výklad o vědecky zjištěných skutečnostech — k tomu slouží speciální literatura, na kterou zájemce odkazujeme. Nám jde pouze o ta pravidla, jež jsou z vědeckého bádání odvozena pro každodenní praxi, to znamená ta, která při kuchařském zpracování potravin mají především vliv na maximální udržení jejich výživových hodnot, a kterými se my — ať již kuchaři, kuchařky nebo ženy v domácnosti — musíme řídit.

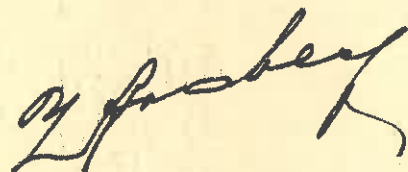
Tím se také na nás přenáší starost a odpovědnost za to, aby byla našim stolovníkům (strávníkům) předkládána chutná, posilující a pestrá strava, pokud by ovšem — zvláště u nemocných — nebylo nutno řídit se zvláštními předpisy.

Abychom mohli zdárně plnit požadavky odpovídající zdravotním potřebám a bychom si mohli dokonale osvojit novodobou přípravu pokrmů, k tomu nám má pomoci tato odborná kuchařská kniha, sepsaná na základě dlouholetých zkušeností a praxe.

Její předností je, že obsahuje v gastronomickém pořadí všechna odvětví kuchařského umění, včetně míšených a mixovaných nápojů, a že usiluje o srozumitelnost, názornost a o shodu s moderními požadavky hygieny a kuchařského umění. Tak by měly být chápány i v knize uvedené a mnohokrát vyzkoušené recepty, podle nichž se může řídit každý, kdo se o ku-

chařské umění zajímá, a podle vlastních zkušeností pak dále pokračovat. Připojené obrázky mají především usnadnit způsob úprav a zdobení jak pokrmů, tak i nápojů.

Přál bych si, aby se toto kuchařské dílo, stalo skutečným pomocníkem, cenným a vítaným rádcem pro všechny, kdo se zabývají vařením, touto zajímavou a pro lidské zdraví důležitou činností.



em. ředitel a odborný učitel  
kuchařského učiliště v Praze

## 1 STUDENÁ KUCHYNĚ

### 2 VÝZNAM STUDENÉ KUCHYNĚ

Studená kuchyně je pro výživu stejně důležitá jako kuchyně teplá, i když v kuchařství civilizovaných národů nemá tak dlouhou tradici jako kuchyně teplá.

V novější době pokrmy studené kuchyně stouply v oblibě tak, že se ze studené kuchyně vyvinulo samostatné kuchařské odvětví. Úprava studených pokrmů vyžaduje ovšem i dokonalou znalost teplé kuchyně, neboť jistá část těchto pokrmů musí být napřed zpracována teplem.

Výhodou studené kuchyně není jen vhodné využití surovin méně vzhledných a takových, kterých nelze dobře upotřebit v teplé kuchyni (např. okrajů mas nebo ocasů a hlav z vařených ryb apod.), její význam se také neomezuje jen na to, že častěji zařazuje do jídelního lístku jídla syrová a bohatá na vitamíny. Poskytuje kromě toho i mnoho dalších výhod, zejména tu, že umožňuje podat občerstvení v kteroukoli denní hodinu, vyhovuje dokonaleji individuálním chutím a přáním, jídla se snáze dají upravit a konečně se není třeba obávat, že pokrmy vychladnou. Pokrmy studené kuchyně nejen zpestřují jídelníček, ale některé z nich zlepšují i vzhled teplých jídel, především pokud jde o barvy. To povzbuzuje chuť, podnítlí dobré vyměšování trávicích šťáv, a tím umožní dokonalejší trávení a využití požitých potravin.

Při úpravě studených pokrmů je třeba dbát, aby byly chuťově výraznější, neboť při nich odpadá působení tepla, které vytváří v teplých jídlech aromatické látky a chuťově je uplatňuje.

Doplněním jídelního lístku studenými pokrmy významně zpestříme směsnou stravu, která z hlediska zdravotního je zárukou správně vyvážené výživy.

### 3 POSTUP PŘI ÚPRAVĚ STUDENÝCH POKRMŮ, MÍS A PODOBNĚ

Všechny suroviny nejdříve opláchneme, očistíme, je-li třeba uvaříme, upečeme atd., a když je vše připraveno, pak teprve přikročíme k přípravě studeného pokrmu tak, jak ho budeme podávat.

Rosol, paštiky a podobné je nutno zhotovit den nebo dva dny před použitím.

Přibližná doba, potřebná k přípravě studených jídel podle jednotlivých receptů, je uvedena u každého předpisu.

Při úpravě listových salátů, jako hlávkového apod., zařídíme vše tak, aby

byl dohotoven ne dříve než půl hodiny před podáváním. Tak uchováme jeho svěžít vzhled a hlavně zabráníme ztrátám cenných vitamínů, které listové saláty obsahují.

Při úpravě obložených chlebiček používejme výhradně prvotřídního materiálu. Použijeme-li vajíček, okurek, salámů a podobných surovin, nedávejme na chlebičky jejich špičky, působí na chlebičku nevzhledně. Odkrojky totiž můžeme velmi jemně rozsekat, promíchat a smést z nich posypat chlebičky, potřené majonézou. Chlebičky pak vypadají nejen velmi vzhledně, ale i dobře chutnají. Tak můžeme použít i odkrojky, které vzniknou při úpravě jiných pokrmů.

Hotové chlebičky urovnáme na mísu, a to pokud možno tak, aby na jedné míse byly chlebičky stejného druhu. Podáváme-li více druhů (typů) obložených chlebiček, upravujeme je tak, aby vždy v jedné řadě byly chlebičky stejného typu. Taková úprava je daleko vzhlednější. Volme na obložené chlebičky nejvýše pět druhů různorodých potravin a upravujeme je na ně tak, aby byly chuťově sladěny.

Studené omáčky upravujeme buď z majonézové hmoty čís. 2, tj. majonézy základní, nebo ze směsí různě kořeněných. Upravujeme-li omáčky z majonézové hmoty čís. 2 musíme být opatrní, aby se nesrazily. Nikdy nepoužíváme majonézy již okořeněné, neboť má již svoji osobitou chuť. Některé koření by ostatně určitým omáčkám ani chuťově neprospělo. Omáček je mnoho druhů. Při jejich úpravě je naprosto nutné, aby se od sebe chutí i složením lišily a aby nebyla pod různými označeními podávána omáčka v podstatě stejná, poněkud pozmeněná snad jen nepatrnými nebo dokonce nevhodnými přísadami.

Chceme-li připravit dobrou omáčku, musíme zachovávat správný poměr, uvedený u jednotlivých receptů. Přísady musí být velmi jemně nasekané, nastrouhané nebo prolisované. Při úpravě některých pokrmů používáme omáček jako polevy. Mají-li být pokrmy opatřené polevou delší dobu vystavovány, pak je dobře, přimícháme-li do omáčky trochu studeného tekutého rosolu, aby omáčka nestékala. Pokrmy polité takovou omáčkou ihned postavíme do chladničky.

Pro přípravu pokrmů, které vkládáme do tvořitek a zaléváme rosolem, použijeme pokud možno buď pocínovaných plechových tvořitek, nebo tvořitek z plastických hmot. Z nich se dají pokrmy snadno vyklopit. Zalité pokrmy nenecháme dlouho v tvořítce, nejdéle jen do druhého dne. Zaléváme-li pokrmy ve větších nádobách, jako v pekáčích apod., je nutné pokrmy do rosolu vkládat tak, aby vzhlednější strana (líc) byla nahoře. Z takového nádobí se totiž pokrm, zalitý v rosolu, vyklápět nedá. Jednotlivé porce vykrajujeme nožem a pokládáme na talíř. To platí zejména u porcovaných ryb. Při zalévání pokrmů do rosolu je lépe použít hlubších skleněných kompotových misek, ze kterých zalitý pokrm nevyklápíme, nýbrž na povrchu vhodně ozdobíme a po ztuhnutí rosolu podáváme i s miskou.

Předkrmy je nejlépe podávat upravené jednotlivě na miskách či talířcích. I když mísa, na níž podáme předkrm, upravený pro několik osob, vypadá lépe, pestřeji a lákavěji, má tento způsob tu nevýhodu, že odebráním

jednotlivých porcí z mísy se celková úprava obvykle naruší. Chceme-li však přece jenom podat předkrm na společné míse, buď jednotlivé porce už při úpravě naznačíme, či - a to je nejvhodnější - hosty sami obsloužíme.

Při úpravě mis z ryb, mas, drůbeže, paštik apod. dbejme, aby hlavní pokrmy byly položeny nejvýše. Takto upravený pokrm lépe vypadá. Důležité je, abychom zvolili i vhodné mísy.

K vyvýšení pokrmů užíváme tzv. podstavců z podložek. Dříve se užívalo podstavců z rýžové moučky, z tragantu, dokonce i ze dřeva, tedy podstavců většinou nepoživatelných. Nyní používáme různých salátů s majonézou, rýžového salátu a rosolu. Důležité však je, aby saláty nebyly řídké a rosol byl dostatečně tuhý. Podložky upravujeme ponejvíce do výše 2 až 3 cm. Volme podstavce pokud možno takové, aby byly zároveň vhodnou přílohou k pokrmu. Na tyto podstavce pak vkusně rozložíme připravená masa, drůbež, vařená vejce atd. Někdy ponecháme kolem podstavce dostatečný volný prostor pro vhodné přílohy nebo ozdoby.

Na ryby se hodí mísa podlouhlá, na masa, drůbež apod. oválová, na saláty, paštiky nebo pěny mísa okrouhlá. Mísy mají být pokud možno ploché. Pamatujme však, že při jakékoli úpravě pokrmu je nutno obložení mis upravit tak, aby okraje zůstaly volné a mísy nebyly pokrmy přeplněny. Pro menší pokrmy ovšem neužíváme mis velkých.

Připravujeme-li saláty, nedávejme do nich nikdy přísady závadné, zkysané apod. Dodržujme u jednotlivých druhů salátu označený způsob krájení, tj. na nudličky, kostky, kolečka apod. Čím jemněji je nakrájíme, tím chutnější je výrobek. Při krájení kostiček, například z bramborů, okurek atd. vznikají odkrojky, které nezahazujeme, nýbrž jemně je rozsekáme a přimícháním určité přísady a majonézy zhotovíme jemně sekaný salát, kterého pak použijeme jako přílohy. Kyselé okurky pokud možno tence oloupáme, nakrájíme na nudličky nebo kostičky a pak lehce v cedníku vařečkou vymačkáme přebytečnou šťávu, která by zbytečně rozředila zejména salát s majonézou. Při krájení kyselých okurek na plátky to ovšem neděláme. Aby byl salát dobře promíchán a jednotlivé součástky v něm dokonale rozděleny, musíme jej míchat ve velkých, prostorných nádobách (mísách).

Podáváme-li saláty s tekutou marinádou, upravujeme je do hlubších skleněných misek, které pak můžeme položit na stříbrnou mísu vyloženou papírovým ubrouskem.

Saláty s majonézou a speciální majonézy upravujeme na ploché skleněné talíře s vyvýšeným okrajem a povrch vkusně ozdobíme.

Nářezy upravíme na plochou oválovou mísu, na kterou nakrájená masa nebo uzenářské výrobky rozložíme do jednotlivých řad. Využijeme přitom barvy materiálu tak, aby se jednotlivé řady nárezu od sebe barevně lišily. K jedné straně takto zhotoveného nárezu upravíme přílohu nebo ozdoby. Na nárez nesmí stékat šťáva z okurek nebo olej ze sardinek. Zabráníme tomu nejlépe tak, že položíme takové pokrmy na list hlávkového salátu nebo na mušli. Salám, kterého použijeme do nárezu, vždy oloupáme.

Při jakékoli úpravě studených pokrmů volme vhodné ozdoby a přílohy, které barevně sladíme! Ozdoba se velmi pěkně vyjímá, když ji jen prostě

k pokrmu přiložíme. To platí zejména u ředkviček, citronu, rajčat, okurek, hoblovaček z másla atd. Vyvarujme se co nejvíce jednotvárnosti. Hotové pokrmy, pokud je hned nepodáváme, uschováme v temné, chladné místnosti, nejlépe v chladničce.

Aby chlebičky, předkrmy, mísy a vůbec vše, co se ve studené kuchyni upravuje na talíře, mísy apod., vypadaly pěkně, musíme si předem stanovit, jak a do jakých tvarů potraviny rozložíme. Pak teprve začneme obkládat chlebičky, připravovat předkrmy, mísy apod.

Masa, ryby i drůbež, které upravujeme na mísy, můžeme předtím potřít studeným tekutým rosolem. Jednak tím do značné míry zamezíme přístupu vzduchu k masu, jednak zlepšíme vzhled. Studeným tekutým rosolem můžeme přetřít i malé přílohy, jako plněná rajčata, vejce a podobně. Jak správně si máme počínat, nalezneme v příslušné stati.

Pokud to nevyžadují zvláštní slavnostní okolnosti, upustíme od zbytečně složitých mis, jejichž úprava je náročná na čas. I jednoduchou úpravou lze projevit vytištěný vkus. Pokrmům to jen prospěje.

Studené pokrmy bychom měli před podáváním pokud možno důkladně vychladit, tak jsou nejchutnější. V domácnosti nám k tomu výborně poslouží moderní chladnička.

Chceme-li při praktické přípravě pokrmů podle receptů, uvedených v knize, dosáhnout žádoucích výsledků, je nutné, řídit se přesně danými pokyny. Vztahuje se to zejména na recepty základní. Přílohy a ozdoby jsou jen vodítkem vlastní fantazie. Uplatněním vlastního vkusu se nejlépe uvarujeme jednotvárnosti.

#### 4 PODÁVÁNÍ STUDENÝCH POKRMŮ

Nezapomínejme, že hodnota podávaných pokrmů se neposuzuje jen podle jejich chuti. Mnoho zdánlivě vedlejších činitelů, jako je čistá, vkusně upravená místnost, čisté, třeba jen prosté prostředí stolu, příjemné prostředí, to vše má veliký vliv na povzbuzení chuti a na dobré zažití pokrmů.

Velikost talířů nebo mís, na nichž pokrmy upravujeme a podáváme, volme přiměřeně podle množství pokrmů. Zejména studené pokrmy (pokud to jejich složení dovoluje) upravujeme více do výše než do šíře, působí vzhledněji a tím více povzbuzují chuť k jídlu. Příkladem poslouží barevné přílohy v této knize.

Při sestavování jídelního lístku dbejme, aby byl pořad jídel nejen bohatý, ale pokud možno pestrý. Dbáme, aby na jídelním lístku byla zastoupena jídla ze všech potravin, které se v roční době objevují čerstvé na trhu.

Studené předkrmy podáváme hlavně před polévkou. Je-li více chodů, podáváme předkrmy v malém množství.

Sýry nebo sýrové mísy podáváme nejvíce jako poslední chod oběda nebo večeře. Nepodáváme je však ihned za předposledním chodem, ale až po delší přestávce.

Obložené chlebičky se velmi dobře hodí k čaji. K přípravě obložených chle-

bíčků lze použít různorodého materiálu; můžeme je tedy podávat v kteroukoli denní dobu, to znamená k přesnídávkce, jako předkrm, k odpolednímu čaji, k večeři i jako jídlo po večeři.

Studené pokrmy mohou být i samostatnou večeří. Zde se velmi dobře uplatní různé saláty s majonézou, speciální majonézy, ryby, vejce, masa, sýry v různých úpravách nebo studené mísy s rozmanitějším výběrem jídel. Při pozdější večerní návštěvě, kde lze předpokládat, že hosté již večeřeli, podáváme tak zvané jídlo „po večeři“ (après souper). Nejvhodnější jsou obložené chlebičky, pikantní drobnůstky, různá masa, pěny, paštiky, sýry, ovoce atd.

#### 5 STUDENÝ BUFET, JEHO VÝZNAM A ÚPRAVA

Při různých společenských příležitostech nebo při domácích slavnostech často velmi dobře nahradí podávání teplých jídel vhodně upravený studený bufet. Studený bufet má proti teplým jídlům nespornou výhodu zejména v tom, že se dá snadno předem připravit, a tak ani jinak nepřijemná nedochvilnost hostů není na závalu. Také hostitelce odpadá starost o kuchyň i o podávání jídel, neboť hosté se obsluhují sami.

Při úpravě studeného bufetu, který má do jisté míry nahradit teplou slavnostní večeří, musíme pečovat o správný výběr chodů. Patří k němu předkrm, někdy i studené polévky, hlavní chod, moučníky, sýry a ovoce. Za příklad může posloužit tato sestava: Jako předkrm různé saláty s majonézou, speciální majonézy (jako drůbeží, humří, rybí), anebo studené polévky (vývar z masa apod.), potom pokrmy z ryb a z masa, například kapr v rosolu, kapr marinovaný, šunka, svičková pečeně po anglicku, telecí pečeně, vepřová pečeně s příslušnými přílohami, různé moučníky, sýrové chlebičky, sýrové mísy, slané i sladké pečivo a ovoce. Dbejme, aby se neopakovaly zejména pokrmy upravené s majonézou. Pamatujme také na to, že pro studený bufet volíme jen ty druhy pokrmů, které není nutno pracně dělit nebo krájet a které se snadno dají předkládacím příborem přemístit z mísy na talíř. Pořad a výběr jídel závisí ovšem na druhu slavnosti, počtu osob a na době, kdy se slavnost pořádá. Pro lehčí orientaci je u mnohých receptů v této knize uveden i vhodný způsob, jak je podávat.

K pokrmům, které jsou připravovány bez majonézy, jako je tlačenkový salát, obložený matjesový slaneček, ryby v rosolu apod., podáváme obyčejný chléb (tmavý).

K pokrmům, kde převládá majonéza, podáváme pokud možno housky nebo bílý chléb (veku).

Studený bufet upravujeme v domácnosti tak, že studené nárezové, rybí apod. mísy a různé zákusky úhledně narovnané, nejlépe na ploché mísy, účelně seskupíme na jídelní nebo psací stůl pokrytý ubrusem. Vedle pokrmu připravíme pak talířky s příbory, ubrousky a skleničky na nápoje. Bufetový stůl umístíme tak, aby nepřekážel, nejlépe ke stěně.



## 6 OZDOBY A JEJICH ÚČELNÉ POUŽITÍ PŘI ÚPRAVĚ STUDENÝCH POKRMŮ

Mnoho ozdob užívaných ve studené kuchyni lze vhodně upotřebit i v kuchyni teplé. Základní podmínkou při zdobení pokrmů je, aby ozdoby byly vhodně voleny a barevně i chuťově sladěny s pokrmem. Pamatujme si však, že mnohé pokrmy, jsou-li jednoduše podány, mohou někdy lépe zapůsobit než pokrmy příliš ozdobené. Dnes už se vyhýbáme zastaralému způsobu zdobení, někdejšímu figurálním ozdobám, napodobování labutí, sněhurek, hradů z másla nebo sádla, nepoužíváme ani křiklavě barevného rosolu apod.

Ozdooby, kterých používáme, jsou přílohové, dekorativní a stříkané.

## 7 OZDOBY PŘÍLOHOVÉ

Tyto ozdoby děláme částečně z čerstvé syrové zeleniny a z ovoce, takže se neuplatňují pouze jako dekorativní složka, ale zvyšují i biologickou a vitamínovou hodnotu celého pokrmu. Při úpravě takových ozdob použijeme nožů z nerezavějící oceli, zabráníme zbytečným ztrátám vitamínů.

### 8 Salát hlávkový jako ozdoba

Salát se svou svěží zelení výborně hodí jako ozdoba různých pokrmů. Ke zdobení používáme obvykle jen srdíček. Zelených, nepoškozených listů upotřebíme jako podložky pod různé pokrmy. Salát nakrájený nožem z nerezavějící oceli, oslazený a pokapaný octem se velmi dobře uplatňuje jako okrajová ozdoba salátů s majonézou a vaječných mis.

### 9 Zelená petržel jako ozdoba

K nejčastěji používaným ozdobám patří zelená petržel, zejména kadeřavá. Nať petržele je velmi bohatá na vitamíny A a C, i na nerostné látky. Petržel nejdříve opláchneme pod tekoucí studenou vodou a pak jí zdobíme chlebičky, mísy, nářezy atd. Zbylou petržel nejlépe uchováme, vložíme-li ji stonky do vody a dáme do chladničky. Tím si podrží delší dobu svěží vzhled.

### 10 Cibule jako ozdoba

I cibule se velmi dobře uplatňuje jako přílohová ozdoba studených pokrmů, a to nejen pro svou chuť a pěknou světlou barvu, ale hlavně také pro obsah vitamínů a nerostných látek. Nejvíce se jí používá – drobně nakrájené – k huspenině, tlačence apod.

Cibule nakrájená na kolečka je velmi vkusnou ozdobou mnoha pokrmů, zejména slanečků, některých salátů a studených mis. Klínky vykrájené z cibule a rozdělené na lístečky zdobí velmi pěkně závitky ze sledů, marinované slanečky a některé saláty.

### 11 Ředkvičky jako ozdoba

K přípravě ozdob použijeme hlavně ředkviček tvrdých, s nepoškozeným, pěkně zabarveným povrchem. Ředkvičky dřevnaté, červivé nebo seschlé se nehodí ani k zhotovení ozdob, ani k jídlu.

### 12 Tulipánek z ředkvičky

Používáme podlouhlých červených ředkviček. Na omyté a očištěné ředkvičce uděláme ploše položeným nožem kolem dokola tři zářezy (začínáme od špičky). Tím vzniknou tři lístečky, které rovněž nožem od špičky lístečků do poloviny nařízneme tak, aby vzniklo šest lístečků. Takto upravenou ředkvičku vložíme pak do studené vody, ve které nabobtná a lístečky se rozevřou.

### 13 Vějířek z ředkvičky

Očištěnou a omytou větší ředkvičku nakrájíme na několik slabých plátků, a to tak, aby řezy sahaly přibližně do tří čtvrtin a jedna čtvrtina ředkvičky u špičky zůstala v celku. Plátky vějířovitě rozhrneme. Je to vhodná ozdoba na obložené chlebičky, nářezové mísy apod.

### 14 Květináček z citrónu a ředkviček

Citrón opláchneme, osušíme a rozkrojíme po šířce. Kulatější půlku vespod trochu skrojíme, aby pěkně seděla. Vezmeme asi šest připravených tulipánků z ředkviček, napícháme je na párátko a zapícháme do připravené půlky citrónu. Mezi párátko zastrkáme kadeřavou petržel. Takto zhotovený květináček je velmi pěknou ozdobou salátových mis.

### 15 Rajčata jako ozdoba

Svou krásně červenou barvou jsou rajčata velmi vděčnou ozdobou a přílohou mnoha studených pokrmů. I rajčata žlutá se vhodně uplatní jako ozdoba. Používáme však hlavně tvrdých plodů. Nejdříve je omyjeme, tenkou slupku můžeme sloupnout a pak buď nakrájená na kolečka, nebo rozčtvrcená (menší jablíčka celá) používáme ke zdobení.

### 16 Papriky čerstvé jako ozdoba

Zelené nebo zralé červené papriky nejdříve omyjeme, potom odstraníme stopky a semena a nakrájíme je buď na obroučky, nebo na proužky či na drobné kostky. Používáme jich k různému zdobení.

### 17 Okurky čerstvé jako ozdoba

Ke zdobení se hodí nejlépe okurka skleníková. Omyjeme ji nejdříve pod tekoucí vodou a neoloupanou nakrájíme na kolečka nebo na vějířky, kterými zdobíme sýrové chlebičky a okraje různých salátů s majonézou, upravených na míse.

### 18 Okurky sterilované kyselé jako ozdoba

Ke zdobení používáme hlavně tvrdých okurek souměrných tvarů. Ozdoby z větších okurek se uplatňují spíše na velkých mísách, zejména nářezových, z menších okurek pak na obložených chlebičkách.

### 19 Vějíř z okurky

Jednu celou okurku nakrájíme podélně na několik slabých plátků tak, aby řezy sahaly přibližně do tří čtvrtin a jedna čtvrtina okurky aby zůstala v celku. Plátky okurky rozhrneme do tvaru vějíře.

### 20 Věneček z okurky

Podlouhlou šťhlejší okurku nakrájíme na tenká kolečka tak, aby kolečka zůstala na jedné podélné straně nedokrojená. Okurku stočíme do tvaru věnečku, a to tak, aby nedokrojená strana okurky byla na vnitřní straně věnečku.

### 21 Srdíčka z okurky

Jednu větší tvrdou kyselou okurku nejdříve podél rozkrojíme. Půlky pak položíme řeznou plochou na prkénko a v polovině hodně šikmo překrojíme, a to tak, že jednu půlku okurky překrojíme zleva doprava a druhou zprava doleva. Tyto čtvrtky pak sestavíme do tvaru srdíček. Tak utvoříme z jedné okurky dvě srdíčka.

### 22 Květák jako ozdoba

Květák, zejména pěkný bílý, se velmi dobře uplatňuje jako přílohová ozdoba. Používáme květáku buď vařeného ve slané vodě a vychladlého, nebo sterilovaného ve vlastní šťávě, i nakládaného v octovém nálevu. Květák rozdělíme na růžičky, kterými pak zdobíme různé mísy, upravené ze speciálních salátů, speciálních majonéz, telecí pečeně, rostbífů apod.

### 23 Chřest jako ozdoba

Chceme-li použít jako ozdobné přílohy chřestu, musíme především volit chřestové hlavičky slabších lodyh. Chřest musí být buď vařený a vychladlý, anebo konzervovaný.

### 24 Svazečky chřestu

Chřestový svazeček skládáme vždy ze čtyř chřestových tyčinek. Z těchto tyčinek si odkrojíme (měřeno od hlaviček) 5 cm dlouhé kousky s hlavičkami. (Zbylé části chřestu nakrájíme na kousky, dlouhé 1 cm, kterých pak použijeme k přípravě salátu.) Nyní dvě nakrájené tyčinky s hlavičkou položíme těsně vedle sebe, potřeme je studeným tekutým rosolem a položíme na ně další dvě tyčinky, které opět potřeme rosolem. Potom si nakrájíme z červené papriky nebo z rajčete či z uzeného lososa asi 1 cm široký a podle potřeby 6–8 cm dlouhý proužek a položíme ho doprostřed přes připravené tyčinky z chřestu tak, aby vypadaly jako svazeček. Celý svazeček pak znovu potřeme rosolem a postavíme do chladničky. Když rosol ztuhne, pokládáme svazečky chřestu na plátky nakrájené z vařeného uzeného hovězího jazyka, nebo na větší plněná rajčata. Svazečků můžeme použít i jako ozdobné přílohy k různým studeným masům, drůbeži, galantině apod.

### 25 Citróny jako ozdoba

Citróny jsou nejen pro svou krásně žlutou barvu, ale zejména pro svůj bohatý obsah vitamínů, zvláště vitamínu C, velmi hodnotnou přílohovou ozdobou. K přípravě ozdob používáme hlavně citrónů souměrných tvarů, pěkně zbarvených. Před upotřebením je však nejdříve pod tekoucí pitnou vodou opláchneme (citróny nebo i ostatní citrusové plody, které jsou opatřeny postříkem, tzn. že kůra těchto plodů je impregnována Dowicidem, je nutné omývat horkou vodou).

### 26 Dílce citrónů

Nejpoužívanější a nejjednodušší ozdobou je citrón rozkrojený na osminky, které pak přikládáme k různým speciálním majonézám, salátům, rybám, koryšům apod.

### 27 Ozdobná kolečka z citrónů

Citrón nakrájíme na kolečka asi 3 mm silná a z jejich okrajů vyřízneme kolem dokola malinké trojúhelníčky, vzdálené od sebe asi 3 mm. Takto upravenými kolečky buď celými, nebo rozpůlenými, zdobíme okraje pokrmů na mísách. Nejlépe se tato ozdoba uplatňuje u pokrmů z ryb.

### 28 Hvězdice z citrónu

Nejdříve odkrojíme na obou koncích špičky citrónu. Po obvodu citrónu pak uděláme kolem dokola ostrým nožem dosti hluboké trojúhelníkovité zářezy, které však musí být od obou konců citrónu vzdáleny asi jeden a půl centimetru. Tím jsme rozdělili citrón na dvě půlky, které se dají lehce od sebe oddělit. Jednotlivé půlky tvoří ozdobné hvězdice, kterých používáme ke zdobení větších studených mís.

### 29 Pomeranče jako ozdoba

Z pomerančů upravujeme ozdoby stejně jako z citrónů. Zdobíme jimi však hlavně mísy, upravované ze zvěřiny. Velmi dobře se hodí rovněž k paštikám ze zvěřiny.

### 30 Olivy zelené a černé jako ozdoba

Většinou bývají již konzervovány, takže mimo ojedinělé případy nevyžadují další kuchyňské úpravy. Svou pikantní, nahořklou příchutí se velmi dobře hodí jako přílohová ozdoba zejména k rybám a korýšům, k nářezovým mísám, k doplnění předkrmů apod.

### 31 Žampióny jako ozdoba

Do kastrolu dáme 3 dkg másla, trochu soli, šťávu z jednoho citrónu, osminu litru vody, pokličkou zakryjeme a směs vaříme asi 3 minuty. Malé, tvrdší žampióny (asi ¼ kg) nejdříve pod tekoucí vodou omyjeme, potom odkrojíme třeh a sloupneme kloboučky. Necháme je v prudce se vařící směsi 5 minut povařit. Pak je vyjmeme a vychladlé buď potřeme rosolem, anebo polijeme bílou krycí rosolovou omáčkou. Takto upravené žampióny se hodí ke zdobení pokrmů z ryb, z vajec a z různých paštik.

### 32 Kaviár jako ozdoba

Zrna černého i červeného kaviáru se hodí velmi dobře za ozdobu. Z kaviárových zrníček lze sestavovat různé vzory, které obzvláště vyniknou na vařených vejcích. Hromádky kaviáru můžeme položit i na kolečka z vařených vajec, kterými pak zdobíme různé pokrmy.

### 33 Uzený losos jako ozdoba

Kromě čerstvého uzeného lososa přichází na trh i losos uzený, nakrájený na tenké plátky a konzervovaný v oleji. Jeho cihlově růžová barva se jako ozdoba vyjímá zvláště pěkně. Uplatňuje se hlavně u pokrmů rybích, vaječných, u salátů a při úpravě obložených chlebiček. Nikdy však ho nepoužijeme ke zdobení drůbeže, zvěřiny, galantin apod.

### 34 Růže z lososa

Asi 10 cm dlouhý a 4 cm široký plátek uzeného lososa přeložíme podél a svine tak, aby se nám utvořila růžice. Je to vhodná ozdoba zejména ruských vajec, obložených chlebiček, rybích mís apod.

### 35 Kornoutky z lososa

Stejněměrně nakrájené plátky uzeného lososa stočíme v kornoutky. Naplníme je buď salátem, speciální majonézou, nebo jemně rozsekaným rosolem a ozdobíme jimi rybí mísy, vaječné pokrmy a saláty.

### 36 Masa jako ozdoba

Také pečeného masa můžeme použít jako vkusné ozdobné přílohy. Především šunky, telecí pečeně z kýty a rostbífů. Z těchto mas nakrájených na tenké plátky, děláme kornoutky a závitky, plněné různými saláty, rosolem, pěnou a paštikou. Zdobí se jimi hlavně různá masa, drůbež a paštiky. Zejména vhodně se jimi doplňují pokrmy ze zeleniny a vajec.

### 37 Salámy jako ozdoba

Salámů se nejčastěji používá ke zdobení obložených chlebiček, různých salátů, vaječných pokrmů a studených mís.

### 38 Kornoutky ze salámu

Nejvhodnější jsou salámy s jemnou mozaikou, tvrdé i měkké, jako je pařížský, turistický, gothajský, uherský apod. Z tence nakrájených a oloupaných koleček upravíme kornoutky takto: Kolečko salámu položíme na prkénko a na jedné straně nožem do poloviny rozkrojíme. Nyní u jednoho rozříznutého konce začneme salám svinovat tak, aby se utvořil kornoutek. U salámů silnějšího průřezu oloupaná kolečka rozpůlíme nožem a půlky zatočíme do kornoutku. Hlavně dbejme, aby salámy byly tence nakrájené a zejména, aby z nich slanina nevypadávala. Jedině tak se kornoutky nerozvinou a jsou vzhledné. Jsou-li kornoutky větší, můžeme je plnit různými nádivkami. Salám nakrájený příliš tence se na kornoutky nehodí. Jednotlivá kolečka tedy vhodně zformujeme do tvaru neurčité růžice. V této podobě se salámu používá hlavně na obložené chlebičky.

### 39 Vejce jako ozdoba

Chceme-li k přípravě ozdob použít vajec, je nutno, aby byla pokud možno čerstvá a dobře na tvrdo uvařená.

#### 40 Vejce dělená

Jako jednoduchá ozdoba se uplatňují vařená vejce nakrájená na plátky, na půlky a na šestiny. Vejce nakrájíme nejlépe tzv. rozkrajovačem vajec. Nožem se vejce krájí velmi obtížně.

#### 41 Muchomůrka z vejce a z rajčete

Natvrdo uvařené vejce na širší špičce skrojíme a postavíme na prkénko. Menší tvrdé rajče u stopky z jedné čtvrtiny skrojíme, vnitřek zčásti vydlabeme, důlek osolíme a opepříme. Takto připravené pak posadíme dutinou na vejce. Na povrch muchomůrky pak ještě nastříkáme tečky z máslového krému. Je to hezká ozdoba různých studených mis.

#### 42 Žabka z vejce

Širší špičku na tvrdo uvařeného vejce zešikma skrojíme tak, aby stálo nakloněné. Do užší špičky klínovitě vyřízneme hubičku, do které vložíme buď plátek citrónu kůrou ven, anebo trochu kaviáru. Nad hubičkou hladkou trubičkou s menším otvorem vystříkneme dvě větší tečky z majonézy ke zdobení (viz recept č. 105). Do středu teček vsadíme zrníčko kaviáru nebo černého pepře, aby vypadaly jako oči. Takto upravené žabky používáme hlavně k ozdobě salátů s majonézou.

#### 43 Hlavička z vejce

K tomu účelu se nejlépe hodí co nejoblejší vejce. Vejce uvařené na tvrdo skrojíme na obou špičkách a posadíme širší stranou na prkénko. Obličej vystříkáme ze sardelového másla pomocí sáčku a trubičky s malým otvorem. Na seříznutou špičku dáme kaviár, aby znázorňoval zkadeřené vlasy. Na míse upravíme malý podstavec ze salátu s majonézou, na jeho rovnou plochu položíme kolečko z tvrdého rajčete a posadíme na ně hlavičku. Hlavičku z vejce můžeme postavit i přímo na podstavec ze salátu a kolem její spodní části upravit z velmi tence nakrájeného salámu zvlněný límeček. Hlavičky se uplatňují velmi dobře jako ozdoba při úpravě silvestrovských nebo masopustních mis.

#### 44 Máslo jako ozdoba

Chceme-li, aby se nám jakákoliv ozdoba z másla dokonale zdařila, musíme mít máslo dobré jakosti, tuhé, tj. dobře vychlazené. Másla k přípravě ozdob musí být nejméně čtvrt kilogramu. Čím větší však kus másla, tím lépe se některé ozdoby upravují.

#### 45 Vroubkované řezy z másla

Nejjednodušší a vkusnou přílohou je máslo nakrájené na obdélníkové řezy vroubkovaným nožem, ponořeným do horké vody.

#### 46 Hoblovačky z másla

Tuto ozdobu můžeme vytvořit jen tzv. francouzským nožem na máslo. Je to vhodně zahnutý nůž v jehož ohbí jsou špičaté vroubky. Francouzský nůž namočíme do horké vody a pak jím přejíždíme po povrchu tuhého másla. Nůž musí být šikmo postaven, aby pod mírným tlakem vytvářela jeho ostří tzv. hoblovačky. Takto upravené máslo je velmi vzhledné a má tu velkou výhodu, že se dá velmi snadno rozetřít na chléb. Hoblovačky můžeme upravovat i z různých, dobře vychlazených máslových krémů, jako je sardelový, lososový, račí atd. Chceme-li si uchovat hoblovačky z másla v zásobě, vložíme je do studené vody a dáme do chladničky. Hoblovačky z másla se také velmi dobře uplatňují jako ozdoba obložených chlebiček a studených nářezových mis.

#### 47 Karafiáty z másla

Karafiáty se nejlépe dělají vroubkovaným nožem, který má ostří u špičky rovné a tupou stranu zakulacenou ke špičce. (Vroubky nesmí být příliš ostré, aby se daly dobře držet v ruce.) Nůž uchopíme pravou rukou tak, že jej položíme na čtyři prsty a přidržíme palcem. Přejíždíme rovnými tahy po másle tak, aby špička nože, nepatrně skloněna, zajížděla do másla hlouběji. Při každém tahu ustoupíme s nožem trochu dozadu, aby se zbylé rýhy řadily vedle sebe a nikoliv na sebe. Na noži se tím nahromadí vějířek másla, který palcem a ukazováčkem levé ruky spojíme a stáhneme se špičky. Nůž přitom držíme stále v pravé ruce. Tak můžeme dělat karafiáty všech velikostí. Okraje hotových karafiátů můžeme, dříve než je sundáme se špičky nože, lehce ponořit do sladké papriky, aby se zpestřil jejich vzhled. Do středu jednotlivých karafiátů můžeme vložit kaparu anebo malou kostičku z červené řepy nebo z mrkve. Používá se jich ke zdobení obložených chlebiček a nářezových mis.

#### 48 Rosol (jako ozdoba)

Velmi vzhledná a chutná je ozdobná příloha, upravená z rosolu. Rosol však musí být dostatečně tuhý a hlavně čirý a mít velmi dobrou chuť. Jako ozdoby jej lze použít několika způsoby:  
I. způsob. Ze ztuhlé vrstvy rosolu, vysoké asi 2 cm, vykrajujeme nožem nebo vykrajovačem trojúhelníky, čtverce, kolečka apod., a zdobíme jimi okraje pokrmů upravených na míse. Zejména pěkně se vyjmají vykrojené tvary z rosolu přírodního a červeně obarveného, rozložené střídavě kolem studeného pokrmu. K ozdobám z rosolu můžeme pak ještě přiložit zelenou petržel.

II. způsob. Tuhý rosol buď nakrájíme na malé, pravidelné kostičky, nebo ho jemně rozsekáme. Takto připravený se velmi dobře hodí ke zdobení různých studených předkrmů, mis a obložených chlebsíčků.

III. způsob. Tuhý rosol velmi jemně rozsekáme, malounko pokapeme octem nebo citrónovou šťávou, naplníme jím sáček s hvězdičkovitou trubičkou a vystříkujeme podle potřeby různé vzory. Tak se dají velmi pěkně zdobit zejména saláty s majonézou, vaječná jídla a krom nepatrných výjimek veškeré studené pokrmy, upravené na míse.

*Důležité.* Žádné studené pokrmy s ozdobnou přílohou z rosolu nesmějí zbytečně dlouho stát v teplé místnosti. Příloha by se v teple rozpustila.

#### 49 OZDOBNÁ BODLA A BODÝLKA NEBOLI NAPICHOVÁTKA

Velmi pěknou a přitom jednoduchou ozdobou je tzv. „ozdobné bodlo“, kterého se používá k výzdobě studených a teplých mis, sestavených z masa, drůbeže nebo ze zvěřiny. Bodlo může být ze silnějšího drátu, zhotoveného z nerezavějící oceli, který je na jednom konci zašpičatělý a na druhém konci zatočený do kroužku nebo jinak tvarovaný. Bývá i stříbrný, formovaný do různých podob, např. meče apod.

Bodlo zdobíme malým tvrdým rajčetem, paprikou, ředkvičkou, kyselou okurkou, dílci z citrónů a pomerančů, dušenými žampiony, v octě nakládánými hříbečky, lanýži, srdíčky hlávkových salátů, vařenými vejci, olivami, slaninou apod.

Několik vzorů vkusného a snadného zhotovení ozdob na bodlo:

I. Na bodlo nejdříve napíchneme oloupanou ředkvičku, potom jedno menší tvrdé rajče a nakonec opět ředkvičku. Bodlo zapíchneme do masa, upraveného na míse.

II. Z větší tvrdé kyselé okurky a ze slaniny si nakrájíme proužky asi 2 cm široké, 12 cm dlouhé a 2 mm silné. Položíme je na sebe, šroubovitě je skroutíme a napíchneme na bodlo. Zdobíme tak vepřovou pečínku, nadívaný vepřový bůček, sekanou pečení atd.

III. Na vejci uvařeném natvrdo uděláme kolem středu asi 2 cm široký a půl centimetru hluboký výřez a naplníme ho kaviárem. Takto upravené vejce napíchneme na bodlo a zdobíme jím rostbíf, pečenou svíčkovou apod.

IV. Z menšího pomeranče si vyřízneme hvězdičky (viz recept 28). Na bodlo napíchneme jednu větší odpeckovanou třešni, potom hvězdičky z pomeranče a ozdobíme tím srnčí hřbet.

V. Na bodlo napíchneme tulipánky z ředkviček (viz recept č. 12) a pak srdíčko z hlávkového salátu. Zdobíme tak různé pečené a galantiny.

Kromě obvyklých bodel používá se ještě malých bodýlek, zhotovených z kovu nebo z umělé hmoty různě barvené, opatřených mnohdy na jednom konci vkusnou ozdobou. Tato malá bodýlka se zvláště vhodně uplatňují při úpravě malých speciálních chlebsíčků, přičemž účelně nahrazují používaná párátka.

#### 50 OZDOBNÉ STŘÍKÁNÍ

Používáme sáčku z tuhého, hustého, tzv. nepromokavého plátna, neboť jen takový sáček můžeme náležitě vyvařit, a tak z něho odstranit pach po zbytcích pokrmů. Nejméně vhodné, zejména po stránce hygienické, jsou sáčky gumové, a to proto, že se nedají dobře vyčistit ani vyvařit. Do sáčku nejdříve vložíme příslušnou plechovou trubičku. Trubičky mají na špičce menší či větší hvězdičkovitě upravené nebo rovně skrojené otvory. Do sáčku dáme vařečkou připravenou hmotu, vrch sáčku pravou rukou zakroučíme a spodek uchopíme levou rukou. Hmotu vytlačujeme mačkáním do žádoucích vzorů. Vystříkujeme-li menší ozdoby, k nimž není zapotřebí mnoho hmoty, použijeme k tomu malých kornoutků, které si sami zhotovíme z pergamenového papíru. Papírové kornoutky však nejdříve naplníme hmotou a potom špičku nůžkami podle potřeby odstříháme.

Ke stříkání se hodí tyto hmoty: majonéza okořeněná, majonéza ke zdobení, různé máslové míšeniny (krémy), rosol, ztuhlý rosolové omáčky, bryzda, tvaroh, liptovský sýr, různá těsta apod.

Dbejme však, a to je velmi důležité, aby hmoty připravené ke stříkání nebyly ani příliš tuhé, ani příliš řídké. Jedině tak mají vzory z nich vystříkané pěkný vzhled. Je-li například sardelové máslo příliš tuhé, špatně se vystříkuje, je-li příliš měkké, roztékají se vystříkané tvary a ztrácejí na vzhledu.

Stříkáním zdobíme: vařená vejce, plněná rajčata, plněné papriky, obložené chlebsíčky, medailonky a různé mísy.

#### 51 OZDOBY DEKORATIVNÍ

Při kuchyňské úpravě jídel se občas, zejména při slavnostnějších událostech snažíme, hotové pokrmy dekorativně ozdobit. Květinové, ovocné a různé stylizované vzory se uplatňují jak na povrchu různých studených pokrmů, tak při zalévání pokrmů rosolem do tvořtek.

Vykrajování ozdob: Květinové, ovocné a různě stylizované vzory pravidelných tvarů vykrajujeme rozličnými vykrajovači, zhotovenými z pocínovaného plechu. Jednodušší ozdoby pak vykrajujeme nožem.

#### 52 Materiál, potřebný k dekorativním ozdobám

Je to zejména pažitka, petržel zelená, zelená nať póru a česneku, estragonové lístky, konzervované fazolové lusky, konzervovaný zelený hrášek, olivy, okurka, kapary, citrónová a pomerančová kůra, vařený žloutek, vařená mrkev, uzený losos, vařená šunka, rajče, paprikové lusky, vařená červená řepa, vařený uzený hovězí jazyk, vařený bílek, konzervovaný lanýž, kaviár apod.

Jde tu hlavně o barvu materiálu, proto dbejme, aby jeho zabarvení bylo co nejvýraznější.

### 53 Vhodné uplatnění dekorativních ozdob

Jsou-li pokrmy, které podáváme studené, a to zejména masa, kuřata, koroptve apod., po upečení krásně přirozeně zabarveny, pak jejich povrch zbytečně nezdobíme, neboť původní vzhled je daleko lákavější. Jenom povrch pokrmů můžeme potřít slabou vrstvou tekutého, studeného rosolu a ozdobit zelenou petrželí.

Avšak pokrmy polité krycí rosolovou omáčkou, jako medailónky, kuřata plněná pěnou, srnčí kotlety s nádivkou, galantiny, vařené ryby atd., nepůsobí v této úpravě samy o sobě mnohdy vzhledně a je většinou nutno jejich povrch ozdobit. Zde se nejlépe uplatňují stylizované vzory. Tak například na šunkové medailónky položíme do středu větší kolečko vykrojené z plátků libové šunky a na ně položíme lísteček zelené petržele.

Povrch speciálních salátů, upravených na míse, můžeme také vhodně a vkusně ozdobit. Zejména pěkně se vyjmají květinové vzory, jako jsou kopretiny z vařeného žloutku a bílku.

### 54 Umístění dekorativních ozdob

a) *na povrchu pokrmů.*

Jednotlivé ozdoby, dříve než je položíme na povrch pokrmu potřeného rosolem, je nutno namočit ještě do studeného tekutého rosolu tak, aby se na povrch pokrmu přilepily. Pokrmy s dekorativními ozdobami musíme ještě štětcem několikrát přetřít studeným tekutým rosolem. Po každém potřetí pokrmu rosolem dáme pokrm do chladu, nejlépe do chladničky, aby rosol ztuhl. Pokrmy potíráme rosolem jednak proto, aby ozdoba pěkně držela, jednak proto, aby zhotovený pokrm měl pěkný, vysoký lesk.

b) *při zalévání pokrmů do rosolu*

Zde je nutné, abychom nejdříve na dno tvořítka nalili asi ½ cm vysokou vrstvu studeného tekutého rosolu a nechali ji v chladu ztuhnout. Na tuto ztuhlou vrstvu teprve pokládáme připravenou ozdobu. (Další postup práce naleznete u receptu 87.)

### 55 KVĚTINOVÉ A OVOCNÉ VZORY

Těchto dekorativních ozdob používáme buď k povrchové ozdobě pokrmu, hlavně však při zalévání pokrmu rosolem do tvořitek s ozdobami.

### 56 Hyacint

Květy vykrajujeme buď z bílku, nebo ze šunky, ale i z mrkve; stonky a lístky buď ze zelené natě póru, nebo z okurky.

### 57 Kopretiny

Lístky kvítku vykrajujeme z bílků, střed květu upravíme z uvařeného žloutku, stonky a lístky ze zelené natě póru.

### 58 Sněženky

Kvítek sněženky děláme z bílků, stonky z pažitky, lístky a kalíšek ze zelené natě póru.

### 59 Hrozen vína

Štíhlou okurku nakrájíme na kolečka a sestavíme je do obrazce hroznu. Stonky uděláme z pažitky a větvičky z hnědé kůrky chleba. Lístky vykrajíme z okurky a žebra znázorníme z natě póru.

### 60 Třešně

Stonky a lístečky vykrojíme z kyselých okurek, třešně z mrkve, z rajčete nebo z papriky a větvičku z hnědé kůrky chleba.

### 61 Stylizované vzory

Těchto dekorativních ozdob používáme buď hlavně při zalévání pokrmu rosolem do tvořitek s ozdobami, anebo k povrchové ozdobě pokrmu.

## 62 VLASTNÍ RECEPTY STUDENÉ KUCHYNĚ

### 63 POLÉVKY STUDENÉ

Tyto polévky jsou v letním období osvěžujícím předkrmem. Zejména polévky připravované z vývaru masa a drůbeže jsou znamenitým posilujícím pokrmem. Podávají se v porcelánových nebo skleněných koflíčcích.

## 64 POLÉVKY Z MASITÝCH VÝVARŮ

### 65 Polévka hovězí studená se zeleným hráškem

*Poměr: 1½ l hovězího vývaru světlého a 12 dkg zeleného vařeného nebo konzervovaného hrášku.*

Postup: Nejdříve si připravíme vývar z masa, jak je uvedeno v receptu č. 627 nebo z kostky masoxu. Hotový vývar, z kterého jsme dokonale odstranili tuk, dobře vychladíme, nejlépe v chladničce. Pak jej nalijeme do koflíčků, přidáme uvařený zelený hrášek a podáváme. Příloha: slané tyčinky. Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny. (Připravíme-li vývar z kostky, pak pouze 15 minut.)

### 66 Polévka portugalská studená

*Poměr: 1 litr hovězího vývaru světlého, 4 rajčata, 2 lžičce oleje, ¼ l přírodního červeného vína, sůl, trochu cukru, mleté papriky a citrónová šťáva.*

Postup: Rajčata rozčtvrtíme, ve vlastní šťávě krátce podusíme a prolisujeme. K protlaku pak přilejeme hotový vývar z masa (viz recept č. 627), přidáme olej, víno, osolíme, okořeníme a trochu přikyselíme. Polévka musí být pikantní, v chuti sladkokyselá. Dobře vychlazenou a prošlehanou polévku nalijeme do koflíků a podáváme.

Příloha: suchary nebo slaměnky z lístkového těsta.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 67 Polévka hnědá studená s vínem

*Poměr: 1½ l hovězího vývaru hnědého, ¼ l vína šery a asi 3 dkg lanýžů.*

Postup: Do hotového hnědého vývaru z masa (viz recept č. 628) přilijeme víno, a je-li třeba, ještě trochu osolíme. Dobře vychlazený vývar pak nalijeme do koflíků a přidáme podušené, na kostičky nakrájené lanýže. (Nemáme-li lanýže, přidáme uvařená, na kostičky nakrájená telecí játra.)

Příloha: slané tyčinky z kvasnicového těsta.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 68 Polévka z drůbežního vývaru studená

*Poměr: 1½ l vývaru ze slepice, 10 dkg masa ze slepice a 8 dkg vařeného nebo konzervovaného zeleného hrášku.*

Postup: Nejdříve si připravíme vývar ze slepice, jak je uvedeno v receptu č. 632. Hotový vývar, zbavený dokonale tuku, dobře v chladničce vychladíme. Pak jej nalijeme do koflíků, přidáme vařené, na kostičky nakrájené slepičí maso a zelený hrášek, a podáváme.

Příloha: měsíčky nebo slaměnky z lístkového těsta.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

## 69 OVOCNÉ POLÉVKY

Tyto polévky se nejčastěji upravují z dušeného ovoce, rozředěného vodou, mlékem, šťávami nebo vínem, oslazeného cukrem a zahuštěného škrobovou moučkou. Dobře vychlazené přijdou velmi vhod v letních měsících. Podáváme-li tyto polévky dětem, pak víno nahradíme moštem.

### 70 Ovocná polévka z míchaného ovoce

*Poměr: ½ kg ovoce (jahody, meruňky, maliny apod.), 1 litr vody, 10 dkg cukru, 2 dkg škrobové moučky, ¼ l mléka, šťáva z poloviny citrónu a trochu skořice.*

Postup: Čerstvé ovoce pod tekoucí vodou omyjeme a je-li třeba odpeckujeme, dáme do hrnce, přidáme cukr, přilijeme vodu a 10 minut povaříme. Potom vše prolisujeme žitným sítem a postavíme znovu na plotnu. V mléce rozmícháme škrobovou moučku, nalijeme ji do prolisované ovocné směsi, 4 minuty povaříme a takto zahuštěnou polévku odstavíme. Nakonec do ní přimícháme citrónovou šťávu a skořici. Dobře vychlazenou polévku podáváme.

Příloha: piškoty.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 71 Jahodová polévka mléčná

*Poměr: 1½ litru mléka, 40 dkg lesních jahod a 13 dkg cukru.*

Postup: Čerstvé lesní jahody prolisujeme žitným sítem, přidáme moučkový cukr a směs třeme do pěny. Potom přilijeme svařené studené mléko a důkladně vše promícháme. Dobře vychlazenou polévku podáváme.

Příloha: piškoty, suchary apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 72 Jablečná polévka

*Poměr: 1 kg jablek, 1 citrón, 20 dkg cukru, 5 dkg rozinek, 1 litr vody a čtvrt litru bílého vína.*

Postup: 60 dkg jablek oloupáme, rozčtvrtíme, jádřinec vykrojíme a jablka vložíme do hrnce. Přidáme k nim šťávu z poloviny citrónu, 14 dkg cukru, kousek citrónové kůry, vše zalijeme vodou a uvaříme do měkka. Uvařená jablka i s vývarem prolisujeme sítem do porcelánové misky, přilijeme ¼ l vína, promícháme a postavíme do chladu. Zbývající jablka oloupaná, očištěná a rozčtvrcená, nakrájíme na tenké plátky, vložíme do kastrolku, pokapeme šťávou z druhé půlky citrónu, přidáme 6 dkg cukru, ¼ l bílého vína a očištěné rozinky. Vše opatrně do měkka podusíme. Tato podušená jablka s rozinkami přimícháme k prolisovaným jablkům, polévku dobře vychladíme a podáváme.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 73 Malinová polévka

*Poměr: 1 litr malin, 30 dkg cukru, šťáva z půlky citronu, asi půl litru vody a čtvrt litru bílého vína.*

Postup: Dvě třetiny dobře vyztřálých malin prolisujeme přes žíněné síto do porcelánové misky. Posypeme je 10 dkg cukru, přidáme šťávu z citronu, přilijeme bílé víno a necháme v chladu asi půl hodiny stát. Vodu se zbývajícím cukrem asi 5 minut povaříme a vychladlou nalijeme na prolisované maliny. Dobře vše promícháme a nakonec lehce přimícháme zbylou třetinu celých pěkně vyztřálých malin. Hotovou polévku v chladničce dobře vychladíme a pak podáváme.

Příloha: piškoty.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 74 Ananasová polévka

*Poměr: 30 dkg ananasu (1 kompotová krabice), 15 dkg moučkového cukru, šťáva z citronu, kousek citrónové kůry, 3/4 l vody a 1/2 litru bílého vína.*

Postup: Ananas jemně rozsekáme, dáme do skleněné nádoby, přidáme prosátý moučkový cukr, přilijeme šťávu z ananasu, šťávu z citronu, bílé víno a necháme v chladničce asi půl hodiny stát. Vodu s citrónovou kůrou svaříme a vychladlou nalijeme na rozsekaný ananas, dobře promícháme, znovu vychladíme a podáváme.

Příloha: piškoty.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

### 75 ROSOL (ASPIK)

Rosol patří k nejdůležitějším základním složkám studené kuchyně. Jeho upotřebení je mnohostranné. Používá se ho při zalévání pokrmů do tvořitek, k přípravě rosolové majonézy a krycích rosolových omáček, jako průsvitné polevy k polévání různých pokrmů, dále jako přílohy a ozdoby.

Dobrý rosol musí být především lahodný, přiměřeně tuhý a čirý.

Při zalévání masa, drůbeže a ryb do rosolu dbejme, abychom k zhotovení rosolu vždy použili vývaru z nich. Některé vývary z těchto surovin, tj. z masa, drůbeže a ryb, buď nemají žádnou, nebo mají jen částečnou rosolovací schopnost. Tu pak jsme nuceni přidat do vývaru želatinu.

Rosoly dělíme:

- na rosol přírodní, který je zhotoven ze surovin obsahujících látky s rosolovací schopností (klíhovinu),
- na rosol umělý, k jehož zhotovení bylo použito želatiny.

### 76 ROSOL OBYČEJNÝ (Z MASA - PŘÍRODNÍ)

*Poměr: 1/2 kg hovězí klišky, 3/4 kg vepřových kůžiček, 2 telecí a 2 vepřové nožky, asi 5 litrů vody, půl celeru, 1 větší petržel, 1 větší mrkev, 1 cibule, kousek kapusty, 15 zrněk pepře, 10 zrněk nového koření, 2 bobkové listy, trochu tymiánu (asi 1/4 l octa, podle možnosti estragonového), sůl a 2 dkg cukru. Na čištění: 15 až 20 dkg syrového hovězího libového masa, 8 dkg syrové mrkve a 3 bílky.*

Postup: Telecí a vepřové nožky rozsekáme, v horké vodě vypereme a studenou vodou propláchneme. Hovězí klišku omyjeme pod tekoucí studenou vodou a rozkrájíme na menší kousky. Vepřové kůžičky vypereme, nakrájíme na menší kusy, v čisté vodě asi 10 minut povaříme, poté je vyjmeme a znovu vypereme. Pak vše dáme do většího hrnce, zalijeme studenou vodou, nepříkryté pokličkou postavíme na plotnu a přivedeme do varu.

Pomalým, téměř neznatelným varem vaříme vše asi 2 hodiny. Sbíráme pěnu, tvořící se na povrchu vývaru, a občas vařečkou vývar lehce zamícháme, neboť kůžičky se snadno připalují. Potom přidáme očištěnou zeleninu vcelku, koření (někdy i ocet), sůl a vaříme dále pomalým varem asi 1 hodinu. (Koření nepřidáváme volně do vývaru, nýbrž je svážeme do čistého plátěného hadříčku, a tak je do vývaru vložíme, abychom je pak z vývaru lehko odstranili.)

Při vaření vývaru dbejme, aby se nevařil prudce, neboť by se příliš zkali. a po vyčištění by pomaleji protékal ubrouskem. Při vaření vodu nepřiléváme!

### 77 Zkouška tuhosti rosolového vývaru

Po předepsané době varu se pak přesvědčíme zkouškou, zda vývar již dostatečně tuhne, rosolovatí. Do malé plechové nádoby nalijeme trochu vývaru a postavíme ji do chladničky. Ztuhne-li vývar v této nádobce dostatečně asi za 20 minut, je to důkaz, že se již rosolovací látky z masa dostatečně vyvařily. Přestaneme tedy dále vařit. Neztuhne-li zkoušený vývar, vaříme vše ještě asi 3/4 hodiny, potom zkoušku opakujeme.

Po zdařilé zkoušce hrncem odstavíme a vývar procedíme obyčejným polévkovým cedníkem. Procezený postavíme na noc do chladu, popř. do studené vody, aby ztuhl, neboť se ztuhlého rosolového vývaru se dá dobře sebrat tuk. To je jednou z důležitých podmínek pro získání dokonale čirého rosolu. Pak teprve započneme s čištěním vývaru. Chceme-li však vývar ještě týž den vyčistit, postavíme ho, jakmile částečně zchladne, do chladničky.

Maso, kůžičky a nožky, které nám zbyly po procezení vývaru, upotřebíme k přípravě obyčejné huspeniny. Dáme je znovu do hrnce, zalijeme asi 1 1/2 litrem vody nebo vývaru ze zeleniny a ještě je asi 3/4 hodiny povaříme. Pak vše procedíme, maso nakrájíme na větší kousky, dáme do kastrolku a zalijeme nově získaným vývarem, který podle potřeby osolíme a okyselíme, avšak nevyčistíme. Kastrol pak postavíme do chladničky. Hotovou ztuhlou huspeninu podáváme s cibulí a octem. Zeleniny z vývaru, pokud není příliš měkká, použijeme k přípravě zeleninového salátu.



## 78 Čištění rosolu obyčejného – přírodního

K čištění rosolovitého vývaru vezmeme syrové hovězí maso, syrovou mrkev a bílky. Potřebné množství těchto surovin je uvedeno v poměru u receptu „Rosol obyčejný“. Bílkovina, která se za varu vylučuje z masa a vaječný bílek pojmu do sebe pozvolným srážením za varu všechny součástky, které vývar kalí. Aromatické látky z masa a z mrkve, popř. z koření zlepšují chuť vývaru, která se čištěním zeslabí.

## 79 Postup čištění

Ze ztuhlého vývaru nejdříve lžící namočenou v horké vodě dokonale odstraníme (seškrábeme) tuk, který se při tuhnutí na povrchu vývaru usadil.

74

Po odstranění tuku vnitřní okraj hrnce otřeme papírovým ubrouskem. Rosolový vývar dokonale zbavený tuku vařečkou roztrháme (rozmícháme na menší kusy, aby se dříve rozpustil) a postavíme na mírný oheň. Když se rozpustí, ochutnáme jej, a je-li nutno, vývar ještě podle chuti přisolíme, popř. přikyselíme.

75

Potom dáme do porcelánové misky jemně sekané nebo umleté syrové hovězí maso, na drobné kostičky nakrájenou mrkev, bílky, popř. trošku kerblíku, a směs dobře promícháme. Na to nalijeme trochu mastnoty zbaveného horkého rosolového vývaru a dobře prošleháme. To vše nalijeme do zbylého horkého vývaru, znovu dobře prošleháme a postavíme na oheň. Vývar občas vařečkou, hlavně na dně nádoby, zamícháme, aby se nepřipálil. Jakmile se začne vývar vařit a bílek se srazí, s plotny jej ihned odstavíme a necháme asi 15 minut ustát. Pak na čistý hrnc dáváme větší cedník, přes který dáme hustě tkaný plátěný ubrousek, předem namočený do horké vody a dobře vyždímaný. Je-li na povrchu vývaru příliš mnoho sražené pěny, odstraníme jí alespoň polovinu a zbytek s rosolovým vývarem procezujeme ubrouskem do hrnce. Rosolovým vývarem v ubrousku nesmíme míchat, nýbrž jej necháme klidně protéci. Dodržíme-li správně uvedený technologický postup, proteče vývar ubrouskem velmi rychle. Protékání vývaru může trvat nejdéle půl hodiny. Vývar, který do hrnce natekl, je hotový čistý rosol neboli aspik.

Do takového rosolu želatinu nepřidáváme, není toho zapotřebí.

Rosol musí být tuhý, ale přitom tak jemný, aby se v ústech snadno rozplynul. Použité suroviny neobsahují vždy stejné množství rosolovacích látek, proto se někdy stane, že rosol je příliš tuhý. V tom případě do studeného tekutého rosolu přimícháme podle potřeby buď trochu svařené studené vody, nebo čirého vývaru ze zeleniny, popř. bílého vína.

Připravený rosol tuhne v chladničce nejméně hodinu. Nikdy nesmíme rosol postavit na nasolený led, zkalil by se.

Používáme-li rosolu k pokrmům, u nichž nakyslost rosolu není žádoucí, vynecháme při přípravě ocet.

Asi 2 litry rosolu obyčejného.

Úprava rosolu trvá, kromě uvaření vývaru a přestávky, 1 hodinu.

## ROSOL UMĚLÝ SE ŽELATINOU

*Poměr: 1¼ litru vývaru (může to být vývar z masa, z drůbeže, ze zvěřiny, z ryb, popř. i ze zeleniny nebo z kostky masoxu), trochu citrónové šťávy nebo octa, popř. 1 dkg cukru a 12 až 15 dkg želatiny.*

Na čištění: 2 až 3 bílky.

Postup: S povrchu dokonale vychladlého vývaru nejdříve sebereme tuk. Pak do hrnečku nalijeme asi půl litru studeného vývaru, přidáme náležitě množství želatiny a necháme ji asi 15–20 minut bobtnat. Zbylý vývar podle chuti okyselíme, osolíme, osladíme, nahřejeme a odstavíme. Do nahřátého vývaru dáme nabobtnalou želatinu a mícháme, až se želatina dokonale rozpustí. Pak vývar postavíme na mírný oheň a přivedeme jej až k bodu varu. Čerstvé bílky částečně rozšleháme vidličkou v hlubokém talíři, pak k nim přilijeme za stálého šlehání trochu horkého vývaru a vše vlijeme do vařícího vývaru v hrnci. Znovu vše metlou dobře prošleháme, pak odstavíme nádobu s rosolovým vývarem na okraj plotny, zakryjeme pokličkou a necháme asi 20 minut ustát, tj. tak dlouho, až se bílky dokonale srazí. Poté jej přes čistý, horkou vodou přelitý plátěný ubrousek, položený přes cedník, necháme protéci do čisté nádoby.

*Poznámka:* Množství želatiny se řídí druhem vývaru. Má-li zhotovený vývar již částečnou rosolovací schopnost, jako vývar z telecího masa, ryb apod., je zapotřebí 12 dkg želatiny. Do vývarů, které tuto vlastnost nemají, jako je hovězí, drůbeží, zeleninový apod., dáme asi 15 dkg želatiny.

Je-li vývar, z kterého chceme připravit rosol dostatečně čirý a náležitě zbaven tuku, pak postačí, když nabobtnalou želatinu v horkém vývaru pouze rozpustíme, aniž bychom ho se želatinou vařili. Při použití čirého vývaru čištění bílky rosolového vývaru odpadá. Hotového rosolu používáme k zalévání pokrmů do tvořitek, k přípravě rosolové majonézy, ke zdobení mis apod.

Asi 1½ litru rosolu.

Úprava trvá, je-li vývar již zhotoven, ¾ hodiny.

## ROSOL VINNÝ

K jeho přípravě použijeme ¼ litru studeného tekutého rosolu obyčejného a ¼ až ½ litru bílého vína dobré jakosti. Obojí smícháme a používáme buď k zalévání pokrmů jako je šunka, telecí maso, ryby, koryši apod. do tvořitek, nebo ztuhlým zdobíme mísy.

Zaléváme-li však do vinného rosolu zvěřinu a paštiky ze zvěřiny, použijeme místo bílého vína madeirské víno.

## 82 UPOTŘEBENÍ ROSOLU

Protože rosolu používáme k různým účelům v rozmanitých obměnách, dělíme jej pro snadnější určení na tři druhy: rosol horký tekutý; rosol studený tekutý; rosol tuhý.

### 83 Rosol horký tekutý

Tohoto rosolu používáme k přípravě barevného rosolu, protože v teplém rosolu se barviva lépe rozpouštějí. Na červeno barvíme rosol šťávou z červené řepy, na zeleno šťávou ze špenátu a na žluto nebo na hnědo barvou zhotovenou z cukru.

### 84 Rosol studený tekutý

Připravujeme si ho takto: Nádoby s tuhým rosolem postavíme do horké vody a necháme ho rozpustit. Je-li toho třeba, vodu trochu přihřejeme. Rozpuštěný rosol pak necháme natolik vychladnout, aby měl teplotu odražené vody, anebo čerstvě zhotovený a ještě horký rosol necháme prochládnout. Pracujeme-li s tímto rosolem ve studené místnosti (například v chladírně), postavíme ho do vlažné vody, aby předčasně neztluhl.

Takto připraveného rosolu používáme ve studené kuchyni ze všech druhů nejvíce. Zaléváme jím pokrmy do tvořitek, potíráme různé studené pokrmy z mas, drůbeže a ryb, připravujeme rosolovou majonézu a rosolové krycí omáčky.

Výhodou studeného tekutého rosolu je, že při použití rychleji ztuhne.

### 85 Rosol tuhý

Tohoto rosolu, který musí být dobře ztuhlý, používáme hlavně jako přílohy na ozdoby. Dáváme mu různý tvar: vykrajujeme jej, jemně rozsekáme nebo stříkáme jej ze sáčku s trubičkou.

### 86 POTÍRÁNÍ POKRMŮ ROSOLEM

Používáme k němu studeného tekutého rosolu (viz recept č. 84). Pokrmy, které chceme potírat rosolem, musí být předem dobře vychlazené. Položíme je na síto nebo na drátěnou podložku. Pracujeme pokud možno v chladu. Rosol nanášíme na pokrm štětcem a opakujeme to několikrát, a to tak dlouho, až je pokrm úplně zakryt tenkou vrstvou rosolu. Po každém přetření dáme pokrm do chladu, aby nanesená vrstva rosolu dobře ztuhla. Teprve když ztuhne, můžeme pokrm znovu potírat.



1 Ozdoby z cibule, viz recept čís. 10. Z rozpálených cibulek můžeme také připravit zoubkované místičky, plnit je kaviárem, hořčicí, paprikou apod. a ozdobit jimi studené mísy



2 Salátová mísa ze syrové zeleniny, viz recept čís. 170



3 Francouzský salát zdobený hlávkovým salátem, sekaným bílkem, rajčetem, vařeným vejcem, tulipánky z ředkviček a zelenou petrželí. Viz recept čís. 198

4 Ovocný salát andaluský, viz recept čís. 235. Jako doplněk ozdoby se také pěkně vyjmají zelené kompotované mandle



5 Tvaroh s křenem, viz recept čís. 251, zdobený



6 Sýrové paštičky švýcarské, viz recept čís. 272



7 Paprikové lusky plněné francouzským salátem, viz recept čís. 325, a plněná rajčata, viz recept čís. 326

8 Gandát v rosolu s francouzským salátem, viz recept čís. 337. Mistička s kaviárem, viz recept čís. 391. Sýrové tyčinky, viz recept čís. 267



9 Scampi koktail, viz recept čís. 424



10 Vepřové kotlety v rosolu, viz recept čís. 448

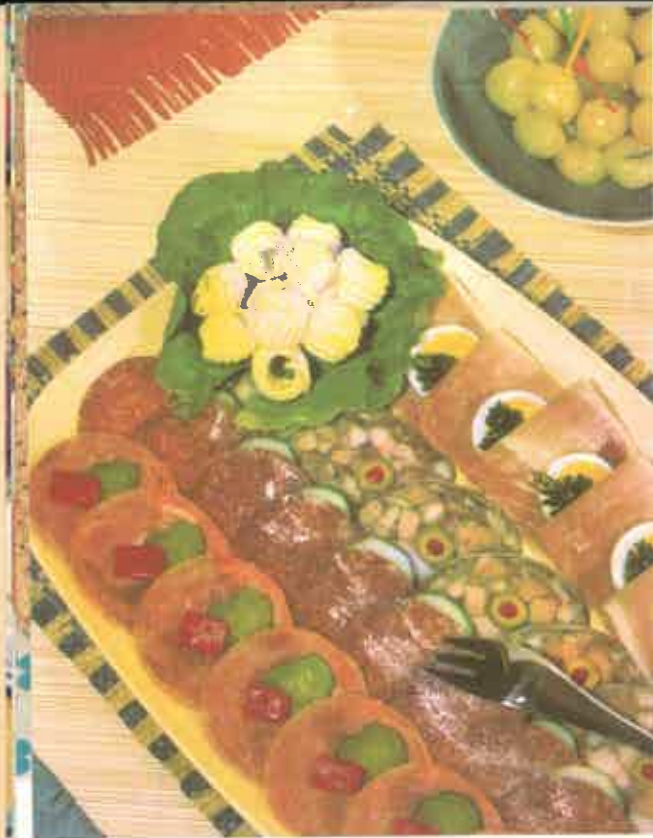
11 Galantína z kachny, zdobená ananasem, třešinkami, rosolem a zelenou petrželt. Nakrájené plátky galantíny jsou ozdobeny tůpkami z majonézy. Viz recept čís. 477



12 Pastika ze zajetího nebo králičího předku, zdobená mandarinkami, jablky a brusinkami. Viz recept čís. 486



13 Ruské chlebičky, viz recept čís. 555. Vejce obložená kaviárem, viz recept čís. 302, a vejce obložená lososem, viz recept čís. 303



14 Nářezová mísa, viz recept čís. 595



15 Nářezová mísa se šunkovou roládou a uher-  
ským salámem, zdobená vařenými vejci, rajčaty,  
rosolem a zelenou petrželí. Viz recept čís. 595

## 87 ZALÉVÁNÍ POKRMŮ ROSOLEM DO TVOŘÍTEK (S OZDOBAMI)

Do pekáče dáme jemně rozsekaný led a postavíme do něho čistě vytřené plechové tvořítka. Do připraveného tvořítka nalijeme asi půlcentimetrovou vrstvu studeného tekutého rosolu a necháme ji ztuhnout. Na ztuhlou vrstvu pokládáme připravené ozdoby (viz Ozdoby dekorativní, č. 51), které předtím namáčíme do rosolu, aby se přilepily ke ztuhlé vrstvě, která je v tvořítku. Když se tak stalo, nalijeme další, asi půlcentimetrovou vrstvu rosolu a necháme ji rovněž ztuhnout. Pak teprve vložíme do tvořítka připravený pokrm, dolijeme tvořítka studeným tekutým rosolem a necháme ztuhnout. Máme-li chladničku, stavíme tvořítka podle potřeby postupně do chladničky.

## 88 Pokrmy, které lze zalít do rosolu

K zalévání do rosolu se hodí: vařená, dušená i pečená masa, šunka, jazyk, vařená i pečená drůbež, vařená i pečená zvěřina, vařené nebo marinované ryby, plněná vejce, plněná rajčata, paštiky, pěny, speciální saláty a majonézy, galantiny, zeleniny a houby v octovém nálevu nakládané, některé druhy měkkých salámů apod.

## 89 Vhodná tvořítka k zalévání pokrmů do rosolu

Nejvhodnější tvořítka pro zalévání pokrmů do rosolu jsou plechová, pocínovaná. Jednak jsou dobrými vodiči chladu, takže rosol do nich nalitý rychle tuhne, jednak se z nich dá ztuhlý obsah snadno vyklápat. Jsou dva druhy plechových tvořítek různých velikostí: jeden druh má hladký tvar; v těch zejména vyniknou dekorativní ozdoby. Druhá jsou ozdobná, ve tvaru srnčího hřbetu, s hvězdicovitým dnem apod.

Plechová tvořítka, z kterých chceme obsah vyklápat, nesmějí mít velké rozměry. Mohou být nejvýše dvoulitrová, neboť jinak by se nedal ztuhlý obsah z tvořítka bez porušení vyklopit.

Používáme-li k zalévání pokrmů do rosolu tvořítka větších, jako jsou pekáče apod., pak z nich obsah nevyklápíme, nýbrž nožem jednotlivé porce vykrajujeme a klademe je na talíř. Do takovýchto tvořítek zaléváme rosolem zejména ryby v porcích.

Nemáme-li malá plechová pocínovaná tvořítka, zaléváme pokrmy rosolem přímo do hlubších skleněných kompotových misek nebo do porcelánových kelímků, tzv. kokotek. Z nich obsah nevyklápíme. Podáváme je přímo, s povrchem vkusně ozdobeným. Tato úprava je méně pracná

## 90 Vyklápění pokrmu zalitého rosolem z tvořítek

Tvořítka se ztuhlým obsahem ponoříme na okamžik do vlažné vody, a to až po vnější okraj. Potom je vyjmeme, osušíme a trochu jím zatřepeme. Obsah, který se zatřesením uvolní, vyklopíme na mísu.

## 91 Rozpouštění tuhého rosolu

Chceme-li tuhý rosol rozpustit, abychom ho mohli použít k zalévání pokrmů, k jejich potírání apod., musíme dodržet tento postup: Nádoby se ztuhlým rosolem postavíme buď nad páru, anebo do nádoby s horkou vodou. Rosolem jen lehce zamícháme, abychom ho zbytečně nezpěnili. Nikdy ho nesmíme postavit přímo na plotnu, neboť by se zkalil.

Rosol se želatinou nesmíme často rozpouštět, neboť i při správném postupu při rozpouštění se zkalí a ztrácí rosolovací schopnost. U rosolu obyčejného, přírodního, není zapotřebí v tomto směru zvláštní opatrnosti.

## 92 Uchovávání rosolu

Ke kratší úchově postačí, nalijeme-li studený tekutý rosol vrchovatě do sklenic se širokým hrdlem, a když ztuhl, zakryjeme povrch pergamenovým papírem, potřeným čistým lihem. Sklenici s rosolem postavíme do chladné místnosti. Lih zabraňuje plesnivění. Tak nám vydrží asi 7 dnů.

Nikdy však nesmíme připustit, aby rosol zmrzl, neboť zmrzlý rosol po rozpouštění ztrácí veškerou rosolovací schopnost.

## 93 MAJONÉZY

Pravá majonéza, která je původu francouzského, je pro své mnohostranné upotřebení a pikantní chuť velmi oblíbená a po stránce výživové velmi ceněna. Pro své výtečné vlastnosti zaujímá ve studené kuchyni nejpřednější místo.

Pravá majonéza je složena z čerstvých žloutků, oleje, přísad octa nebo citrónové šťávy a koření. Z úsporných důvodů můžeme pravou majonézu nastavit moučnou kaší z olejové jíšky nebo bešamelovou omáčkou.

## 94 DŮLEŽITÉ SOUČÁSTI MAJONÉZY

Nejdůležitější složkou majonézy je olej, na němž zejména závisí jakost majonézy. K přípravě používáme proto jen dobrého oleje. Ztuhne-li olej v zimních měsících (to se může stát již při  $+2^{\circ}\text{C}$ ), nebo v chladničce, musíme jej před upotřebením nechat roztát v teplé místnosti nebo ve vlažné vodě.

Další důležitou součástí majonézy jsou žloutky, kterých používáme nejlépe čerstvých. Žloutků z nakládaných nebo chladem konzervovaných vajec můžeme použít pro výrobu majonézy jen tehdy, dá-li se žloutek od bílku dobře oddělit.

Nepostradatelným kořením majonézy je vorčesterská omáčka, která svou kořenitou vůní a zvláštní chutí pozvedne pikantní chuť majonézy. Nikdy se nedá nebo nemá nahradit polévkovým kořením.

## 95 MAJONÉZA ZÁKLADNÍ - PRAVÁ

*Poměr: 2 žloutky, asi 30 dkg oleje, šťáva z poloviny citrónu nebo 2 lžice octa a sůl.*  
Postup: Do čistě vytřené porcelánové mísy s kulatým dnem vložíme žloutky, dokonale zbavené bílků. Dbáme také, abychom odstranili tzv. „očka“, tj. uzlíky bílků. Žloutky trochu posolíme a rozetřeme drátěnou metlou. Ze začátku stále jen opatrně přikapáváme olej; když hmota začíná houstnout, přiléváme olej v tenkém praménku za stálého tření metlou tak dlouho, až směs zhoustne, tj. až se hustá hmota zachytí kolem metly a utvoří se jakýsi knedlík. Tím jsme zhotovili majonézovou hmotu číslo 1. Tuto hmotu rozředíme citrónovou šťávou nebo octem a opět za stálého míchání přiléváme tenkým praménkem olej tak dlouho, až hmota zhoustne podruhé tak, že zůstane nabalená na metle. Tím jsme zhotovili majonézovou hmotu číslo 2, čili majonézu základní.  
Pro 7 osob (35 dkg majonézy). Úprava trvá 30 minut.

*Důležité:* Takto upravená základní majonéza se vyznačuje dobrou konzistencí a při dalším zpracování se málokdy srazí. Nemáme-li na majonézu vhodnou drátěnou metlu, použijeme vařečky. Míchání majonézy vařečkou však trvá déle. Mícháme-li majonézu na elektrickém míchači, zapneme jej na nejmenší rychlost, protože jinak se majonéza místo tření pěnovitě ušlechá a při přidávání dalších přísad snadno klesne.

## 96 Upotřebení majonézy základní

Majonéza základní (tj. majonézová hmota č. 2) slouží především k přípravě majonéz různě kořeněných a k přípravě studených omáček.

## 97 Proč se majonéza srazí

Srazí-li se nám majonéza základní, je hmota, místo aby zhoustla, čím dál řídkší, a ustaneme-li v míchání, odděluje se olej od žloutků a částičky žloutku plovou v oleji jako drobná krupice. Majonéza se srazila, poněvadž jsme volili chybný postup, který tkví v tom, že: 1. jsme použili teplé mísy, 2. jsme nalili hned na začátku při přípravě majonézy na žloutky mnoho oleje, 3. žloutek byl špatně zbaven bílků, 4. olej byl ztuhlý nebo 5. jsme přerušili na delší dobu míchání.

Pamatujme také, že jeden žloutek přijme nejvýše  $\frac{3}{10}$  litru oleje. Přesyťme-li žloutky olejem, majonéza se rovněž srazí. Je-li majonéza upravována v přílišném chladu, na příklad na ledě, srazí se nám, jakmile ji přeneseme do teplejší místnosti.

Míchání majonézy doleva či doprava nebo střídavě oběma směry nemá žádný vliv na její sražení.

## 98 Náprava sražené majonézy

Sraženou majonézu zbytečně dále nemícháme a postavíme ji stranou. Do jiné čisté mísy vložíme jeden až dva čerstvé žloutky dokonale zbavené bílků, trochu je posolíme a začneme dělat opatrně majonézu novou. Když začne houstnout, přidáváme po lžičkách sraženou majonézu tak dlouho, až ji všechnu do nové zamícháme. Majonézu pak obvyklým způsobem dohotovíme. Takto můžeme napravit i sraženou majonézu již okořeněnou. Srazí-li se majonéza v salátu nedá se již napravit. Takový salát musíme co nejdříve zkonsumovat.

## 99 Uchovávání majonézy

Uchovat se dá pouze majonéza základní (tj. majonézová hmota č. 2), která není dosud okořeněná. Skleněnou nebo porcelánovou nádobu vrchovatě naplníme základní majonézou, dobře ji setřeseeme a nádobu přikryjeme nebo ovážeme suchým pergamenovým papírem. Takto ošetřenou majonézu postavíme do chladu a do temna, ne však na led, kde vydrží kromě letního období asi 4 dny.

Z takto uchované základní majonézy připravujeme pak majonézy různě okořeněné a studené omáčky.

## 100 Majonéza okořeněná

Hlavní součástí majonézy okořeněné je majonéza základní. Protože má bezvýraznou a mdlou chuť, musíme ji vhodně okořenit, aby pokrmům, k jejichž přípravě se jí používá, dodala lahodné, pikantní chuti.

*Poměr: 30 dkg majonézy základní, 2 lžičky obyčejného nebo estragonového octa, nebo citrónové šťávy, 1 lžička hladké (francouzské) hořčice, 1 lžička moučkového cukru, trochu mletého, pokud možno bílého pepře, trochu soli a několik kapek vorčesterské omáčky.*

Postup: Základní majonézu dáme do porcelánové misky, vše ostatní v uvedeném poměru postupně přimícháme a nakonec majonézu dobře promícháme metlou. Takto upravená okořeněná majonéza vydrží v chladné, temné místnosti dva dny.

Majonézu okořeněnou podáváme jednak jako přílohu k masům, rybám, koryšům nebo zelenině, jednak jí používáme k přípravě speciálních majonéz a mnoha salátů.

Pro 7 osob (asi 35 dkg majonézy).

Úprava trvá 5 minut.

## 101 Majonéza se smetanou (smetanová)

*Poměr: 30 dkg okořeněné majonézy, 2 vrchovaté lžičky šlehané smetany, trochu citrónové šťávy a zcela málo cukru.*

Postup: Majonézu dáme do porcelánové misky, přidáme cukr a citrónovou šťávu a vařečkou lehce přimícháme šlehanou smetanu.

Majonézu ihned upotřebíme k přípravě speciálních majonéz a jemnějších druhů salátů, nebo jako přílohu k šunce, k vařeným a smaženým rybám apod.

Pro 7 osob.

Úprava trvá 10 minut.

## 102 Majonéza s rajčatovým protlakem (rajčatová)

*Poměr: 30 dkg okořeněné majonézy, 6 dkg kečupu z rajčat a trochu kopru.*

Postup: Majonézu dáme do porcelánové misky, přidáme kečup, jemně rozsekaný kopr a vařečkou lehce promícháme.

Majonéza se výborně hodí jako příloha k pokrmům upraveným z ryb a mas a jako přísada do rybích salátů.

Pro 7 osob.

Úprava trvá 10 minut.

## 103 Majonéza s jogurtem (jogurtová)

*Poměr: 30 dkg okořeněné majonézy, 5 dkg prolisovaných dušených jablek, 1 lžička cukru a osmina litru jogurtu.*

Postup: Majonézu dáme do porcelánové misky, přidáme podušená prolisovaná jablka, cukr a jogurt, a vařečkou lehce promícháme.

Majonéza se výborně hodí k přípravě listových salátů, k vařené zelenině a jako příloha k smaženým sýrům.

Pro 7 osob.

Úprava trvá 15 minut.

## 104 Majonéza s rosolem (rosolová)

*Poměr: 20 dkg okořeněné majonézy a 15–20 dkg obyčejného rosolu, nebo rosolu umělého se želatínou. (Viz rosoly čís. 75.)*

Postup: Majonézu dáme do mísy a za stálého míchání vařečkou přiléváme jeden z uvedených tekutých studených rosolů.

K přípravě majonézy musíme použít rosolu, který je po zchladnutí dostatečně tuhý.

Tekuté rosolové majonézy používáme jako polevy k polévání různých pokrmů, například medailónků, ryb, vařených vajec apod., dále k zalévání různých pokrmů do tvořítek.

Zatuhlé rosolové majonézy používáme ke zdobení mis buď jemně rozsekané, nebo ji vystříkujeme ze sáčku s trubičkou.

35 dkg majonézy rosolové.

Úprava trvá (je-li rosol zhotoven) 15 minut.

## 105 Majonéza ke zdobení

*Poměr: 3 žloutky uvařené natvrdo, 10 dkg másla, 2 sardele nebo lžička sardelové pasty, lžička citrónové šťávy, lžička hladké hořčice, trochu bílého pepře a soli, popřípadě několik kapek vorčesterské omáčky.*

Postup: Do porcelánové misky dáme máslo a utřeme je do pěny. Přidáme



prolisované žloutky, prolisované sardele a vše ostatní, a dobře do hladkosti promícháme. (Nemáme-li sardele, přidáme asi 2 dkg prolisovaného slanečka.)

Majonézy se používá výhradně jen ke zdobení vařených vajec, plněných rajčat, plněných zelených paprik, obložených chlebičků, studených mis apod. Její výhoda proti majonéze pravé je v tom, že vystříkané ozdoby podrží krásný tvar, nesrážejí se a netvoří se na nich škvovitý povrch. K přípravě salátů a studených omáček jí však nemůžeme použít.

Asi 16 dkg majonézy.

Úprava trvá 15 minut.

#### 106 Majonéza nastavovaná

Je druhem nepravé majonézy, která je velice úsporná. K nastavení majonézy se hodí nejlépe moučná kaše z olejové jíšky (viz recept č. 107), anebo bešamelová omáčka (viz recept č. 759).

Přísad k nastavení majonézy používáme takto: Do porcelánové mísy dáme přiměřené množství vychladlé moučné kaše z olejové jíšky nebo bešamelové omáčky a za stálého míchání přidáváme po částech majonézu. Podle potřeby ještě přimícháme trochu hořčice, soli, cukru, bílého pepře, citrónové šťávy nebo octa a několik kapek vorčesterské omáčky.

Takto upravené majonézy pak používáme k přípravě speciálních majonéz a salátů, nebo ji přikládáme k masům, rybám atd. Na kilogram okořeněné majonézy můžeme přidat 20–60 dkg moučné kaše z olejové jíšky nebo bešamelové omáčky, čímž se výrobek podstatně zlevní. K přípravě majonézových omáček je však nastavovaná majonéza nevhodná.

#### 107 Moučná kaše z olejové jíšky

*Poměr: 1/8 litru oleje, 25 dkg hladké mouky, 1 1/8 litru vody a 2 lžičce octa.*

Postup: Do kotlíku nebo většího kastrolku nalijeme olej a silně jej nahřejeme. Přisypeme k němu mouku a za rychlého míchání vařečkou ji trochu osmahneme. Jíška se však nesmí zbarvit. Postupně k ní přiléváme vodu s octovou příchutí a za stálého šlehání metlou do husta svaříme. Dbejme, aby kašovina byla dokonale hladká. Toho dosáhneme vydatným šleháním. Úprava trvá asi 10 minut. Porcelánovou mísu vypláchneme studenou vodou, přendáme do ní zhotovenou kašovinu a povrch zakryjeme pergamenovým papírem, který jsme potřeli olejem. Navrch nalijeme trochu studené vody a necháme vychladnout. Takto připravená jíška vydrží v chladné místnosti asi pět dnů.

1,15 kg jíšky.

Úprava trvá 20 minut.

#### 108 Upotřebení majonéz

Samotné majonézy nikdy nepodáváme. Podáváme je buď jako přílohy k masům, drůbeží, rybám a zelenině, anebo jich používáme do salátů a speciálních majonéz.

### 109 MAJONÉZY SPECIÁLNÍ

Připravují se většinou z majonézy okořeněné, do níž se přimíchá pouze jeden druh pokrmu; může to být maso, ryba, koryš, zelenina apod. Podle druhu pokrmu, který do majonézy přimícháme, majonézu pojmenujeme. Majonézy speciální se podstatně liší od salátů tím, že neobsahují další přísady, jako jsou brambory, okurky, zelenina atd.

#### 110 Majonéza se šunkou (šunková)

*Poměr: 10 dkg majonézy okořeněné nebo majonézy se smetanou nebo i nastavované, 15 dkg libové šunky, šťáva z půl citrónu, trochu sladké papriky a cukr. (Místo šunky můžeme použít šunkového salámu.)*

Postup: Libovou vařenou šunku nakrájíme na jemné nudličky, vložíme do porcelánové mísy a pokapeme citrónovou šťávou. Přidáme cukr, papriku, jednu z uvedených majonéz a směs lehce vařečkou promícháme.

Pro 2 osoby.

Úprava trvá 20 minut.

#### 111 Majonéza s drůbežím masem (drůbeží)

*Poměr: 10 dkg majonézy okořeněné nebo smetanové, 15 dkg masa z uvařené slepice a trochu citrónové šťávy.*

Postup: Vychladlé maso ze slepice nakrájíme na jemné nudličky. Do mísy dáme jednu z uvedených majonéz, přidáme k ní citrónovou šťávu, dobře zamícháme, pak do ní vložíme maso ze slepice a vařečkou vše lehce promícháme.

Pro 2 osoby.

Úprava trvá 20 minut.

#### 112 Majonéza s rybím masem (rybí)

*Poměr: 10 dkg okořeněné majonézy nebo majonézy s rajčatovým protlakem, 15 dkg vařeného rybího masa, trochu octa, bílého pepře a soli.*

Postup: Maso z uvařené ryby zbavíme kostí, rozkrájíme na menší kousky, vložíme je do mísy, pokapeme octem a necháme asi půl hodiny stát. Přidáme sůl, pepř, zamícháme a pak přidáme jednu z uvedených majonéz. Vše lehce promícháme vařečkou. K přípravě můžeme použít vařených ryb sladkovodních i mořských, též konzervovaných ve vlastní šťávě. Zejména losos konzervovaný ve vlastní šťávě je pro tuto úpravu výborný.

Pro 2 osoby.

Úprava trvá 30 minut.

#### 113 Majonéza s krabím masem (krabí)

*Poměr: 15 dkg okořeněné majonézy, 17 dkg vařeného krabího masa (1 malá konzerva), trochu citrónové šťávy, sůl a několik kapek vorčesterské omáčky.*

Postup: Z krabího masa odstraníme tenké ploché kůstky a maso nakrájíme na drobné kousky. Vložíme je do mísy, pokapeme citrónovou šťávou a ne-

cháme asi 10 minut stát. K masu přidáme sůl, několik kapek vorčesterské omáčky, majonézu a vařečkou vše lehce promícháme.  
Pro 3 osoby.

Úprava trvá 20 minut.

#### 114 Majonéza s humřím masem (humří)

*Poměr: 10 dkg okořeněné majonézy, 15 dkg vařeného humřího masa, trochu citrónové šťávy, soli a vorčesterské omáčky.*

Postup: Z čerstvě uvařeného nebo ve vlastní šťávě konzervovaného humra odstraníme z klepet kůstky, maso nakrájíme na menší kousky, vložíme je do misky a pokapeme citrónovou šťávou. Necháme asi 10 minut stát. Pak k masu přidáme sůl, několik kapek vorčesterské omáčky, majonézu a vařečkou vše lehce promícháme.

Obměna: stejným způsobem upravujeme i majonézu s langustím nebo račím masem.

Pro 2 osoby.

Úprava trvá 20 minut.

#### 115 Majonéza s chřestem (chřestová)

*Poměr: 15 dkg okořeněné majonézy nebo majonézy se smetanou, 25 dkg čerstvě uvařeného nebo konzervovaného chřestu, trochu citrónové šťávy nebo octa a sůl.*

Postup: Chřest nakrájíme na menší kousky, dáme do misky, pokapeme citrónovou šťávou nebo octem, osolíme, přidáme jednu z uvedených majonéz a vařečkou vše lehce promícháme.

Obměna: stejným způsobem upravujeme i majonézu květákovou.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá půl hodiny.

#### 116 Upotřebení a podávání speciálních majonéz

Většiny uvedených speciálních majonéz používáme k přípravě plněných vajec, plněných rajčat, k přípravě obložených chlebiček, podáváme je jako předkrm, samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Podáváme-li je samostatně, upravujeme je na skleněné talířky nebo do hlubších skleněných mis a zdobíme je hlávkovým salátem, citrónem, vařeným vejcem, zelenou petrželí, ředkvičkou, rajčetem apod. Ke speciálním majonézám podáváme vždy bílé pečivo, například bílý chléb, veku, housky a slané tyčinky. Z nápojů se k majonézám hodí nejlépe bílé víno.

#### 117 STUDENÉ OMÁČKY

Příprava studených omáček vyžaduje zvláštní pečlivost. Je nutné si uvědomit, že omáčkami máme zvýšit a zpestřit chutnost pokrmů. Omáčky mají mnohdy větší chuťový význam než pokrmy samy. Je tedy nezbytně nutné, aby omáčky měly pikantní, výraznou chuť. Studených omáček je

mnoho druhů a liší se od sebe jak složením, tak chutí. To umožňuje, abychom pokrmům mdlé chuti dodali vhodně volenou omáčkou chuti výraznější. Omáčky, kromě omáčky krycí-rosolové, podáváme nejčastěji přímo v omáčnicku: hlavně to platí pro omáčky, které jsou podávány jako příloha k teplým pokrmům.

Studené omáčky dělíme na tři druhy:

- omáčky majonézové, které se připravují z majonézy základní,
- omáčky speciální, které se připravují z různých kořenitých směsí (bez majonézy),
- omáčky krycí-rosolové, které se připravují z vývaru, šťáv z pečeně, rosolu, i zahuštěné jíškou.

#### 118 OMÁČKY MAJONÉZOVÉ

Připravují se jen ze základní majonézy, tj. z majonézové hmoty č. 2, která neobsahuje žádné koření. Protože po zhotovení omáčky, tj. po přidání příslušných přísad do majonézy základní je omáčka ještě příliš hustá, musíme ji rozředit natolik, aby měla konzistenci (hustotu) omáčky. Omáčky nesmíme ředit větším množstvím octa nebo citrónové šťávy, než je v poměru uvedeno. Potlačili bychom jiné chuťové složky a omáčka by neměla své vlastní chuť.

K rozředění omáček volíme proto mléko nebo vodu. Tekutinu přidáváme podle potřeby a jen tehdy, je-li omáčka po přidání příslušných přísad ještě příliš hustá. Vyvarujeme se však toho, abychom přidali tekutiny příliš mnoho, protože bychom místo omáčky udělali polévku. Rozhoduje také hustota majonézy základní.

Hotovou omáčku uchováme v chladné místnosti nebo v chladničce, a to nejdéle 1 až 2 dny. Omáčky podáváme přímo v omáčnicku hlavně tehdy, slouží-li jako příloha k teplým jídlům. U některých studených pokrmů používáme majonézových omáček jako polevy. To se osvědčuje zejména u pokrmů vaječných, zeleninových apod. Chceme-li pokrmy polité omáčkou delší dobu vystavovat, pak před poléváním přimícháme do omáčky místo mléka nebo vody trochu studeného tekutého rosolu, aby omáčka lépe na pokrmu držela a nestekla. Pokrmy polité takto připravenou rosolovou omáčkou musíme však postavit do chladu.

#### 119 Kořenitá směs do omáček

*Poměr: ½ dkg zelené petržele, ½ dkg kaparů, 1 dkg kyselé okurky, ½ dkg cibule, ½ dkg sardel a zcela málo citrónové kůry.*

Postup: Petržel a kapary velmi jemně rozsekáme. Sardel prolisujeme. Okurku, cibuli a citrónovou kůru nastrouháme. Všechno dáme do misky a vařečkou dobře promícháme. Samotná směs není omáčkou, ale užíváme ji jako hlavního koření do tatarské omáčky.

Asi 3 dkg (3 kávové lžičky) kořenité směsi.

Úprava trvá 15 minut.

### 120 Hořčičná omáčka

*Poměr: 16 dkg základní majonézy, 4 dkg hladké hořčice, lžice octa nebo citronové šťávy, trochu soli, cukru a pepře.*

Postup: Do misky dáme majonézu, vše ostatní postupně přidáme a vařečkou dobře promícháme. Je-li zapotřebí, omáčku rozředíme vodou. Podáváme ji k teplému vařenému hovězímu masu, k rostbifu apod.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 10 minut.

### 121 Maltézská omáčka

*Poměr: 15 dkg základní majonézy, 2 vrchovaté lžice šlehané smetany, 4 dkg jemně rozsekané šunky, šťáva z půlky pomeranče a půlky citronu, sůl, cukr a několik kapek vorčesterské omáčky.*

Postup: Do misky dáme majonézu a za stálého míchání přidáme šunku, šťávy a koření. Nakonec lehce přimícháme šlehanou smetanu. Je-li zapotřebí, rozředíme omáčku trochou vody.

Omáčka se znamenitě hodí k vařené a smažené zelenině, zejména k vařenému chřestu, smaženému květáku, lilku, celeru, černému kořenu a smažené cibuli.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 122 Pažitková omáčka

*Poměr: 15 dkg základní majonézy, 1 včerejší žemle, 1/8 l mléka, 1 na tvrdo uvařený žloutek, lžice octa, trochu soli a pepře, několik kapek vorčesterské omáčky a lžice jemně nasekané pažitky.*

Postup: Žemli ostrouháme, rozčtvrtíme, dáme do hrnečku, zalijeme ji mlékem a necháme půl hodiny stát. Potom žemli trochu vymačkáme a současně se žloutkem ji prolisujeme žíněným sítem. Prolisovanou směs dáme do misky a za stálého míchání postupně přidáváme majonézu a všechno ostatní. Nakonec lehce přimícháme nasekanou pažitku. Je-li zapotřebí, rozředíme omáčku mlékem nebo vodou. Podáváme ji k teplé a studené šunce, k teplému vařenému hovězímu žebří, k pečeným, vařeným a smaženým rybám, k vařené a smažené zelenině, k vařeným vejcím a k vařeným novým bramborům.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 123 Remuládová omáčka

*Poměr: 20 dkg základní majonézy, šťáva z 1 citronu, půl lžičky jemně rozsekaných kaparů, 2 lžičky nastrohaných kyselých okurek, lžička sladké hořčice, trochu soli, bílého pepře a cukru a 1 dkg kaviáru.*

Postup: Do misky dáme majonézu, všechno ostatní postupně přidáme a vařečkou dobře promícháme. Je-li zapotřebí, rozředíme omáčku trochou vody nebo mléka.

Omáčky používáme a podáváme ji jako omáčku tatarskou.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 124 Švédská omáčka

*Poměr: 15 dkg základní majonézy, 1 jablko, 1/8 litru bílého vína, 2 vrchovaté lžice šlehané smetany, 2 lžičky nastrohaného křenu, lžice octa (pokud možno vinného), lžička cukru, trochu soli, pepře a několik kapek vorčesterské omáčky.*

Postup: Jablko oloupeme, rozpůlíme a jádřinec vykrojíme. Nakrájíme je na menší dílky, dáme do kastrólku, zalijeme vínem a do měkka podusíme. Vychladlé podušené jablko prolisujeme sítem. Do porcelánové misky dáme majonézu a za stálého míchání přidáme prolisované jablko, koření, ocet, nastrohaný křen a nakonec lehce přimícháme šlehanou smetanu. Je-li zapotřebí, rozředíme omáčku trochou šťávy z podušeného jablka. Švédskou omáčku upotřebíme ještě téhož dne. Podáváme ji k teplé a studené šunce, k smaženým, vařeným a pečeným rybám, pečené studené kachně apod.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 125 Tatarská omáčka

*Poměr: 20 dkg majonézy základní, 2 lžice octa (pokud možno estragonového), lžička hladké hořčice, zcela málo bílého pepře a soli, několik kapek vorčesterské omáčky a 2 lžičky kořenité směsi (viz recept č. 119).*

Postup: Do misky dáme majonézu, vše ostatní postupně přidáme a vařečkou dobře promícháme. Je-li zapotřebí, rozředíme omáčku trochou vody nebo bílého vína.

Podáváme ji k teplým i studeným rybám vařeným, pečeným i smaženým, ke koryšům, k teplým i studeným masům pečeným po anglicku, k smaženým masitým pokrmům, k vařené a smažené zelenině, k smaženým sýrům, k vařeným vejcím. Používáme jí také do některých salátů.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 25 minut.

**Důležité.** Nemáme-li potřebné přísady k zhotovení omáčky podle uvedených předpisů, připravíme si omáčku z majonézy okořeněné (viz recept č. 100). Postačí, když do majonézy přidáme o něco více koření než do ní patří a podle potřeby ji rozředíme vodou nebo mlékem. Takto upravená omáčka pod názvem majonézová omáčka univerzální se hodí ke všem pokrmům.

### 126 OMÁČKY SPECIÁLNÍ STUDENÉ

Upravují se bez majonézy základní. Vodou se neředí, protože bývají samy o sobě dost řídké.

### 127 Brusinková omáčka (cumberlandská)

*Poměr: 12 dkg kompotovaných brusinek, 6 dkg meruňkové zavařeniny, lžička hladké hořčice, lžice červeného vína, lžice rumu, lžice citrónové nebo pomerančové šťávy, trochu soli, pepře a cukru, několik kapek vorčesterské omáčky a zcela málo nastrouhané citrónové kůry.*

Postup: Brusinky a zavařeninu prolisujeme sítem do misky. K směsi přidáme ostatní přísady a omáčku dobře zamícháme. Hodí se výborně ke zvěřině.  
Pro 5 osob. Úprava trvá 20 minut.

### 128 Bylinkovoocetová omáčka (vinaigrette)

*Poměr: 1/10 litru oleje, 4 lžice octa, 2 lžice bílého vína, 1 kyselá okurka, 1 dkg bylinek (zelená petržel, kopr, pažitka), 1 dkg kapary, 3 dkg cibule, trochu cukru a pepře, sůl, lžička hladké hořčice a 2 na tvrdo uvařená vejce.*

Postup: Do misky prolisujeme žlutky a vmícháme hořčici. Jemně rozsekáme bílky, bylinky, kapary, okurku a cibuli a vše přidáme k žloutkům s hořčicí. Ke směsi přilijeme olej, ocet, víno, přidáme cukr, sůl, pepř a omáčku dobře promícháme. Podáváme ji k ovaru, k teplé vařené telecí hlavě, k teplým a studeným rybám, k huspeninám a studeným pečením.  
Pro 5 osob. Úprava trvá 20 minut.

### 129 Kaviárová omáčka

*Poměr: 5 čerstvých syrových žloutků, 12 dkg másla, lžice octa, lžice citrónové šťávy, 1/10 litru hovězího vývaru, trochu soli a pepře, lžička hladké hořčice a 4 dkg kaviáru.*

Postup: Do hrnečku dáme žlutky zbavené bílků, přidáme rozpuštěné, vlahé máslo, citrónovou šťávu, ocet, studený vývar, sůl, pepř, postavíme do nádoby s vodou, která se mírně vaří a kvedláme tak dlouho, až omáčka v hrnečku zhoustne. Přidáme hořčici, odstavíme s plotny a kvedláme tak dlouho, až omáčka vychladne. Hotovou omáčku postavíme do chladu a před použitím do ní přimícháme kaviár.

Omáčka má výbornou chuť a podáváme ji k studenému pečenému masu, k vařeným a pečeným rybám a ke koryšům.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 130 Rajčatová omáčka studená

*Poměr: 20 dkg kečupu, lžice prolisovaných kompotovaných jablek, 1–2 lžice citrónové šťávy, lžice červeného vína, trochu soli, cukru a bílého pepře.*

Postup: Do misky dáme kečup z rajčat, všechno ostatní přidáme a dobře promícháme.

Omáčku podáváme k teplému vařenému hovězímu masu a k teplým vařeným rybám.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 10 minut.

### 131 Sardelová omáčka studená

*Poměr: 1 včerejší zemle, 1/8 litru mléka, 2 na tvrdo uvařené žlutky, 5 očištěných sardelí, nebo lžička sardelové pasty, trochu zelené petržele, lžička cibulové šťávy, lžice octa, 2 lžice oleje, trochu cukru, bílého pepře a je-li třeba i soli.*

Postup: Zemli ostromuháme, rozkrojíme, zalijeme mlékem a necháme asi půl hodiny stát. Nevymačkanou ji prolisujeme. Do misky vložíme prolisované žlutky a sardele, dobře rozmícháme a za stálého míchání vařečkou přidáváme prolisovanou zemli, olej, ocet, jemně rozsekanou zelenou petržel, cibulovou šťávu a koření.

Omáčku podáváme k uzenému vařenému hovězímu jazyku, k vařenému hovězímu masu a k rybám vařeným a pečeným.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 30 minut.

## 132 OMÁČKY S PŘÍSADOU KŘENU

### 133 Octový křen

*Poměr: 4 dkg čerstvého nastrouhaného křenu, 1/8 litru hovězího vývaru, asi 1/8 litru octa, trochu cukru a soli.*

Postup: Nastrouhaný křen dáme do misky, zalijeme vývarem a octem, osladíme, osolíme, lehce promícháme a postavíme do chladu.

Podáváme k ovaru, k vařenému hovězímu žeburu, k vařenému uzenému bůčku a skopovému masu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 134 Jablečný křen

*Poměr: 40 dkg jablek, asi 1/8 litru octa, 4 dkg cukru, zcela málo soli a asi 5 dkg nastrouhaného křenu.*

Postup: Oloupaná jablka nastrouháme, přilijeme k nim ocet a přidáme čerstvě nastrouhaný křen a cukr, trochu soli a vše lehce zamícháme. Podáváme k vařenému hovězímu masu, k ovaru a k rybám.

*Obměna:* místo jablek syrových můžeme použít také jablek kompotovaných.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 135 Pomerančový křen

*Poměr: 40 dkg jablek, 6 dkg křenu, šťáva z 1 citrónu, šťáva z 1 pomeranče, zcela málo soli, cukru a nastrouhaná pomerančová kůra.*

Postup: Oloupaná jablka nastrouháme a přimícháme k nim nastrouhaný křen políty citrónovou šťávou, trochu pomerančové kůry, pomerančovou šťávu, sůl, cukr a vše lehce promícháme.

Podáváme k vařenému hovězímu masu a ke zvěřině.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 136 Smetanový křen

*Poměr: 4 dkg nastrouhaného křenu, trochu citrónové šťávy, lžička cukru, sůl a čtvrt litru šlehačky.*

Postup: Do misky dáme nastrouhaný křen, pokapeme citrónovou šťávou, osolíme, pocukrujeme a nakonec lehce přimícháme ušlehanou smetanu.

Podáváme k šunce, k vařeným a dušeným rybám a ke zvěřině.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 10 minut.

### 137 Červený křen

*Poměr: 20 dkg uvařené červené řepy, 20 dkg jablek, 6 dkg nastrouhaného křenu, 1/8 litru octa, zcela málo rozdrčeného fenyklu, sůl a lžička cukru.*

Postup: Červenou řepu a oloupaná jablka jemně nastrouháme, dáme do misky, ke směsi přidáme nastrouhaný křen, ocet, sůl, cukr, fenykl a vše dobře promícháme.

Podáváme k hovězímu vařenému masu, k ovaru, k sekané pečení atd.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 138 Ořechový křen

*Poměr: 6 dkg nastrouhaného křenu, 6 dkg nastrouhaných vlašských ořechů, trochu soli, lžička cukru a 2/10 litru sladké husté smetany.*

Postup: Do misky dáme smetanu, přidáme nastrouhaný křen a ořechy, sůl, cukr a vše lehce promícháme. Podáváme k vařeným a dušeným rybám, zejména k pstruhům.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 15 minut.

*Důležité.* Studené omáčky musíme před podáváním dobře vychladit. Omáčky s přísadou šlehané smetany podáváme pokud možno ihned po dohotovení. Všude, kde je uváděn v receptech ocet, počítáno s octem 8% (osmiprocentním).

### 139 KRYCÍ ROSOLOVÉ OMÁČKY

Rosolovými omáčkami poléváme různé pokrmy studené kuchyně. Pokrmy polité rosolovými krycími omáčkami jsou pochoutkou a ozdobou studené kuchyně.

Aby krycí rosolové omáčky na pokrmech dostatečně ztuhly, přidáváme do nich buď rosol připravený bez octa, nebo nemáme-li ho, pak želatinu. (Na litr rosolové omáčky je zapotřebí dva až tři dkg želatiny.)

Hotovou procezenou omáčku postavíme do nádoby se studenou vodou a stále ji mícháme až do zchladnutí. Jakmile začne nepatrně houstnout (musí však být ještě tekutá), začneme ihned pokrmy polévat. Omáčka musí být tak hustá, aby s pokrmu nestékala, ale hladce jej kryla. Je-li příliš hustá, rozředíme ji vývarem. Když na pokrmu ztuhne, má mít sametový lesk.

Zrosolovat-li nám v nádobě, musíme ji před dalším upotřebením nahřát. Pokrmy, které chceme polít rosolovou omáčkou, musí být dokonale vychlazené. Před poléváním je položíme na síto nebo na drátěnou podložku. Rosolovací krycí omáčku nabíráme lžicí nebo malou sběračkou a naléváme na pokrm. Vzniknou-li na politém pokrmu některé závady, např. nevzhledné kapičky apod., odstraníme (urovnáme) je štětcem namočeným v horké vodě. Pracujeme pokud možno v chladu, a je-li to nutno, pokrm ještě jednou polijeme, aby se na pokrmu vytvořila tak silná vrstva krycí rosolové omáčky, aby pokrm úplně stejnoměrně pokryla.

Pokrmy opatřené krycí rosolovou omáčkou dáme do chladu ztuhnout.

Dodatečně ještě můžeme pokrmy polité krycí rosolovou omáčkou, po jejím ztuhnutí, na povrchu ozdobit. Používáme ozdoby dekorativních, viz č. 51.

Připravené ozdoby namočíme do rosolu, položíme na povrch pokrmu a když se přilepí, potřeme celý povrch rosolem.

Rosolovou omáčkou poléváme nejčastěji medailónky, ryby v porcích, různá masa, drůbeží prsíčka atd.

### 140 Bílá krycí rosolová omáčka

*Poměr: 1/4 litru světlého hovězího vývaru nebo vývaru ze slepice, 6 dkg hladké mouky, 7 dkg másla, asi 1/16 litru smetany, sůl, pepř, 1/4 litru rosolu, event. asi 3 dkg želatiny. Do omáčky můžeme přidat 2 dkg oloupaných žampionů nakrájených na plátky.*

Postup: Připravíme si z mouky a másla světlou jíšku, podlijeme ji buď hovězím vývarem (viz recept č. 626), nebo vývarem ze slepice (viz recept č. 632), přidáme nakrájené žampiony a za občasného míchání vaříme asi 20 minut. Omáčku procedíme, zjemníme smetanou, osolíme, opepříme a do horké přidáme želatinu namočenou ve vodě, nebo přilejeme studený tekutý rosol (viz recept č. 84).

Omáčky používáme k polévání drůbežích a telecích medailónků, drůbežího masa, galantin apod.

1 litr omáčky.

Úprava trvá 30 minut.

### 141 Rybí krycí rosolová omáčka

Omáčku upravujeme jako bílou krycí rosolovou omáčku, ale místo hovězího nebo drůbežního vývaru použijeme vývaru z ryb. (Rybí vývar získáme při vaření ryb.)

Omáčky používáme k polítí vařených ryb.

1 litr omáčky.

Úprava trvá 30 minut.

### 142 Hnědá krycí rosolová omáčka

*Poměr: 3 dkg hladké mouky, 3 dkg sádla, lžici protlaku z rajčat, 1/2 l hnědého hovězího vývaru, 2/10 l šťávy z pečeně, asi 1/16 l červeného vína, 2 lžičky vína madeira, trochu soli a pepře, asi 1/4 l studeného tekutého rosolu nebo 3 dkg želatiny.*

Postup: Ze sádla a mouky si připravíme zlatožlutou jíšku, přidáme k ní

protlak z rajčat, podlijeme vývarem a šťávou z pečeně, osolíme, opepříme a za občasného míchání vaříme asi 20 minut. Omáčku procedíme, přilijeme víno a znovu krátce povaříme. Pak omáčku odstavíme a ještě do horké přilijeme buď studený tekutý rosol, anebo ve vodě nabobtnalou želatinu. Omáčky požíváme k polévání studených pečených přípravků z hovězího masa, masa zvěře apod.

Asi 1 litr omáčky.

Úprava trvá 45 minut.

#### 143 Majonézová krycí rosolová omáčka

V podstatě se neliší od majonézy rosolové (viz recept č. 104), můžeme ji však nepatrně přibarvit, vyžaduje-li to pokrm, který omáčkou poléváme. Omáčkou poléváme medailónky, pokrmy z ryb, masa, vařená vejce apod. Uplatňuje se při polévání větších ploch speciálních salátů, protože se tím dosáhne hladkých povrchů, na nichž se velmi pěkně vyjmají různé ozdoby.

**Důležité.** Nemají-li hnědé krycí rosolové omáčky správné hnědé zabarvení, přibarvíme je hnědou barvou zhotovenou z cukru.

Zbude-li nám krycí rosolová omáčka, uchováme ji ve studené místnosti nebo v chladničce. Vydrží asi tři dny. Ztuhlou krycí omáčku rozpustíme před dalším upotřebením tak, že hrneček s omáčkou postavíme do horké vody.

#### 144 SALÁTY

Snad žádné jiné odvětví studené kuchyně nedává takovou bohatost úprav a takový výběr, jako příprava salátů. Jsou všeobecně oblíbeny a můžeme je nejrůzněji upotřebit; pro svou biologickou hodnotu zaujímají význačné místo mezi studenými pokrmy.

Salátu používáme nejen jako přílohu, ale také jako samostatných pokrmů.

V každé roční době můžeme zpestřit jídelníček různými saláty, jako jsou například zeleninové, luštěninové, masité, rybí, koryšší, ovocné atd.

Důležité však je, aby saláty byly připravovány z jakostních surovin, aby byly chutné, vkusně upravené a osvěžující.

Saláty připravujeme ze zeleniny salátové, listové a řapíkové, jako je hlávkový salát, římský salát, šterbák zahradní, salátová čekanka, mangold, řapíkový celer apod. Jsou z hlediska zdravé výživy nejhodnotnější, ovšem pokud je podáváme syrové.

Také saláty připravované z čerstvých rajčat, paprik, ředkviček apod., mají vysokou biologickou hodnotu a jsou osvěžující přílohou k mnoha pokrmům.

Ale i ostatní speciální saláty, jako jsou zeleninové, bramborové, luštěninové, syrové, vaječné, rýžové, masité, rybí, koryšší a ovocné, zejména jsou-li připravovány s majonézou, patří mezi pokrmy, jež jsou cennou složkou naší výživy.

Chuť dodají salátu teprve marinády nebo majonézy, kterými se připravují

salát buď polije, nebo se kterými se promíchá, a na nichž hlavně závisí jakost připraveného salátu. Je proto velmi důležité, abychom věnovali přípravě marinád a majonéz největší péči a vhodně je okořenili dřív než je upotřebíme. Jsme-li nuceni přidávat koření dodatečně, musíme salát zbytečně míchat a porušíme tím jeho konzistenci a vzhled.

Marinádu i majonézu děláme hodně pikantní. Přidáme-li ji totiž do salátů, salátová směs do značné míry ztlumí její chuť. Ostřejší chuť marinád a majonéz se v salátu rozloží a dodá mu správné chuti.

Marinády, které se skládají z vody, vývaru, smetany, octa, oleje, citronové šťávy, hořčice, rozličného koření atd., mají za úkol salát chuťově pozvednout. I majonézy mají týž účel.

Úprava hotových salátů a jejich zdobení je stejně důležité jako jejich chuť. Věnujeme proto salátům také po této stránce pozornost. Vhodné ozdoby salátů upravených na míse naleznete v stati „Ozdoby a jejich účelné použití při úpravě studených pokrmů“ (viz čís. 6).

Saláty ze syrové zeleniny, z ovoce a některé saláty bramborové upravujeme ponejvíce až před podáváním. Saláty masité nebo speciální můžeme upravit den před upotřebením. Hotové saláty uschováme vždy v chladné místnosti. Skladovací doba masitých salátů při teplotě do 4° C, nemá být od chvíle dohotovení delší než 48 hodin.

Saláty dělíme podle složení a použitých přísad na saláty jednoduché a na saláty speciální.

#### 145 SALÁTY JEDNODUCHÉ

Jednoduché saláty jsou takové, které nevyžadují zvláštní dlouhou úpravu a k jejich přípravě je zapotřebí ponejvíce jen jedné základní suroviny. Touto základní surovinou mohou být i rostliny u nás planě rostoucí. Lze připravit dobré saláty například z mladých lístků pampelišky, šťovíku, kopřivy, jičínky, řeřichy potoční apod.

Saláty ze syrové zeleniny jsou bohaté na vitamíny a minerální látky a používáme jich většinou jako přílohy k teplým pokrmům, které tím doplňujeme o biologicky cenné složky. Saláty z vařené nebo dušené zeleniny, brambor, luštěnin a hub můžeme podávat jako přílohu k teplým a v mnoha případech i k studeným pokrmům.

#### 146 SALÁTY ZE SYROVÉ ZELENINY

Rozumné dávky syrové stravy mají blahodárný vliv na lidský organismus. Mezi důležité složky syrové stravy náležejí saláty ze syrové zeleniny. Jde obzvláště o zeleninu salátovou a listovou, která pro vysoký obsah vitamínů, zejména vitamínu C, a pro značný obsah minerálních látek je důležitou součástí zdravé výživy.

Zeleninu určenou k přípravě syrových salátů nejdříve pečlivě omyjeme a očistíme. Aby při úpravě salátů zůstaly cenné látky v zelenině obsažené pokud možno neporušeny, je nutno při krájení, krouhání, strouhání apod.

používat nožů, krouhátek a struhadel z nerezavějící oceli vhodných tvarů. Také struhadla skleněná a z umělých hmot jsou k rozmělnění zeleniny vhodná. Pro zachování biologických hodnot zeleniny je nutné, aby rozmělněná zelenina nezůstala dlouho ležet na vzduchu. Okysličování se v ní snižuje obzvláště množství vitamínu C. Saláty ze syrové zeleniny upravujeme až před podáváním.

K přípravě salátů ze syrové zeleniny se hodí tato zelenina: brukev, celer, celer řapíkový, salátová čekanka, černý kořen, červená řepa, čínské zelí, hlávkový salát, hlávkové zelí bílé a červené, karotka, květák, lilek, lístky mladého šťovíku, meloun pravý, mladé výhonky lístků z pampelišky, mrkve, okurky, paprikové lusky, pastinák, patissony, pórek, rajčata, růžičková kapusta, ředkev, ředkvičky, špenát, štěrбак, tykev, zelený hrášek, kyselé zelí atd.

Vhodným kořením pro saláty ze syrové zeleniny je pažitka, zelená petržel, kopr, estragon, bazalka a nastrouhaný křen. Ojediněle se užívá také kmín, pepře, papriky apod. Dalšími chuťovými doplňky jsou sůl, cukr, citrónová šťáva, ocet, olej, atd.

#### 147 Hlávkový salát

*Poměr: 3 hlávky salátu,  $\frac{1}{16}$  litru octa nebo citrónové šťávy,  $\frac{3}{16}$  litru vody, 2 lžičky oleje, trochu soli a cukru (1 na tvrdo uvažené vajíčko).*

Postup: Z hlávkového salátu odstraníme vnější ovadlé listy. Ostatní lístky salátu z uzavřené hlávky pokud možno uvolníme (rozevřeme) a důkladně je opláchneme pod tekoucí studenou vodou. Z očištěného salátu vodu dobře vytřepeme, nebo jej necháme na síti nebo na ubrousku dobře odkapat. Teprve před podáváním rozdělíme salát buď na lístečky, anebo jej nerezovým nožem rozčtvrtíme, dáme do misky a nejdříve pokapeme olejem. Potom dáme do hrníčku vodu, ocet, nebo citrónovou šťávu, sůl a cukr, promícháme a salát marinádou polejeme. Salát lehce promícháme a pokud možno ihned podáváme. Před podáváním můžeme salát posypat vajíčkem na tvrdo uvařeným a jemně rozsekaným.

Hlávkový salát podáváme ke všem dušeným, pečeným i smaženým masům, k pečené a smažené drůbeži, k dušeným, pečeným a smaženým rybám, k smažené zelenině, k smaženým houbám, k vaječným pokrmům, k různým bramborovým pokrmům apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

#### 148 Hlávkový salát se smetanou

*Poměr: 3 hlávky salátu,  $\frac{1}{4}$  litru šlehačky nebo kyselé smetany, šťáva z půlky citrónu, trochu soli a cukru a trochu jemně rozsekané pažitky nebo kopru.*

Postup: Hlávkový salát očištíme, opereme a na lístky rozdělíme nebo na dílky nakrájený dáme do misky. Do hrnečku nalijeme smetanu, přidáme ostatní přísady, dobře vše promícháme a na připravený salát nalijeme. Jako přílohy ho používáme tak, jak je uvedeno v předchozím předpise.

50

Kromě toho jej můžeme také podávat jako samostatný pokrm s chlebem, namazaným máslem.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

#### 149 Hlávkový salát s jogurtovou majonézou

*Poměr: 3 hlávky salátu, 20 dkg jogurtové majonézy (viz recept č. 103)*

Postup: Hlávkový salát očištíme, opereme a na lístky rozdělíme nebo na dílky nakrájený dáme do misky, polijeme jogurtovou majonézou a lehce promícháme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

#### 150 Hlávkový salát se slaninou

*Poměr: 3 hlávky salátu, 5 dkg slaniny,  $\frac{1}{10}$  litru vody, 2 lžičky octa nebo citrónové šťávy, trochu soli a cukru.*

Postup: Hlávkový salát očištíme, opereme a na lístky rozdělíme nebo na dílky nakrájený dáme do misky. Do hrnečku dáme cukr, sůl, přilijeme vodu, ocet nebo citrónovou šťávu, dobře vše promícháme a takto připravenou marinádu se salátem lehce zamícháme. Potom nakrájíme slaninu na drobné kostičky a v kastrolku ji do zlatova rozškvaříme. Před podáváním salát touto prochlazenou slaninou polijeme.

Podáváme jej k masům dušeným a pečeným, k rybám, vařeným a pečeným, k pečené drůbeži atd.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

#### 151 Čekankový salát s olejem

*Poměr: 12 čekankových puků,  $\frac{1}{6}$  litru oleje,  $\frac{1}{16}$  litru octa, trochu soli, cukru, vody a zelené petržele.*

Postup: Čekanku očištíme, omyjeme, necháme okapat a podle potřeby rozdělíme na lístečky nebo šikmo nakrájíme na nudličky a dáme do misky. Do hrnečku dáme ocet, sůl, cukr, vodu, jemně rozsekanou petržel, olej, dobře promícháme, nalijeme na čekanku a vše lehce zamícháme.

Podáváme k pečeným a smaženým masům, k pečeným a smaženým rybám, k drůbeži apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

#### 152 Čekankový salát se smetanou

*Poměr: 12 čekankových puků,  $\frac{1}{4}$  litru šlehačky nebo kyselé smetany, šťáva z půlky citrónu, trochu soli, cukru a pepře.*

Postup: Čekanku očištíme, omyjeme, necháme dobře okapat, nakrájíme ji šikmo na nudličky a vložíme do misky. Do hrnečku nalijeme smetanu, při-

51

dáme ostatní přísady, dobře vše promícháme a na připravenou čekanku nalijeme. Podáváme jako čekankový salát s olejem.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 153 Čekankový salát s pomerančem

*Poměr: 12 čekankových puků, 2 pomeranče, trochu cukru, šťáva z 1 citrónu, 20 dkg majonézy okořeněné a zelená petržel na zdobení.*

**Postup:** Čekankové puky zbavíme nevzhledných vnějších listů, seřzneme asi 2 cm od kořene a listová srdíčka několikrát dobře pod tekoucí pitnou vodou omyjeme. Omytou čekanku nakrájíme šikmo na nudličky a dáme do misky. Pomeranče pečlivě oloupeme, rozdělíme na dílky, jádra odstraníme, pomeranč nakrájíme na malé kousky a přidáme k nakrájené čekance. Salátovou směs trochu pocukrujeme, pokapeme citrónovou šťávou a dobře promícháme. Nakonec do salátu lehce přimícháme majonézu. Hotový salát přendáme do hlubší skleněné misky a ozdobíme kolečky pomeranče a zelenou petrželí. Podáváme k telecímu pečenému masu, k pečené drůbeži apod., nebo také jako samostatný pokrm.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 154 Salát ze sladkého fenyklu

*Poměr: 4 hlízy sladkého fenyklu, 1 malá cibulka, trochu pažitky, sůl a buď 20 dkg majonézy okořeněné, nebo švédské omáčky (viz recept č. 124).*

(Fenykl sladký je velmi jemná lahůdková zelenina. Hlavní jedlou zeleninovou částí rostliny jsou duté listové řapíky, těsně nad kořenem pochvovitě rozšířené, značně veliké, zdužnatělé, masité a zbledlé. Chuť této zeleniny je nasládlá, s kořenitou vůní, podobající se vůni fenyklu.)

**Postup:** Z „hlíz“ fenyklu zbytky lodyh odřízneme, tuhé slupky odstraníme a očištěné „hlízy“ dobře omyjeme. Očištěný fenykl pak jemně nakrájíme, dáme do misky, přidáme drobně nakrájenou cibulku a pažitku, malounko osolíme a nakonec do salátu lehce přimícháme majonézu nebo švédskou omáčku. Hotový salát upravíme na misku, ozdobíme hlávkovým salátem a na plátky nakrájenými rajčaty.

**Obměna:** Salát můžeme připravit také s hustou kyselou smetanou. Podáváme k dušeným, pečeným a smaženým masům, k dušeným, pečeným a smaženým rybám, k vařeným vejčím apod.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 155 Štěrbokový salát

*Poměr: 3—4 hlavičky štěrboáku, 1/16 litru octa, nebo citrónové šťávy, 3/16 litru vody, dvě lžičky oleje, trošku cukru, soli a pepře.*

**Postup:** Ze štěrboáku odstraníme vnější poškozené listy, pak jej pod tekoucí studenou vodou dobře opláchneme, vodu z něj vytřepeme, nakrájíme na jemné nudličky, dáme do misky a pokapeme olejem. Nyní dáme do hrnečku

vodu, ocet nebo citrónovou šťávu, sůl, cukr a pepř, dobře vše promícháme a takto připravenou marinádu nalijeme na rozkrájený štěrboák. Štěrbokový salát můžeme také upravovat s majonézou smetanovou a olejovou marinádou, tak jako salát hlávkový.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 156 Salát z pekingského (čínského) zelí

*Poměr: 1 až 2 hlávky pekingského neboli čínského zelí, 1/10 litru octa nebo citrónové šťávy, trochu vody, 1/10 litru oleje, trochu soli, cukru, 1 malá cibulka, popř. trošku kopru nebo zelené petržele a trochu citrónové kůry.*

**Postup:** Jemnější nepoškozené listy zbavené bělavých silnějších žebíků dobře omyjeme, necháme okapat, nakrájíme příčně na proužky asi půl centimetru široké a vložíme je do misky. Potom do hrnečku nalijeme ocet nebo citrónovou šťávu, vodu a olej, dobře prošleháme, pak přidáme sůl, cukr, jemně nasekané bylinky, nastrouhanou citrónovou kůru a drobně nakrájenou cibulku, dobře zamícháme a touto marinádou salát polejeme. Lehce promícháme a pokud možno salát ihned podáváme.

**Obměny:** Hotový salát můžeme polít vyškvařenou slaninou nebo do salátové marinády přidat trochu mléka, jogurtu nebo kyselé smetany; pak ovšem snížíme dávku octa.

Podáváme jako salát hlávkový.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 157 Mrkvový salát

*Poměr: 40 dkg mrkve, 20 dkg jablek, trochu zelené petržele, 1/16 l oleje, šťáva ze 2 citrónů, trochu citrónové kůry a soli a asi 5 dkg cukru nebo medu.*

**Postup:** Očištěnou mrkev jemně nastrouháme, dáme do misky, přidáme omytá, neloupaná nastrouhaná jablka, nepatrně osolíme, osladíme, přidáme olej, citrónovou šťávu, nastrouhanou citrónovou kůru, a jemně rozsekanou zelenou petržel. Salát lehce promícháme a ihned podáváme.

**Obměna:** Do salátu můžeme přidat trochu mléka nebo smetany. Podáváme k hovězímu masu vařenému, sekané pečeni, k masitým kroketám, k telecí pečeni s nádivkou apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 158 Salát z červené řepy

*Poměr: 40 dkg červené řepy, 20 dkg jablek, 1 malá cibulka, lžička nastrouhaného křenu, trochu kmínu, soli a cukru, 1/8 litru oleje a 1/16 litru octa nebo citrónové šťávy.*

**Postup:** Červenou řepu omyjeme, oloupáme, jemně nastrouháme, dáme do misky a přidáme omytá, neloupaná a na hrubším struhadle nastrouhaná jablka, drobně nakrájenou cibulku, trochu kmínu, jemně nastrouhaný křen, osolíme, pocukrujeme a zamícháme. Olej a citrónovou šťávu nebo ocet dáme do hrnečku, dobře prošleháme, nalijeme na salát a lehce promícháme.



Podáváme k vařenému hovězímu masu, k sekané pečení, ke karbanátkům, k francouzským bramborům apod.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 159 Brukvový salát

*Poměr: 60 dkg mladé jarní brukve,  $\frac{1}{16}$  litru octa (pokud možno vinného) nebo citrónové šťávy,  $\frac{1}{8}$  litru vody, 2 lžice oleje, trochu soli a cukru.*

Postup: Brukev oloupáme, nastroháme na jemné nudličky a vložíme do misky. Do hrnečku dáme koření, vodu, ocet, a olej, dobře promícháme a nalijeme na nakrájenou brukvu. Hotový salát necháme v chladu asi půl hodiny stát.

Podáváme k pečenému a smaženému masu, k pečeným rybám apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 160 Zelný salát z hlávkového zelí

*Poměr: 60 dkg hlávkového zelí,  $\frac{1}{8}$  l vody,  $\frac{1}{8}$  l octa, 2 lžice oleje, trochu soli, cukru, zcela málo kmínu, 5 dkg cibule a trošku kopru.*

Postup: Očištěné zelí rozčtvrtíme, košťál vyřizneme a zelí nakrájíme na velmi jemné nudličky, které vložíme do misky. Do hrnečku dáme vodu, ocet, sůl, cukr, tlučený kmín, jemně rozsekanou cibuli, kopr a olej. Tuto marinádu nalijeme na zelí, dobře promícháme a vařečkou upěchujeme. Připravený salát postavíme do chladu nejméně na čtyři hodiny. Lépe je však, připravíme-li tento salát den před podáváním.

(Chutnější je zelný salát tehdy, podusíme-li nakrájené zelí trochu na tuku. Salát pak můžeme podávat již za hodinu. K zpestření chuti můžeme hotový salát polít rozškvařenou slatinou.) Zelný salát podáváme k pečenému vepřovému masu, k vařenému uzenému masu, ke karbanátkům, k sekané pečení, hrachové kaši apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 161 Zelný salát z kyselého zelí

*Poměr: 50 dkg kyselého zelí, asi  $\frac{1}{16}$  litru vody, 3 lžice oleje, 5 dkg šalotky, trochu cukru, a soli, kmín, trošku zelené petržele nebo kopru, pepř, jedno jablko a trochu láku ze zelí.*

Postup: Kyselé zelí na drobno překrájíme a zamícháme s jemně usekanou cibulkou. Do hrnečku dáme lác ze zelí, vodu, cukr, sůl, tlučený kmín, trošku rozsekané petržele nebo kopru a olej, dobře promícháme a marinádou zelí polijeme. Nakonec můžeme do salátu přimíchat oloupané a nastrohané jablko. Salát z kyselého zelí podáváme k pečenému vepřovému masu, k vařenému uzenému masu, k sekané pečení, ke karbanátkům, k smaženému filé, k luštěninám apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 162 Okurkový salát

*Poměr: 60 dkg okurek,  $\frac{1}{16}$  litru vody,  $\frac{1}{16}$  litru octa nebo citrónové šťávy, lžice oleje, trochu soli, pepře, nebo sladké papriky a cukr podle chuti.*

Postup: Štíhlejší zelené okurky oloupáme, špičku asi na 2 cm od kraje odkrojíme a na skrojku ochutnáme, není-li okurka hořká. Poté okurku nakrouháme buď na tenké plátky, nebo na nudličky, a vložíme do misky. Sklenkové okurky neloupáme, pouze je omyjeme a nakrouháme na tenké plátky. Z ostatních přísad si zhotovíme marinádu, nalijeme ji na okurky a salát lehce promícháme. Připravený salát ihned podáváme. Tento salát podáváme k vařenému hovězímu žeburu, k masům pečeným a smaženým, k drůbeží pečené a smažené, k rybám pečeným a smaženým, k bramborovým pokrům apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 163 Okurkový salát s česnekem

*Poměr: 60 dkg okurek,  $\frac{1}{16}$  litru vody,  $\frac{1}{16}$  litru octa nebo citrónové šťávy, lžice oleje, trochu soli a cukru, 2 stroužky utřeného česneku a trochu tlučeného kmínu.*

Postup: Oloupané a na tenké plátky nebo na nudličky nakrouhané okurky dáme do misky. Z ostatních přísad upravíme marinádu, do které přimícháme česnek utřený se solí a tlučený kmín. Nakrouhané okurky polijeme marinádou a salát promícháme.

Podáváme jako přílohu tak, jak je uvedeno v předchozím předpise.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 164 Okurkový salát se smetanou

*Poměr: 60 dkg okurek,  $\frac{1}{4}$  litru kyselé smetany, trochu šťávy z citrónu, sůl, pepř.*

Postup: Oloupané a na tenké plátky nebo na nudličky nakrouhané okurky dáme do misky, pokapeme citrónovou šťávou, posolíme, opepříme, zalijeme rozkvedlanou smetanou a lehce promícháme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 165 Salát z čerstvých paprik

*Poměr: 40 dkg paprik,  $\frac{1}{10}$  litru octa, 2 lžice vody, 2 lžice oleje, 6 dkg cibule, trochu soli a cukru.*

Postup: K přípravě tohoto salátu se nejlépe hodí odrůdy dužnatých sladkých paprik. Papriky omyjeme, podélně rozpůlíme, jádra a stopky vykrojíme a papriky nakrájíme na jemné nudličky a dáme do misky. Do hrnečku dáme ocet, vodu, trochu soli a cukru, nastrohanou cibuli a olej, dobře vše promícháme a marinádou papriky polijeme. (Místo nastrohané cibule můžeme do salátu přimíchat dva stroužky jemně usekaného česneku.) Salát lehce zamícháme a postavíme na jednu až dvě hodiny do chladu.)

Podáváme jej k tlačence, k ovaru, k smaženým telecím nožičkám, k pečenému masu, k tvarohu, k liptovskému sýru, smaženému ementálu apod.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 20 minut.

#### 166 Salát z rajčat s cibulí

*Poměr: 60 dkg rajčat, 6 dkg cibule,  $\frac{1}{10}$  litru octa,  $\frac{1}{10}$  litru vody, 2 lžičce oleje, trochu soli, cukr, pepř nebo paprika a pažitka.*

Postup: Tvrdší omytá popř. oloupaná rajčata nakrájíme na tenká kolečka, dáme do misky a posypeme jemně rozsekanou cibulkou. Z ostatních přísad si připravíme marinádu, nalijeme ji na rajčata, opatrně promícháme a ihned podáváme.

Tento salát podáváme jako přílohu k dušeným, pečeným a smaženým masům, drůbeži, k rybám, huspenině, tvarohu apod.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 15 minut.

*Důležité: Z některých uvedených salátů můžeme připravit míchané zeleninové saláty. To znamená, že dva nebo tři druhy hotových salátů spojíme.*

*Velmi vhodné jsou tyto salátové směsi:*

#### 167 Jarní zeleninový salát

Připravíme si salát z hlávkového salátu, salát z rajčat a salát okurkový, smícháme dohromady a můžeme zalít kyselou smetanou.

#### 168 Jihoslovanský zeleninový salát

Připravíme si salát z čerstvých paprik a salát z rajčat a oba pak promícháním spojíme.

#### 169 Maďarský zeleninový salát

Připravíme si okurkový salát a salát z čerstvých paprik a oba saláty promícháme.

#### 170 Salátová mísa ze syrové zeleniny

*Poměr: 20 dkg brukví, 20 dkg mrkve, 20 dkg okurek, 20 dkg červeného hlávkového zelí, citrónová šťáva, 5 dkg majonézy okořeněné, 10 dkg jogurtu, trochu jemně rozsekané zelené petržele a pažitky, několik kapek vorčesterské omáčky, asi 1 dkg cukru, a hlávkový salát.*

Postup: Očištěnou zeleninu každou zvlášť jemně nakrouháme, pokapeme citrónovou šťávou a střídavě upravíme do hromádek na okrouhlou, plochou, skleněnou nebo porcelánovou mísu s vyvýšeným okrajem. Do středu mezi nakrouhanou zeleninu dáme srdíčko hlávkového salátu. Do misky dáme

okořeněnou majonézu, k ní postupně za stálého míchání přidáváme jogurt a okořeníme pažitkou, petrželí, vorčesterskou omáčkou a cukrem. Marinádu podáváme k salátu zvlášť v omáčnicku.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 35 minut.

#### 171 SALÁTY Z VAŘENÉ NEBO PODUŠENÉ ZELENINY

Nejlépe je podusit zeleninu, ze které salát připravujeme, na malém množství tuku, neboť tím si zachová větší výživnou hodnotu než zelenina vařená. Nemáme-li čerstvou zeleninu, vezmeme k přípravě těchto salátů zeleninu konzervovanou nebo zeleninu zmrazenou.

#### 172 Celerový salát

*Poměr: 60 dkg celeru, sůl,  $\frac{3}{10}$  litru vody, 4 zrnka pepře a 1 bobkový list,  $\frac{1}{8}$  litru octa, šťáva z 1 citrónu, 2 dkg cukru a  $\frac{1}{16}$  l oleje.*

Postup: Do kastrolku dáme vodu, sůl, pepř, bobkový list a ocet a přivedeme vše do varu. Zatím oloupáme omytý celer, nakrájíme na plátky silné asi 3 mm, vložíme je do vařící vody a asi pět minut povaříme. Povařený měkký celer vložíme do misky. Vývar z celeru sítem prolejeme, přidáme cukr, šťávu z citrónu a olej, dobře promícháme a upravenou marinádu na celer nalijeme. Podáváme k vařenému hovězímu žeburu, k pečeným masům, zejména k sekané pečeně, k vepřovým kotletám pečeným na oleji nebo na roštu, k pečeným rybám apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 173 Salát z černého kořene

*Poměr: 50 dkg černého kořene,  $\frac{1}{2}$  litru vody,  $\frac{1}{8}$  litru octa a sůl na vaření,  $\frac{1}{16}$  litru vody,  $\frac{1}{16}$  litru octa, 2 lžičce oleje, trochu soli a pepře.*

Postup: Černý kořen omyjeme, oškrábeme nebo oloupeme a vložíme hned do octové vody nebo do mléka, aby nezčernal. Poté dáme do kastrolku vodu, ocet a sůl, přivedeme do varu. Do vody vložíme očištěný na větší kousky nakrájený černý kořen a vaříme do měkka asi půl hodiny. Nikdy černý kořen nekrájíme na malé kousky před vařením. Mléčná šťáva v něm obsažená vyteče a černý kořen ztrácí svou lahodnou chuť. Uvařený černý kořen vyjmeme, necháme okapat a teprve potom jej nakrájíme na menší kolečka a dáme do misky. Z částí vývaru a z přísad si připravíme marinádu a na nakrájený černý kořen ji nalijeme. Salát lehce promícháme. Místo marinády můžeme uvařený, vychladlý a na kolečka nakrájený černý kořen promíchat buď s bylinkovoocetovou omáčkou (viz recept č. 128), nebo s pažitkovou omáčkou (viz recept č. 122).

Tento salát podáváme k pečeným a smaženým masům, k vařeným, pečeným a smaženým rybám, k bramborovým pokrmům apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 174 Salát z červeného zelí

*Poměr: 60 dkg červeného zelí, 4 dkg másla nebo oleje, trošku roztlučného kmínu, trochu soli a 1/8 litru vody nebo vývaru. Na marinádu: 1/16 litru octa, trochu bílého pepře a soli, 1 dkg cukru, trošku zázvoru, 4 dkg cibule a lžičce červeného vína.*

Postup: Očištěné zelí rozčtvrtíme, košťál vykrojíme a zelí nakrájíme na jemné nudličky, které vložíme do polévkového síta a ponoříme v něm na okamžik do vařící vody. Pak vyjmeme a necháme okapat. V kastrolku rozpustíme tuk, přidáme k němu spařené červené zelí, tlučený kmín a sůl, občas podléváme vodou nebo vývarem a dusíme 10—15 minut. Poté kastrol s plotny odstavíme a do prochládlého zelí přilijeme ocet, červené víno, přidáme sůl, cukr, pepř, zázvor a na kostičky nakrájenou cibuli. Vše dobře promícháme, přendáme do skleněné misky a podáváme.

Salát z červeného zelí podáváme k hovězímu masu vařenému, k sekané pečení, ke karbanátkům, k masům pečeným na roštu, k uzenému masu vařenému, k pečené domácí drůbeži a ke zvěřině.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 175 Artyčokový salát

*Poměr: 12 artyčoků, 1/10 litru oleje, 1/10 l vody, 2 polévkové lžičce octa, trochu soli a pepře.*

Postup: Ve slané vodě uvaříme dna artyčoků, měkká nakrájíme na čtvrtky a dáme do misky. Do hrnečku dáme sůl, pepř, přilijeme ocet, vodu a olej, vše promícháme a touto marinádou artyčoky polijeme a lehce zamícháme. Místo marinády můžeme použít majonézu okořeněnou, rozředěnou mlékem.

*Obměna:* Čerstvé artyčoky můžeme také nahradit artyčoky sterilovanými. Tento salát podáváme k vařeným a pečeným rybám, ke koryšům, k studenému srnčímu hřbetu apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 176 Chřestový salát

*Poměr: 1 kg čerstvého nebo 1/2 kg konzervovaného chřestu, 1/8 l vody, 1/16 l octa, lžička oleje, sůl, nebo místo octa, vody, oleje a soli 20 dkg maltézské omáčky (viz recept č. 121).*

Postup: Očištěný chřest svázaný do svazečků povaříme asi půl hodiny ve slané vodě, uvařený scedíme, nakrájíme na menší špalíčky, dáme do misky a ještě vlhý polijeme marinádou připravenou z vody, octa, soli a oleje, lehce zamícháme a necháme asi půl hodiny stát.

Místo marinády můžeme uvařený, avšak prochládlý chřest promíchat s maltézskou omáčkou.

Chřestový salát připravený s marinádou podáváme k pečenému masu a k pečeným rybám.

Chřestový salát připravený s maltézskou omáčkou se hodí k přírodním a smaženým řízkům, k smažené drůbeži, k vařeným rybám a šunce.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 177 Zeleninový salát s ovocem po cikánsku

*Poměr: 30 dkg vařeného celeru, 3 větší jablka, 10 černých a zelených oliv, 2 červené papriky v octě nakládané, 1/8 l oleje, 1/16 l octa, sůl, trochu mletého bílého pepře a cukru, lžička jemně rozsekané zelené petržele a na ozdobení 2 citróny a zelená petržel.*

Postup: Celer a oloupaná jablka nakrájíme na drobné kostičky. Olivy rozkrojíme na čtvrtky a papriky nakrájíme na jemné nudličky. Nakrájené dáme do misky a přelijeme připravenou marinádou z oleje, octa, trochy vývaru a vařeného celeru, pepře, soli, cukru a rozsekané zelené petržele a lehce promícháme. Hotový salát upravíme na mísu a ozdobíme kolečky citrónu a zelenou petrželí.

Podáváme jako přílohu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

#### 178 BRAMBOROVÉ SALÁTY

Předběžnou úpravu a vaření bramborů naleznete u receptu č. 1321. Uvařené brambory pro přípravu salátů necháme až na některé výjimky dokonale vychladnout. Jsou-li vařeny ve slupce, oloupáme je až před použitím. Bramborový salát podáváme však v týž den, kdy byl připraven, a před podáváním jej uschovíme ve skleněné nebo porcelánové misce, zakryté papírem, v chladné místnosti, ještě lépe v chladničce.

#### 179 Bramborový salát s cibulí

*Poměr: 1/4 kg vařených (1 kg syrových) bramborů tzv. rohlíčků, 8 dkg cibule, 1/16 l octa, 1/16 l horké vody nebo vývaru, trochu soli, pepře a moučkového cukru a trošku zelené petržele.*

Postup: Uvařené oloupané brambory nakrájíme ještě horké na kolečka a dáme do misky. Do hrnečku dáme horkou vodu nebo horký vývar, ocet, sůl, pepř, cukr, dobře zamícháme a touto marinádou brambory ještě teplé polijeme. Potom k nim přidáme drobně nakrájenou cibulku, lehce promícháme a zakrytý salát postavíme do chladu. Před podáváním posypeme salát jemně rozsekanou petrželí a ozdobíme hlávkovým salátem, ředkvičkou atd. Takto upravený salát podáváme k pečeným a smaženým masům, k pečeným a smaženým rybám, k pečenému skopovému masu a k huspenině.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 180 Bramborový salát s okurkami

*Poměr: jako u bramborového salátu s cibulí a k tomu dvě nakládané kyselé okurky.*

Postup: Připravíme si bramborový salát s cibulí. Okurky nakrájíme na malé kostičky a do hotového salátu zamícháme. Podáváme jej tak jako bramborový salát s cibulí.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 181 Bramborový salát se slanečkem

*Poměr: ¼ kg vařených bramborů, 3 slanečky, tzv. mlíčňáky, 15 dkg jablek, ½ l kyselá smetana nebo jogurtu, 2 lžičce oleje, lžičce octa nebo šťávy z poloviny citronu, trochu soli, pepře a buď 1 dkg kaparů, nebo 1 kyselou okurku, ev. trošku worčesterské omáčky.*

Postup: Slanečky nejdříve očistíme a získané mlíčí zrněným sítem prolisujeme do misky. (Nemáme-li slanečky „mlíčňáky“, použijeme místo mlíčí k přípravě marinády jedné půlky prolisovaného slanečka.)

K mlíčí přidáváme za stálého míchání vařečkou olej, smetanu nebo jogurt, ocet nebo citrónovou šťávu, worčesterskou omáčku, a dobře vše promícháme. Očištěné slanečky nakrájíme na menší kostičky. Uvařené brambory oloupeme, nakrájíme na kolečka a dáme do misky. K nim přidáme oloupaná, na plátky nakrájená jablka, nakrájené slanečky, na malé kostičky nakrájenou okurku nebo jemně rozsekané kapary, trochu osolíme, opepříme a vše lehce promícháme. Připravenou směs polijeme marinádou zhotovenou z mlíčí, znovu salát lehce promícháme, dáme do skleněné misky a ozdobíme hlávkovým salátem nebo zelenou petrželí, vařeným vejcem, ředkvičkou, okurkou, citrónem atp.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 182 Bramborový salát pražský

*Poměr: 60 dkg vařených bramborů, 20 dkg šunky nebo šunkového salámu, 3 kyselá okurky, jedna cibule. Na marinádu: ¼ l vody, ¼ l octa, trochu pepře, soli a cukru, lžička hladké hořčice, několik kapek worčesterské omáčky a trochu jemně nakrájené zelené petržele nebo pažitky.*

Postup: Uvařené brambory oloupeme a vychladlé nakrájíme na plátky. Šunku nebo šunkový salám, okurky a cibuli nakrájíme na jemné kostičky a dáme vše i s brambory do misky. Do hrnečku dáme hořčici, kterou nejdříve rozmícháme s octem, k tomu pak přidáme vodu, pepř, sůl, cukr a worčesterskou omáčku, dobře vše promícháme a touto marinádou salát polijeme. Salát znovu lehce promícháme, upravíme na misku, povrch posypeme zelenou petrželí nebo pažitkou a podáváme. Tohoto salátu používáme jako přílohu k pečeným karbanátkům, k sekané pečeně, k pečeným a smaženým rybám i jako samostatného pokrmu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 183 Bramborový salát jarní

*Poměr: 30 dkg vařených bramborů, 30 dkg vařené mrkve, 20 dkg čerstvé salátové okurky, 2 vejce na tvrdo uvařená, 2 lžičce oleje, 2 lžičce octa, trochu soli, ½ l jogurtu, trochu cukru, několik kapek worčesterské omáčky a zelená petržel.*

Postup: Brambory, mrkev a okurku nakrájíme na drobné kostičky, dáme do misky a přidáme na drobno rozsekaná vejce. Na tuto salátovou směs pak nalijeme olej, ocet, trochu přisolíme, salát lehce promícháme a upravíme do hlubší skleněné nebo porcelánové misky. Do hrnečku dáme jogurt,

přidáme cukr, několik kapek worčesterské omáčky, jemně nasekanou zelenou petržel, dobře rozkvedláme a upravenou marinádou salát přelijeme. Nakonec pak salát ozdobíme na dílky nakrájenými vařenými vejci, červenou paprikou v octě nakládanou a zelenou petrželí. Podáváme jako přílohu anebo jako samostatný pokrm.

Úprava trvá 45 minut.

Pro 6 osob.

## 184 LUŠTĚNINOVÉ SALÁTY

Pojednání o luštěninách, jakož i o sojových bobech, o jejich předběžné úpravě a vaření naleznete u čís. 1393 a 1407. Luštěninové saláty připravujeme nejméně 1–2 hodiny před podáváním.

### 185 Fazolový salát

*Poměr: 35 dkg bílých fazolí (asi 70 dkg vařených), ¼ l octa, ¼ l oleje, 4 lžičce vody, 8 dkg cibule, sůl, pepř a trochu cukru.*

Postup: Uvařené, vychladlé fazole dáme do misky, přidáme jemně nakrájenou cibuli, osolíme, opepříme, pocukrujeme, polijeme octem, olejem, vodou a dobře promícháme. Podává se jako příloha k vařeným a pečeným masům a k rybám ve všech úpravách.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2¼ hodiny.

### 186 Čočkový salát

*Poměr: 45 dkg čočky (asi 70 dkg vařené), ¼ l octa, ¼ l oleje, 4 lžičce vody, 8 dkg cibule, sůl, pepř a trochu cukru.*

Postup: Upravuje a podává se tak jako salát fazolový.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 187 Sójový salát

*Poměr: 30 dkg sójových bobů (asi 70 dkg vařených), 9 dkg cibule, ¼ l octa, 2 lžičce oleje, sůl, pepř a trochu cukru, ev. trochu worčesterské omáčky, a ¼ l vody.*

Postup: Uvařené, vychladlé sójové boby (viz recept č. 1409) dáme do misky, přidáme jemně nakrájenou cibulku, osolíme, opepříme, pocukrujeme, přilijeme ocet, olej, vodu a trošku worčesterské omáčky a dobře promícháme.

Velmi chutná příloha k vařenému hovězímu žeburu, k pečeným masům, jako je sekaná pečeně, karbanátky, hovězí štavnatá pečeně, biftek, vepřová koule pečená na oleji, přírodní řízek, a k pečeným a smaženým rybám, k omeletě se šunkou, k smažené zelenině atd.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 3 hodiny.

### 188 Luštěninový salát míchaný

Připravíme si salát fazolový a čočkový (jen polovinu z udaného množství uvedeného v poměru) a oba saláty promícháme. Upravíme na misku a povrch salátu posypeme jemně nakrájenou zelenou petrželí. Podáváme jako fazolový salát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2¼ hodiny.

### 189 HOUBOVÉ SALÁTY

K přípravě houbových salátů se hodí nejvíce žampiony, hříbky, lišky, smrže, holubinky atd. a houby nakladané v octě.

### 190 Žampionový salát

*Poměr: 60 dkg žampionů, šťáva z půlky citronu a 4 dkg oleje. Na marinádu: ¼ l octa, 1/16 l oleje, 5 dkg cibule, sůl, pepř a trochu jemně nakrájené zelené petržele.*

Postup: Žampiony omyjeme, očistíme, kloboučky sloupneme, nakrájíme na plátky a pokapeme citrónovou šťávou. V kastrolku rozehřejeme olej, přidáme nakrájené žampiony a asi 4 min. je podusíme. Podušené žampiony dáme ihned do misky, přidáme jemně nasekanou cibulku, osolíme, opepříme, polijeme octem a olejem a dobře promícháme. Žampionový salát upravíme na misku a posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí. Podáváme jako přílohu k přírodnímu a smaženému telecímu řízku, k studené telecí pečení, k sekané pečení apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 191 Hříbkový salát

*Poměr: 70 dkg hříbků, voda a sůl na vaření, ¼ l octa, 1/12 l oleje, podle potřeby trochu vody, 6 dkg cibule, sůl a pepř.*

Postup: Čerstvé tvrdší hříbky očistíme, nakrájíme na plátky, dáme do polévkového síta, ponoříme je i se sítem do vařící slabě osolené vody a asi 5 minut povaříme. Povařené i se sítem vyjmeme, okapané, ale ještě teplé vložíme do misky, osolíme, opepříme, zalijeme octem, trochou vody a promícháme. Nakonec přidáme nadrobno nakrájenou cibulku a olej, lehce zamícháme a postavíme asi na hodinu do chladu. Podáváme jako žampionový salát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 192 SALÁTY SPECIÁLNÍ

Speciální saláty se liší od salátů jednoduchých tím, že k jejich přípravě bylo použito více druhů základních surovin a že většinou jsou promíchány majo-

nézou. Slouží ponejvíce jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večěři, jen ojedinele i jako příloha. Některých z těchto salátů lze použít k přípravě obložených chlebiček, plněných vajec, plněných paprik a rajčat a k přípravě podstavců neboli podložek. Používáme-li k přípravě těchto salátů zeleniny, pak je to ponejvíce zelenina vařená, dušená, konzervovaná i zmrazená.

### 193 ZELENINOVÉ SALÁTY SPECIÁLNÍ

#### 194 Myslivecký salát

*Poměr: 60 dkg celeru, voda, sůl, trochu octa na vaření, ¼ l vývaru z celeru, 1/16 l octa, lžíce oleje, 2 lžíce malinové šťávy, trochu cukru, soli a pepře, několik kapek vorčesterské omáčky a 10 dkg v cukru zavařených brusinek.*

Postup: Do kastrolku dáme vodu, trochu octa a soli a přivedeme do varu. Omytý celer oloupáme a nejdříve z něho nakrájíme 12 plátků asi 3 mm silných, z kterých okrouhlým vroubkovaným vykrajovačem vykrojíme kolečka o průměru 3 cm. Zbytek celeru rozčtvrtíme, nakrájíme rovněž na plátky 3 mm silné a ty se pak spolu se zbytky vykrajovaných plátků i s vykrajovacími kolečky vloží do vařící okyselené vody, v níž vše čtyři minuty povaříme. Poté celer scedíme, necháme vychladnout a vykrojená kolečka dáme stranou.

Ostatní studený celer vložíme do misky a zalijeme marinádou, připravenou z vývaru celeru, soli, pepře, cukru, vorčesterské omáčky, malinové šťávy a oleje. Vše lehce promícháme a postavíme na hodinu do chladu. Poté salát upravíme na skleněnou misku a jeho okraj ozdobíme vroubkovanými, uvařenými kolečky z celeru, střed salátu pak brusinkami. Takto upravený salát podáváme k sekané pečení, k ruskému řízku, k vařenému hovězímu žeburu, ke zvěřině apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 195 Celerový salát s ořechy

*Poměr: 70 dkg celeru, 3 dkg oleje a trochu slabě octové vody na podlévání, 15 dkg červené řepy vařené na kyselo, 8 dkg jader vlašských ořechů, 15 dkg majonézy okořeněné, lžíce octu, 2 lžíce vody.*

Postup: Omytý celer oloupáme a nejdříve z něho nakrájíme asi 14 plátků 3 mm silných, z těch pak vroubkovaným vykrajovačem vykrojíme kolečka o průměru 3 cm. Tato kolečka vložíme do vařící, slané, slabě octové vody, čtyři minuty je povaříme, vyjmeme a necháme vychladnout. Zbytek celeru nakrájíme na velmi jemné nudličky. Nyní dáme do kastrolku olej, přidáme na nudličky nakrájený celer a za občasného podlévání trochou slabě octové vody jej asi 4 minuty podusíme. Když vychladl, dáme jej do misky, přidáme 5 dkg jemně rozsekaných vlašských ořechů a promícháme majonézou, rozředěnou octem a vodou. Hotový salát vložíme do skleněné misky a okraj

salátu ozdobíme uvařenými vroubkovými kolečky celeru. Z červené řepy vykrojíme rovněž vroubkovaným vykrajovačem asi 10 koleček a jimi věncovitě zdobíme střed salátu. Na každé kolečko z červené řepy položíme půlku jádra vlašského ořechu.

Takto upravený salát podáváme k dušeným závitkům, k roštěnce, k sekané pečení teplé i studené, k svíčkové pečení po anglicku, k bifteku, k hovězí pečení, k pečené telecí kýtě, k smaženým vepřovým kotletám, k pečeným skopovým žebříčkům, k smaženému kuřeti, ke kachně pečené na roštu, k pečeným nebo smaženým rybám atd.

Promícháme-li tento salát místo majonézou sladkokyselou marinádou, pak je salát vhodnou přílohou k rybám připraveným s majonézou, nebo ke zvěřině.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

### 196 Jarní salát

*Poměr: Zelenina uvařená ve slané vodě, a to: 15 dkg květáku, 15 dkg zelených fazolových lusků, 15 dkg chřestu a 20 dkg vařených brambor, trochu soli, pepře, trošku citronové šťávy, 25 dkg majonézy okořeněné, 1 natvrdo uvařené vejce, 1 dkg másla a trošku jemně nakrájené zelené petržele.*

Postup: Do misky dáme květák rozdělený na malé růžičky, na kostky nakrájené fazolové lusky, chřest a na jemné nudličky nakrájené brambory. Tuto směs osolíme, opepříme, pokapeme citronovou šťávou a dobře promícháme. Nakonec lehce přimícháme 22 dkg majonézy. Hotový salát upravíme do hlubší skleněné misky, povrch salátu potřeme zbylou majonézou, posypeme petrželí a ozdobíme koprětinami zhotovenými z bílků. Promícháme s máslem žloutek a znázorníme jím střed kopretin. Podáváme jako přílohu k pečeným a smaženým masům, k vařeným, pečeným a smaženým rybám, jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 197 Salát z mixed pickles

*Poměr: Zelenina uvařená s octem, a to: 15 dkg červené řepy, 15 dkg květáku, 15 dkg mrkve, 15 dkg petržele, 15 dkg kyselých okurek a 25 dkg hořčičné omáčky (viz recept č. 120).*

Postup: Zeleninu uvařenou na kyselo spolu s okurkami nakrájíme na kostičky, dáme do misky a promícháme hořčičnou omáčkou. Upravíme na skleněnou misku a ozdobíme.

Podáváme jako přílohu k smaženým telecím nožičkám, k rostbífů, anglické svíčkové, smaženým nebo na roštu pečeným vepřovým kotletám, rybám pečeným na roštu a smaženým.

Pro 8 osob.

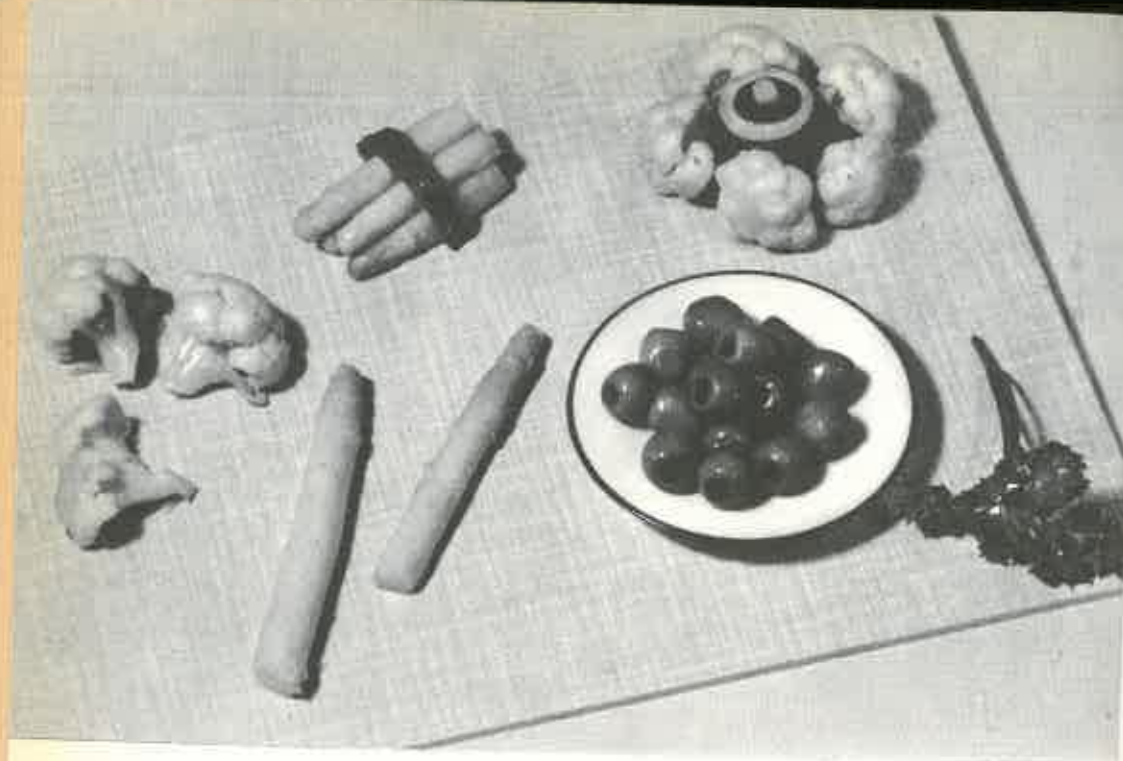
Úprava trvá 1¼ hodiny.



1 Krájení tulipánků z ředkviček a hotové tulipánky z ředkviček, viz recept č. 12. Květináč z citronu a ředkviček, viz recept č. 14

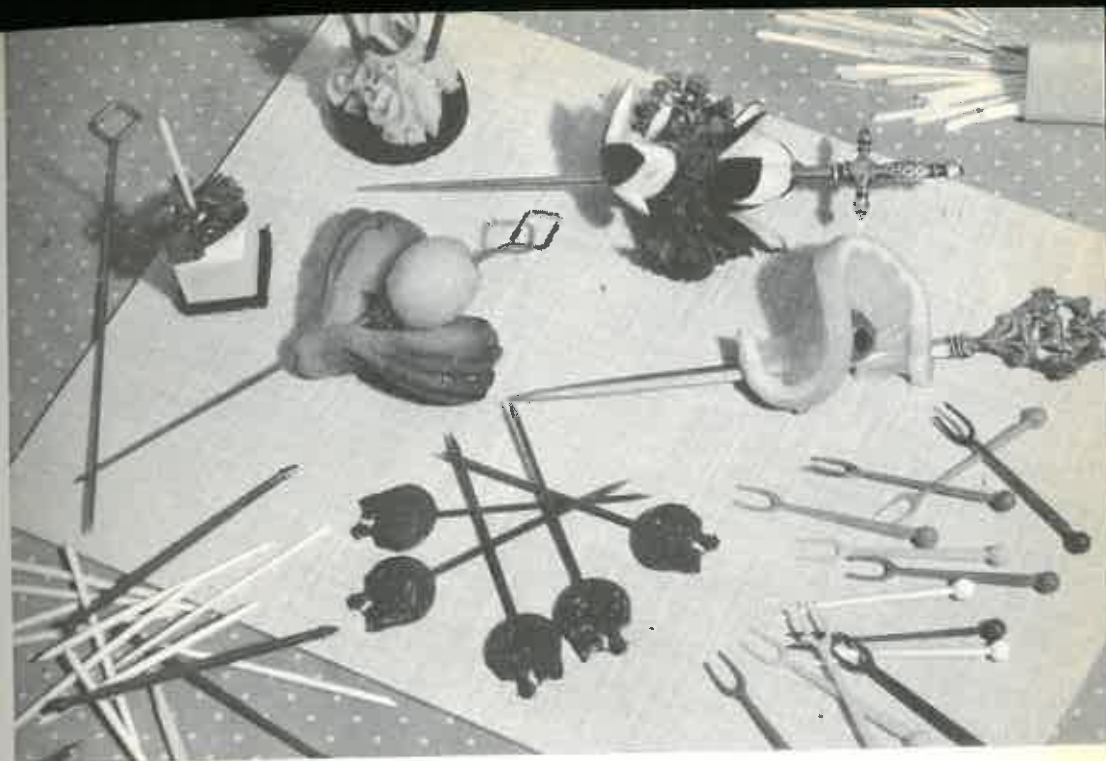
2 Různé krájení ozdob z okurek, viz recepty č. 17 až č. 21





3 Ozdoby z kořtáku, viz recept čís. 22, a z chřestů, viz recepty čís. 23 a 24

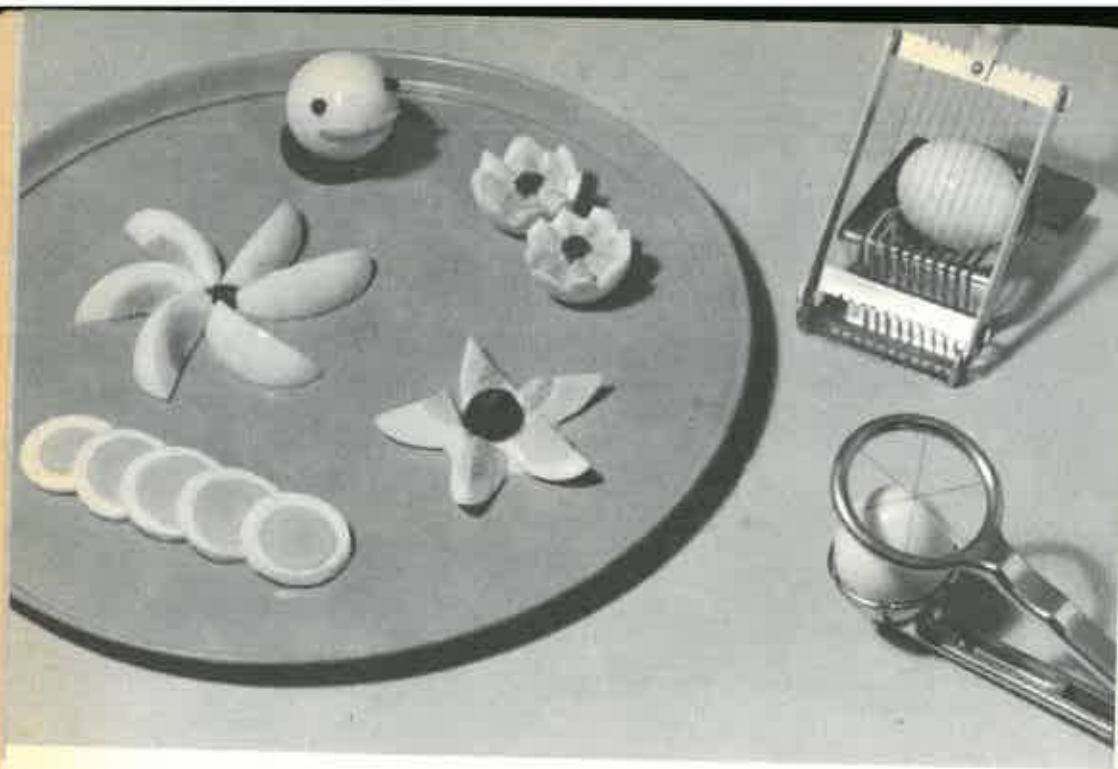
4 Krájení ozdob z citrónu, viz recepty čís. 25 až 28



5 Ozdobná bodýlka a bodla, viz recept čís. 49

6 Různé ozdoby z másla, viz recepty čís. 44 až 47





7 Ozdoby z vajec, viz recepty čís. 39 až 42

8 Ozdobné stříkátko, ukázka několika druhů trubiček a ozdob z nich vystříkaných, viz recept čís. 50

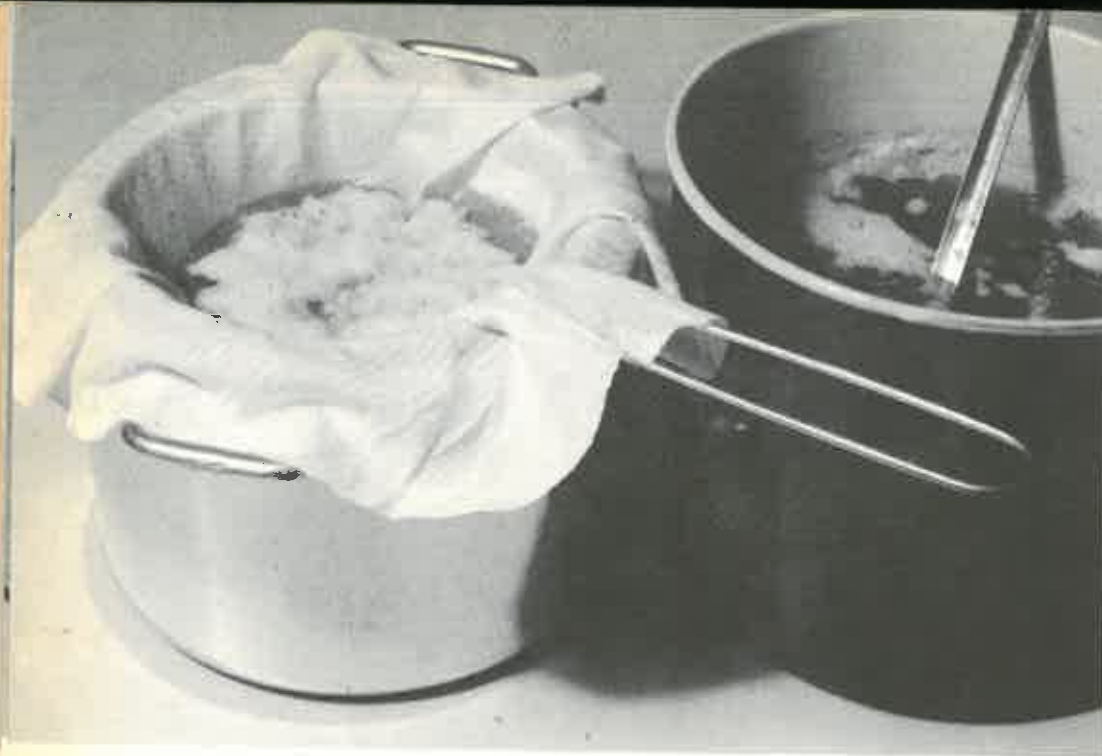


9 Dekorativní vzory k zdobení pokrmů zalévaných rosolem do tvořitek. Různé druhy vykrajovačů a tvary jimi vykrájené, viz recepty čís. 51 až 61 a recept čís. 87

10 Malinová polévka, viz recept čís. 73







11 Čištění rosolu. — Prolévání rosolu ubrouskem, viz recept čís. 78 až 79. Stejně čistíme masité a rybí vývary, viz recept čís. 636

12 Úprava majonézy, viz recept čís. 95



13 Humtí majonéza ozdobená hlávkovým salátem a citrónem, viz recept čís. 114



14 Hlávkový salát s jogurtovou majonézou, viz recept čís. 149



15 Mrkvový salát, viz recept čís. 157, okurkový salát s česnekem, viz recept čís. 163 a maďarský zeleninový salát, viz recept čís. 169

16 Zeleninový salát s ovocem po cikánsku, viz recept čís. 177, bramborový salát se slanečkem, viz recept čís. 181



### 198 Francouzský salát

*Poměr: 25 dkg vařených bramborů, ve slané vodě uvařená nebo konzervovaná zelenina, a to: 8 dkg mrkve, 6 dkg zelených fazolových lusků a 8 dkg hrášku, 10 dkg sladkokyselých okurek a 8 dkg jablek. Trochu soli, octa nebo citrónové šťávy, mletý pepř, několik kapek worčesterské omáčky a 30–35 dkg majonézy okořeněné nebo majonézy nastuzované.*

**Postup:** Brambory, mrkev, fazolové lusky a jablka nakrájíme na stejnoměrné drobné kostičky a vložíme je do mísy. Okurky oloupáme, nakrájíme na stejnoměrné kostičky, lehce vymačkáme a s hráškem je pak přidáme ke směsi. Salátovou směs osolíme, opepříme, okyselíme, pokapeme worčesterskou omáčkou, dobře promícháme a nakonec lehce přimícháme majonézu. Tohoto salátu používáme k přípravě obložených chlebsíčků nebo k plnění paprik, rajčat, vařených vajec a jako podstavců.

Dále jej podáváme jako přílohu, jako předkrm anebo jako samostatný pokrm.

Pro 8 osob (asi 1 kg salátu).

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 199 RÝŽOVÉ SALÁTY

K přípravě těchto salátů je nutno uvařit nebo podusit rýži tak, aby byla sice měkká, ale jednotlivá zrnka aby zůstala vcelku a dobře se od sebe oddělovala. Rýže vařená po indicku se k přípravě salátů hodí nejlépe (viz recept č. 1382).

#### 200 Rýžový salát s jableky

*Poměr: 25 dkg vařené rýže, 20 dkg nakyslých jableček, trochu citrónové šťávy, trochu soli, pepře a 25 dkg majonézy smetanové.*

**Postup:** Do mísy dáme uvařenou rýži, přidáme jablka nakrájená na drobné kostičky a pokapaná citrónovou šťávou, osolíme, opepříme a směs lehce promícháme. Nakonec zlehka přimícháme majonézu. Hotový salát upravíme na skleněnou misku a ozdobíme na kolečka nakrájeným citrónem a povrch posypeme jemně nakrájenou pažitkou.

Podáváme buď jako přílohu k pečeným a smaženým rybám, k smaženému kuřeti, anebo jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

#### 201 Rýžový salát s ananasem

Upravuje se tak jako rýžový salát s jableky. Místo 20 dkg jablek použijeme však pouze 10 dkg jablek a 15 dkg ananasu na drobné kostičky nakrájeného.

## 202 Rýžový salát s paprikami

*Poměr: 40 dkg vařené rýže, 20 dkg čerstvých paprik, 2 čerstvá tvrdší rajčata, lžíce nastrohaného parmazánu, trochu soli a sladké mleté papriky,  $\frac{1}{16}$  l oleje, ocet a několik kapek vorčesterské omáčky.*

Postup: Do mísy dáme uvařenou rýži, k ní přidáme omyté, očištěné a jemně nudličky nakrájené zelené papriky, na kostičky nakrájená rajčata, strouhaný sýr, osolíme a slabě opaprikujeme. Poté přidáme olej, podle chuti ocet, několik kapek vorčesterské omáčky a lehce promícháme. Hotový salát upravíme na mísu a ozdobíme vařenými vejci. Podáváme jako přílohu k teplým a studeným pečeným telecím masům.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

## 203 Rýžový salát se sardelemi

*Poměr: 40 dkg vařené rýže, dvě natvrdo uvařená vejce, 10 dkg sladkých jablek, 10 sardelí, trochu soli, trochu kari koření nebo mletého pepře, šťáva z půlky citronu a 30 dkg majonézy okořeněné.*

Postup: Uvařenou a vychladlou rýži dáme do mísy, přidáme jablka nakrájená na drobné kostičky a pokapaná citrónovou šťávou, jemně rozsekaná vejce, rozsekané sardele a koření. Směs dobře promícháme, potom přimícháme majonézu, hotový salát upravíme na mísu, ozdobíme vařenými vejci, sardelovými očky a zelenou petrželí.

Podáváme jako přílohu k teplým přírodním řízkům, k studené a teplé pečené telecí kytě anebo ho podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 45 minut.

## 204 Rýžový salát s masem

*Poměr: 25 dkg vařené rýže, 15 dkg šunky nebo šunkového salámu, 10 dkg telecí pečeně, 5 dkg uzeného vařeného masa a 10 dkg kyselých okurek, sůl, několik kapek vorčesterské omáčky, trochu citrónové šťávy nebo octa a 30 dkg majonézy okořeněné nebo nastavované.*

Postup: Šunku, telecí pečeně a uzené maso nakrájíme na jemné kostičky a dáme do mísy. K tomu přidáme uvařenou rýži, na jemné kostičky nakrájené a lehce vymačkané okurky, sůl, vorčesterskou omáčku, citrónovou šťávu nebo ocet a vše dobře promícháme. Nakonec lehce přimícháme majonézu. Odleželý salát upravíme na skleněnou misku a povrch ozdobíme kornoutky ze šunky nebo ze salámu, plněné jemně sekaným rosolem s hlávkovým salátem.

Podáváme jako předkrm anebo jako samostatný pokrm.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

## 205 MASITÉ SALÁTY

K promíchání těchto salátů se nejlépe hodí majonézy, i nastavované. Jen někdy je nutno použít také marinády.

Masité saláty podáváme ponejvíce jako předkrm, jako samostatný pokrm anebo jako jídlo po večeři. Mnohé z nich potřebujeme k přípravě obložených chlebsíčků, k plnění rajčat, paprik a vařených vajec a jen v ojedinělých případech slouží jako přílohy. Hotové masité saláty necháme nejméně hodinu v chladné místnosti odpočinout.

## 206 Tlačenkový salát

*Poměr: 40 dkg světlé tlačenky, 10 dkg tvrdších rajčat, 10 dkg zelených paprik, 10 dkg cibule, 10 dkg kyselých okurek, (2 dkg kaparů), dvě lžíce oleje, trochu soli a mletého pepře, lžička vorčesterské omáčky, lžička hladké hořčice,  $\frac{3}{16}$  l octa a  $\frac{1}{8}$  l vody.*

Postup: Omytá rajčata, oloupanou cibuli a okurky nakrájíme na kolečka a dáme do mísy. K tomu přidáme na tenké plátky nakrájenou tlačenku, na nudličky nakrájené papriky, třeba i rozsekané kapary, a vše lehce promícháme. Do hrnečku dáme hořčici, vorčesterskou omáčku, ocet, vodu, sůl, pepř a olej, vše dobře rozkvedláme a takto připravenou marinádou salát polejeme a znovu dobře zamícháme. Odleželý salát upravíme na skleněnou misku a podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: Chléb a pivo.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 30 minut.

## 207 Salát z volské tlamy

*Poměr: 60 dkg očištěné, kůže zbavené volské tlamy, voda,  $\frac{1}{8}$  l octa, sůl, 12 dkg kořeněné zeleniny, 1 malá cibule, 2 bobkové listy, 4 zrnka pepře a půl lžičky hořčičných semínek. Na marinádu:  $\frac{1}{10}$  l octa,  $\frac{1}{18}$  l vývaru z volské tlamy, 2 lžíce oleje, lžička hladké hořčice, trošku soli, pepře a cukru, lžička vorčesterské omáčky a 8 dkg cibule.*

Postup: Očištěnou přední část volské tlamy ve vodě dobře vymyjeme, dáme do hrnce, zalijeme osolenou a okyselenou vodou a vaříme čtyři hodiny. Potom přidáme očištěnou zeleninu, cibuli a koření a vaříme dále ještě asi hodinu, tj. tak dlouho, až maso změkne. Uvařené maso nakrájíme na velmi tenké lupínky, cibuli nakrájíme na kostičky a vše dáme do mísy. Do hrnečku dáme hořčici, nejdříve ji vývarem z volské tlamy rozmícháme, pak přidáme ocet, vorčesterskou omáčku, sůl, cukr, pepř a olej, vše dobře rozkvedláme, nalijeme na salát a znovu promícháme. Hotový salát upravíme na skleněnou misku a přes noc postavíme do chladu.

Místo marinádou můžeme salát z volské tlamy promíchat také majonézou, rozředěnou trochou vývaru z volské tlamy. Podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 5 až 6 hodin.

## 208 Pražský salát

*Poměr: 15 dkg telecí pečeně, 20 dkg vepřové pečeně, 15 dkg kyselých okurek, 10 dkg čerstvých nebo kompotovaných jablek, 8 dkg cibule, trochu soli a mletého pepře, několik kapek worčesterské omáčky, trochu octa a 30—35 dkg majonézy okořeněné nebo nastavované.*

Postup: Telecí pečení a vepřovou pečení, jablka a cibuli nakrájíme na velmi jemné, ne příliš dlouhé nudličky, dáme do mísy a přidáme k nim na nudličky nakrájené, vymačkané kyselé okurky. Tuto směs osolíme, opepříme, pokapeme worčesterskou omáčkou a octem a dobře promícháme. Nakonec do salátu lehce přimícháme majonézu.

Hotový salát upravíme na misku a vkusně ozdobíme.

Salát podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm, jako jídlo po večeři, připravujeme z něho obložené chlebíčky, plníme jím rajčata, papriky, vařená vejce atd.

Příloha: Bílý chléb, housky, slané tyčinky apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

## 209 Vlašský (italský) salát

*Poměr: 25 dkg vařených bramborů, 25 dkg šunky nebo šunkového salámu, 20 dkg kyselých okurek, 8 dkg cibule, 10 dkg jablek, trochu soli, pepř, worčesterskou omáčku a ocet, asi 40—45 dkg majonézy okořeněné nebo nastavované.*

Postup: Brambory, šunku nebo šunkový salám, cibuli a jablka nakrájíme na jemné, ne příliš dlouhé nudličky, dáme je do mísy a přidáme k nim na nudličky nakrájené lehce vymačkané kyselé okurky. Směs pak osolíme, opepříme, pokapeme worčesterskou omáčkou a octem a dobře promícháme. Nakonec pak do salátu lehce přimícháme majonézu. Hotový salát upravíme na misku a vkusně ozdobíme. Podáváme a používáme tak jako salát pražský.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

## 210 Ruský salát

*Poměr: 25 dkg vařených bramborů, 15 dkg vařeného uzeného masa, 10 dkg šunky nebo šunkového salámu, 15 dkg kyselých okurek, 10 dkg matjesových slaneček, 10 dkg vařeného nebo konzervovaného zeleného hrášku, 8 dkg cibule a 5 dkg čerstvých nebo nakládaných ostrých paprik, trochu soli, pepř, několik kapek worčesterské omáčky, trochu octa a 40—45 dkg majonézy okořeněné nebo nastavované.*

Postup: Brambory, uzené maso, šunku nebo šunkový salám, slanečky, cibuli a papriky nakrájíme na stejnoměrné malé kostičky, dáme do mísy, přidáme k nim rovněž na malé kostičky nakrájené, vymačkané kyselé okurky a zelený hrášek. Směs pak osolíme, opepříme, pokapeme worčesterskou omáčkou, octem a vše dobře promícháme. Nakonec do salátu lehce přimícháme majonézu. Hotový salát upravíme na misku a vkusně ozdobíme.

Podává se jako salát pražský.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

## 211 Berlínský salát

*Poměr: 25 dkg vařených bramborů, 15 dkg šunky nebo šunkového salámu, 20 dkg v octě nakládaných sledů (mohou být i zavínáče), 10 dkg mrkve a 10 dkg kořínkové petržele vařené na kyselo, 10 dkg vařeného nebo konzervovaného zeleného hrášku, sůl, pepř a 35—40 dkg okořeněné majonézy.*

Postup: Veškeré základní přísady mimo hrášek nakrájíme na drobné kostky, vše i s hráškem dáme do mísy, osolíme, opepříme, dobře promícháme a pak lehce přimícháme majonézu. Hotový salát upravíme na skleněnou misku a ozdobíme vařenými vejci, úhledně nakrájenými řezy z kyselých sledů a zelenou petrželí nebo hlávkovým salátem. Salát podáváme jako samostatný pokrm nebo ho používáme k přípravě obložených chlebíčků a k obložení vařených vajec.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

## 212 Americký salát

*Poměr: 25 dkg vařených bramborů, 20 dkg šunky, 10 dkg kyselých okurek, 10 dkg v octě nakládaných cibulek, 5 dkg v octě nakládaných baltických sledů nebo zavínáčů, 5 dkg v octovém nálevu nakládaných hříbků, 3 dkg jader vlašských ořechů, 3 dkg ementálského sýra, trochu soli, pepře, trochu citrónové šťávy nebo octa a 35—40 dkg majonézy okořeněné.*

Postup: Brambory, šunku, okurky, cibulky, sledě, hříbky, to vše nakrájíme na drobné kostičky a dáme do mísy. K tomu přidáme nastrouhané ořechy a nastrouhaný ementálský sýr, sůl, pepř, citrónovou šťávu nebo ocet, vše dobře promícháme a pak lehce přimícháme majonézu.

Hotový salát upravíme na skleněnou misku, ozdobíme malými kornoutky ze šunky, hříbky nakládanými v octovém nálevu a zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři, nebo používáme k přípravě obložených chlebíčků a k plnění vařených vajec.

Příloha: Bílý chléb, housky, slané tyčinky apod.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

## 213 Drůbeží salát

*Poměr: 30 dkg masa z vařeného nebo pečeného kuřete, 20 dkg vařeného květáku, 10 dkg vařeného nebo konzervovaného zeleného hrášku, 15 dkg kyselých okurek, trochu soli a pepře, několik kapek worčesterské omáčky a 30—35 dkg majonézy smetanové.*

Postup: Maso z kuřete nakrájíme na jemné nudličky, květák na kostičky, dáme do mísy, přidáme na nudličky nakrájené a vymačkané kyselé okurky, zelený hrášek, osolíme, opepříme, pokapeme worčesterskou omáčkou, dobře zamícháme a nakonec lehce promícháme s majonézou.

Hotový salát upravíme na skleněnou misku a ozdobíme rajčetem a zeleným hráškem.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: Bílý chléb, housky a bílé víno.

Pro 7 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

## 214 Zvěřinový salát

*Poměr: 30 dkg pečeného masa zvěře, 20 dkg vařených bramborů, 15 dkg kyselých okurek, 15 dkg jablek, 3 sarděle, trochu soli, pepře, několik kapek vorčesterské omáčky, lžičku nastrouhané cibule, trochu octa a 30–35 dkg majonézy okořeněné.*

Postup: Maso zvěře, brambory a jablka nakrájíme na jemné nudličky a dáme do mísy, přidáme na nudličky nakrájené a vymačkané okurky, sůl, pepř, vorčesterskou omáčku a ocet a vše dobře promícháme. Pak zamícháme do majonézy jemně rozsekané sarděle a nastrouhanou cibuli, přidáme to do salátu a vše lehce zamícháme.

Hotový salát upravíme na skleněnou misku a povrch ozdobíme okurkami, sardelkami a kapary.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako jídlo po večeři.

Pro 7 osob.

Úprava trvá 40 minut.

## 215 RYBÍ A KORÝŠÍ SALÁTY

K přípravě rybích salátů používáme ryb sladkovodních i mořských, a to jak vařených, tak pečených. Kromě toho můžeme používat i ryb konzervovaných ve vlastní šťávě, v některých případech i ryb uzených.

Na koryšší saláty se hodí buď maso čerstvé, nebo konzervované ve vlastní šťávě. Vhodné druhy jsou krab, humr, langusta apod. Štávu z konzervovaných koryšů přidáváme do salátů.

## 216 Salát z ryb sladkovodních

*Poměr: 40 dkg vařené nebo pečené ryby (štiky, candáta, kapra, linka a pod.), 10 dkg květáku, 10 dkg mrkve, 10 dkg celeru, vše uvařené, 20 dkg sladkokyselých okurek, trochu soli, pepře a vorčesterské omáčky, citrónovou šťávu a 35–40 dkg majonézy okořeněné.*

Postup: Mrkev, celer a okurky nakrájíme na kostičky a vložíme do mísy. K tomu přidáme květák rozebraný na drobné růžičky, dále kosti zbavenou a na menší lístky rozebranou nebo na malé kousky nakrájenou rybu, osolíme, opepříme, pokapeme vorčesterskou omáčkou a citrónovou šťávou, opatrně vše promícháme a nakonec lehce přimícháme majonézu.

Hotový salát upravíme na skleněnou misku a ozdobíme hlávkovým salátem, citrónem a natvrdo uvařenými vejci.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm anebo jako jídlo po večeři.

Příloha: Bílý chléb.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 40 minut.

## 217 Lisabonský rybí salát

*Poměr: 20 dkg kyselých sledů, 20 dkg vařeného celeru, 20 dkg jablek, 8 dkg kyselých okurek, 1 pomeranč, trochu octa, soli, mletého pepře, cukru, kari koření a 35 dkg oko-*

*řená majonézy. Na zdobení pomeranč, černé a zelené olivy, kolečko citrónu a zelená petržel.*

Postup: Kyselé sledě lehce sloupneme, vykostíme, maso nakrájíme na drobné kostičky a dáme do mísy. K tomu přidáme celer, jablka, okurky, oloupaný, rozčtvrcený a jader zbavený pomeranč, vše na kostičky nakrájené, osolíme, okořeníme a promícháme. Nakonec do salátu lehce přimícháme majonézu. Hotový salát upravíme kopulovitě na plošší porcelánovou nebo skleněnou misku a kolem salátu úhledně rozložíme oloupaný pomeranč, nakrájený na kolečka. Na střed jednotlivých koleček pomeranče položíme půlku černé olivy. Na střed salátu položíme kolečko citrónu, na něj nastříkáme trochu majonézy a ozdobíme černou olivou. Takto upravený salát ozdobíme ještě zelenými olivami a zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

## 218 Sardinkový salát

*Poměr: 15 dkg vařeného celeru, 15 dkg vařené červené řepy, 5 dkg malých kyselých cibulek, 10 dkg kyselých okurek, 1 krabice sardinek, 4 filátka ze sardelí, ocet, sůl, trochu mletého pepře a cukru.*

Postup: Celer, červenou řepu a kyselé okurky nakrájíme na drobné kostičky, dáme do mísy, přidáme rozsekaná filátka ze sardelí, na menší kousky nakrájené sardinky a cibulky vcelku. Salátovou směs polijeme olejem ze sardinek a octem okořeníme a lehce promícháme. Hotový salát upravíme na misku a povrch ozdobíme listy hlávkového salátu, obroučkami cibule, čtvrtkami citrónu, několika pěknými sardinkami a čtvrtkami rajčat.

Podáváme k večeři s chlebem nebo s houskou.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá půl hodiny.

## 219 Krabí salát

*Poměr: 35 dkg masa z koryšů, 20 dkg vařených chřestových hlaviček, 15 dkg vařeného celeru, 10 dkg dušených žampionů, trochu soli, cukru, citrónové šťávy a 35 až 40 dkg majonézy okořeněné.*

Postup: Z masa krabů odstraníme tenké, ploché kůstky, maso nakrájíme na menší kousky a dáme do mísy. K němu přidáme na špalíčky nakrájené chřestové hlavičky a na kostky nakrájený celer, na kratší nudličky nakrájené žampiony, sůl, cukr a šťávu z citrónu. Vše opatrně promícháme. Do majonézy přimícháme lžici šťávy z konzervy, přidáme ji k salátové směsi a vše lehce zamícháme. Hotový salát upravíme na misku, okraj salátu ozdobíme na nudličky nakrájeným hlávkovým salátem a střed salátu jemně rozsekaným krabím masem.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: Bílý chléb, housky a bílé víno.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 40 minut.

*Důležité.* Saláty speciální, jako je francouzský, většina rýžových, dále pražský, vlašský, ruský, berlínský apod. mají být upraveny tak, aby byly dostatečně husté, zvláště slouží-li k úpravě podstavců. Proto všechny vařené a konzervované suroviny, které přidáváme do salátů, necháme řádně odkapat, a jsou-li příliš nasáklé tekutinou, pak je lehce v cedníku vařečkou vymačkáme. Zejména to platí pro kyselé okurky, nakrájené na nudličky nebo na kostičky.

Ocet nebo citrónovou šťávu přidáváme vždy s rozmyslem a jen tolik, kolik vyžaduje chuť salátů. Používáme osmiprocentního octa.

## 220 SÝROVÉ SALÁTY

Tyto druhy salátů jsou velmi oblíbeny zejména v Holandsku, Belgii a Švýcarsku.

K přípravě sýrových salátů se hodí tyto druhy sýrů: eidamský, gouda, holandská cihla, ementál (také tavený) apod. Nutné však je, aby sýr k přípravě salátů byl čerstvý, tj. vláčný. Tvrdý vyschlý sýr se k přípravě salátů nehodí. K promíchání těchto salátů používáme ponejvíce majonéz. Jen v ojedinělých případech také marinád.

Sýrové saláty používáme jednak k přípravě obložených chlebiček, jednak je podáváme jako samostatný pokrm.

## 221 Sýrový salát holandský

*Poměr: 15 dkg eidamského sýra, 15 dkg goudy nebo ementálu, 10 dkg pařížského salámu, 10 dkg jablek, 10 dkg kyselých okurek, trochu papriky, soli a pepře a 30 až 35 dkg majonézy okořeněné nebo majonézy se smetanou. Pažitka na posypání.*

Postup: Sýry, salám, jablka a okurky nakrájíme na kostičky, dáme je do misky a ke směsi přidáme trochu soli, papriky a pepře. Dobře promícháme a pak do salátu lehce přimícháme majonézu. Hotový salát necháme v chladu odležet. Pak jej upravíme na misku a posypeme jemně nakrájenou pažitkou. Salát podáváme jako samostatný pokrm anebo jako jídlo po večeři, připravujeme z něj obložené chlebičky, plníme jím rajčata apod.

Příloha: Chléb, bílé pečivo, slané tyčinky apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá půl hodiny.

## 222 Sýrový salát s pomerančem

*Poměr: 25 dkg eidamského sýra, 2 středně velké pomeranče, 2 jablka, 2 puky čekanky, 1/8 l jogurtu, 2 lžičky citrónové šťávy, 3 lžičky medu, lžičku hořčice a trochu nastrohané pomerančové kůry.*

Postup: Sýr, oloupané pomeranče a jablka nakrájíme na kostičky, dáme do misky, ke směsi přidáme na nudličky nakrájenou čekanku a vše lehce promícháme. Salátovou směs pak přendáme do hlubší skleněné misky. V hrnečku rozmícháme jogurt s citrónovou šťávou, medem, hořčicí a ochutíme na-

strouhanou pomerančovou kůrou. Takto upravenou marinádu podáváme k salátu zvláště v omáčnicku.  
Podáváme jako samostatný pokrm.  
Pro 4 osoby.

Úprava trvá půl hodiny.

## 223 OVOCNÉ SALÁTY

K přípravě ovocných salátů se hodí takřka všechny druhy ovoce, a to především čerstvé. Nemáme-li je, tedy konzervované nebo zmrazené. Ovocné saláty se v poslední době podávají v mnoha zemích také jako předkrm. Jinak se těchto salátů používá jako přílohy k různým masům, jako samostatný pokrm s přílohou piškotů se dávají zvláště dětem. Ovocné saláty se připravují buď s tzv. sladkou marinádou, anebo s majonézou, ponejvíce smetanovou.

## 224 OVOCNÉ SALÁTY SE SLADKOU MARINÁDOU

Zde se uplatňují zejména tyto druhy: ananas, banány, broskve, grapefruity, hrušky, hroznové víno, jahody, jablka, maliny, mandarinky, melouny, meruňky, pomeranče, švestky, třešně apod. Ovoce krájíme buď na plátky, nebo na kostky, třešně a zahradní jahody ponejvíce půlíme. Maliny, lesní jahody, bobule hroznového vína atd. obyčejně do salátu nemícháme, nýbrž jich používáme ke zdobení povrchu salátu již připraveného. Také jemně rozsekaných mandlí a vlašských ořechů používáme často k posypání již hotového ovocného salátu.

K promíchání salátů používáme ponejvíce tzv. sladké marinády, složené z cukrového roztoku (sirupů), ovocných šťáv, smetany, nebo vína, někdy i likérů. Ovocné saláty můžeme zdobit před podáváním ušlehanou smetanou. Dětem víno ani likéry do salátu nedáváme a víno obvykle nahrazujeme moštem.

## 225 Cukrový roztok – sirup

*Poměr: 1/8 l vody a 1/8 kg cukru.*

Postup: Do čisté nádoby nasypeme cukr, přidáme vodu a rozpustíme jej. Pak nádobu s cukrem postavíme na slabý oheň, pomalu jej přivedeme do varu a asi 5 minut povaříme. Pěnu, která se tvoří za varu, opatrně odstraníme. Pak prolijeme plátěným ubrouskem do porcelánové misky a necháme vychladnout.

Přidáme-li do horkého cukrového roztoku před procezením čtyři tence nakrájené slupky z citrónu, z pomeranče nebo z mandarinky, případně vanilku, získáme roztok s tou kterou příchutí. S těmito přísadami necháme cukrový roztok na okraji plotny půl hodiny stát a pak jej teprve procedíme.

### 226 Banánový salát

*Poměr: 80 dkg banánů, 1/8 l cukrového sirupu (roztoku), lžičce citrónové šťávy, dvě lžičce malinové šťávy, popřípadě dvě lžičce rumu, a 15 dkg višně ke zdobení.*

Postup: Banány oloupáme, nakrájíme na kolečka a dáme do misky. Ostatní přísady v hrnečku dobře promícháme a na nakrájené banány nalijeme. Salát opatrně promícháme a postavíme na dvě hodiny do chladu.

Před podáváním jej zdobíme višněmi.

Zvláště dobře se hodí ke zvěřině.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 227 Jablkový salát

*Poměr: 80 dkg sladkých křehkých jablek, 2/10 l cukrového roztoku s příchutí citrónu, 2 lžičce citrónové šťávy a malé množství umleté skořice.*

Postup: Oloupaná jablka nakrouháme na nudličky, dáme do misky, pokapeme citrónovou šťávou a posypeme trochou skořice. Na jablka nalijeme cukrový roztok, opatrně promícháme a postavíme na dvě hodiny do chladu. Podáváme k masům pečeným a smaženým, k pečené a smažené drůbeži a ke zvěřině.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 228 Jahodový salát

*Poměr: 70 dkg jahod, 1/8 l cukrového roztoku a trochu vanilkového cukru.*

Postup: Zahradní jahody očistíme, omyjeme, rozpůlíme a dáme do misky. V misce je posypeme vanilkovým cukrem, polijeme cukrovým roztokem a postavíme na dvě hodiny do chladu.

Chuť salátu zlepšíme, přidáme-li do něho 1/8 l bílého vína a trochu maraskinového likéru nebo višňovky. Jednotlivé porce můžeme před podáváním ozdobit šlehanou smetanou.

Podáváme bez smetany jako přílohu a se smetanou jako samostatný pokrm.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 229 Mandarinkový salát

Tento salát upravujeme tak jako salát pomerančový. Jednotlivé porce salátu můžeme však ozdobit šlehanou smetanou, kterou pak ještě posypeme nastrouhanou čokoládou. Pak podáváme salát jako samostatný pokrm s přílohou piškotu.

### 230 Meruňkový salát

*Poměr: 65 dkg meruňek, 15 dkg třešní, 1/8 l cukrového roztoku a lžičce citrónové šťávy.*

Postup: Z dobře vyzrálého, omytého ovoce odstraníme pecky, ovoce nakrájíme na kostičky, dáme do misky, polijeme citrónovou šťávou a cukrovým

roztokem. Salát lehce zamícháme a postavíme na dvě hodiny do chladu. Chuť salátu zlepšíme přidáním trochy bílého vína. Salát podáváme k pečenému telecímu řízku, k pečené telecí kýtě, k nadívanému hrudí, k pečené a smažené drůbeži, ke zvěřině nebo jako samostatný pokrm.

Úprava trvá 25 minut.

Pro 5 osob.

### 231 Pomerančový salát

*Poměr: 1 kg pomerančů, 1/8 l cukrového roztoku s pomerančovou příchutí a lžičce šťávy z citrónu.*

Postup: Pomeranče oloupáme, rozdělíme na dílky, položíme na prkénko, ostrým nožem podél rozpůlíme a jádra odstraníme. Nakrájené pomeranče dáme do misky, polijeme citrónovou šťávou a cukrovým roztokem a postavíme na dvě hodiny do chladu. Chuť salátu zlepšíme, přidáme-li do něho 1/8 l bílého vína a trochu maraskinového likéru nebo pokapeme-li jej třešňovicí.

Podáváme tak jako salát meruňkový. Zejména ke zvěřině se tento salát velmi dobře hodí.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 20 minut.

## 232 OVOCNÉ SALÁTY S MAJONÉZOU

Jak již bylo uvedeno, používá se k přípravě těchto salátů majonézy smetanové (viz recept č. 101). Je proto nutné, aby ovoce bylo již před přípravou salátu dobře vychlazeno a připravené saláty, aby se co nejdříve podávaly; při zbytečně dlouhém uskladnění by smetanová majonéza nežádoucně ztrdla.

### 233 Banánový salát po jamajsku

*Poměr: 1/2 kg banánů, 20 dkg jablek, 10 dkg hrušek, trochu citrónové šťávy a 30 dkg majonézy smetanové.*

Postup: Ovoce oloupáme, dužinu nakrájíme na malé kostičky. Dáme je do misky, pokapeme citrónovou šťávou, vše dobře promícháme a nakonec lehce přimícháme majonézu.

Podáváme jako přílohu k přírodnímu telecímu řízku, k pečené telecí kýtě, k smažené drůbeži, k smaženým rybám apod., anebo jako samostatný pokrm se švýcarskými brioškami.

Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 234 Grapefruitový salát

*Poměr: 1/2 kg grapefruitu, 30 dkg pomerančů a 25 dkg majonézy smetanové.*

Postup: Plody čistě oloupáme, na oloupaných lpící bílou slupku nožem lehce oškrábeme a dužninu (masíčko) nakrájíme na kostičky, dáme do misky

a lehce promícháme s majonézou smetanovou. Podáváme jako přílohu k telecímu a skopovému masu, k smažené drůbeži a ke zvěřině, nebo jako samostatný pokrm se švýcarskými brioškami.

Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 235 **Ovocný salát andaluský**

*Poměr: 60 dkg pomerančů, 20 dkg majonézy smetanové, 5 dkg lískových oříšků, hlávkový salát a trochu citrónové šťávy.*

Postup: Pomeranče oloupeme a nakrájíme na kolečka. Stěny hlubší skleněné misky vyložíme listy hlávkového salátu, pokapanými citrónovou šťávou. Misku pak naplníme do tří čtvrtin nakrájenými pomerančovými kolečky a okraj misky ozdobíme vystříhanými pusinkami z majonézy. Povrch pusinek posypeme nastrohanými oříšky.

Podáváme jako přílohu ke studenému rostbífů, k studené šunce, anebo jako samostatný pokrm se švýcarskými brioškami.

Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 236 **Ovocný salát orientálský**

*Poměr: 20 dkg banánů, 20 dkg ananasu, 20 dkg sladkých jablek, 20 dkg mandarinek/ nebo sladkých pomerančů, 2 lžičce citrónové šťávy, lžička moučkového cukru, 25—30 dkg majonézy smetanové a 5 dkg sloupnutých mandlí nebo pistácií.*

Postup: Nejdříve oloupáme jablka, odstraníme jádřinec, nakrájíme na kostičky, dáme do misky a pokapeme citrónovou šťávou. Nyní čistě oloupáme ostatní ovoce a rovněž na kostky nakrájené přidáme k jablekům, směs pokukujeme a opatrně zamícháme. Nakonec lehce ke směsi přimícháme majonézu a salát upravíme na misku. Povrch salátu posypeme jemně nasekanými mandlemi nebo pistáciemi.

Salát podáváme hlavně k teplým smaženým masům, jako je smažený telecí řízek, smažené žebírko, smažený brzlík, dále k smažené drůbeži a ke zvěřině. Také jej podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 237 **MÁSLOVÉ MÍŠENINY (KRÉMY) VHODNÉ PRO STUDENOU KUCHYNI**

Máslových míšenin neboli krémů používáme jako pomazánky, k přípravě obložených chlebsíčků, k plnění vajec, k přípravě sýrů a ke zdobení studených mís. Pěkně se vyjímají ozdoby z máslových míšenin vystříkané sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou.

### 238 **Postup při úpravě máslových krémů**

Máslový krém neboli míšenina je v podstatě čerstvé jakostní máslo vymíchané do pěny a pak ochutěné různými přísadami a kořením. Připravuje se v několika obměnách a je pojmenováno podle použitých přísad. Hotový máslový krém uchováváme v chladničce, a to nejdéle 1—2 dny. Ztuhlý máslový krém je nutno před upotřebením rozetřít.

### 239 **Sardelové máslo**

*Poměr: 10 dkg másla, 3 dkg prolisovaných sardelí nebo lžička sardelové pasty a dvě kapky vorčesterské omáčky.*

Postup: Máslo utřeme do pěny, přidáme sardele, vorčesterskou omáčku a vařečkou vše dobře promícháme.

13 dkg sardelového másla.

Úprava trvá 10 minut.

### 240 **Slanečkové máslo**

*Poměr: 10 dkg másla, 4 dkg matjesa nebo vymáčeného slanečka a zcela málo bílého pepře.*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny, přidáme prolisovaného slanečka a nepatrně pepře. Vařečkou vše dobře promícháme.

14 dkg slanečkového másla.

Úprava trvá 10 minut.

### 241 **Lososové máslo**

*Poměr: 10 dkg másla, 5 dkg uzeného lososa, trochu bílého nebo cayenského pepře a několik kapek citrónové šťávy.*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny, přidáme prolisovaného lososa, pepř, citrónovou šťávu a dobře promícháme.

15 dkg lososového másla.

Úprava trvá 10 minut.

### 242 **Sardinkové máslo**

*Poměr: 10 dkg másla, 5 dkg sardinek, trochu soli, trochu citrónové šťávy a několik kapek vorčesterské omáčky.*

Postup: Do másla utřeného do pěny přidáme prolisované sardinky, citrónovou šťávu a koření a vařečkou vše promícháme.

15 dkg sardinkového másla.

Úprava trvá 10 minut.

### 243 **Máslo s uzenáčem**

*Poměr: 10 dkg másla, 6 dkg masa z uzenáče, trochu soli, pepře, citrónová šťáva a několik kapek vorčesterské omáčky.*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny, přidáme prolisované maso z uze-



náče, trochu soli, pepře, citrónové šťávy, vorčesterské omáčky a vařečkou vše dobře promícháme.  
16 dkg másla s uzenáčem.

Úprava trvá 10 minut.

#### 244 Kaviárové máslo

*Poměr: 10 dkg másla, 5 dkg kaviáru, zcela málo soli a citrónové šťávy.*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny, přidáme sůl, citrónovou šťávu a vidličkou opatrně přimícháme kaviár.  
15 dkg kaviárového másla.

Úprava trvá 10 minut.

#### 245 Hořčičné máslo

*Poměr: 10 dkg másla, 1 natvrdo uvařený žloutek, dvě lžičky hladké hořčice, sůl, zcela málo pepře a trochu citrónové šťávy.*

Postup: Máslo utřeme do pěny a přidáme prolisovaný žloutek, citrónovou šťávu, hořčici a koření a vše dobře promícháme.  
14 dkg hořčičného másla.

Úprava trvá 10 minut.

#### 246 Rokfórové máslo

*Poměr: 10 dkg másla a 5 dkg rokfóru.*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny, přidáme prolisovaný sýr a vařečkou dobře promícháme. Tento máslový krém se zvláště dobře hodí k plnění sýrového pečiva.  
15 dkg rokfórového másla.

Úprava trvá 10 minut.

### 247 SÝRY A TVAROH V RŮZNÉ ÚPRAVĚ

Bohatý výběr sýrů nám umožňuje nejen podávat je v nejrůznějších obměnách, ale také rozmanitou úpravou připravit z nich chutné studené pokrmy. Zejména sýrové pěny a krémy jsou nejen výborné chuti, ale také obzvláště vhodné k plnění sýrového pečiva, větrníků apod. Sýry a tvaroh patří k nejcennějším potravinám. Tyto mléčné výrobky, které nás zásobují nejen plnohodnotnými bílkovinami živočišného původu, ale také množstvím nerostných látek, a to zvláště vápníku a fosforu, dále pak vitamíny A a B, zaujmají v lidské výživě význačné místo. Časté jejich zařazení do jídelníčku účelně zpestří naši stravu.

### 248 TVAROH V RŮZNÝCH ÚPRAVÁCH

Tvaroh je potravina bohatá na hodnotné bílkoviny a nerostné látky. Pro snadnou stravitelnost ho používáme při léčebné dietě a v dětské výživě.

Upotřebení tvarohu je ve studené kuchyni mnohostranné. Pro přípravu z tvarohových pokrmů je nejvhodnější tvaroh měkký, plnotučný.

#### 249 Tvaroh s pažitkou (rozhuda)

*Poměr: 50 dkg měkkého tvarohu, čtyři lžice smetany, mléka nebo jogurtu, trošku soli a asi dvě lžice jemně rozkrájené pažitky.*

Postup: Do misky dáme prolisovaný tvaroh, vařečkou ho dobře utřeme, přidáme sůl, s ostatními přísadami dobře promícháme. Chuť tvarohu s pažitkou zlepšíme, přimícháme-li do něho 10 dkg másla utřeného do pěny. Lze též přidat na drobné kostky nakrájenou cibuli. Používáme ho buď jako pomazánky na chlebičky, nebo ho podáváme jako samostatný pokrm s chlebem kteréhokoli druhu nebo s brambory.  
Pro 4 osoby.

Úprava trvá 15 minut.

#### 250 Tvaroh s mrkví

*Poměr: 30 dkg měkkého tvarohu prolisovaného, asi  $\frac{1}{16}$  mléka, smetany nebo jogurtu, 15 dkg syrové mrkve, 3 dkg cibule, trochu soli, kmínu a pažitky.*

Postup: Do misky dáme tvaroh, přidáme mléko, jogurt nebo smetanu a metlou prošleháme. K rozšlehanému tvarohu přidáme drobně nakrájenou cibulku, jemně nakrájenou pažitku, sůl, kmín, jemně nastrouhanou mrkev a dobře promícháme. Pomažeme jím chlebičky nebo ho podáváme jako samostatný pokrm s chlebem jakéhokoli druhu, nejlépe tmavým (celozrnným).  
Pro 4 osoby.

Úprava trvá 20 minut.

#### 251 Tvaroh s křenem

*Poměr: 30 dkg měkkého prolisovaného tvarohu, 2 vařené prolisované žloutky, asi lžička nastrouhaného křenu, 1 podušené (kompotové) prolisované jablko, trochu soli, cukru a malounko nastrouhaného muškátového oříšku.*

Postup: Do misky dáme tvaroh a ostatní přísady a vše dobře vařečkou promícháme.  
Používáme ho buď jako pomazánky na chlebičky, nebo ho podáváme jako samostatný pokrm, zdobený vařenými vejci, zelenou petrželí, ředkvičkou apod. Příloha: Chléb kteréhokoli druhu.  
Pro 4 osoby.

Úprava trvá 15 minut.

#### 252 Tvaroh pikantní s majonézou

*Poměr: 35 dkg měkkého prolisovaného tvarohu, 10 dkg tvrdších rajčat, 10 dkg čerstvých zelených paprik, trochu soli, cukr, lžice citrónové šťávy a 20 dkg majonézy okořeněné (viz recept č. 100).*

Postup: V misce dobře vyšleháme tvaroh, přidáme sůl, cukr, citrónovou šťávu a postupně přimícháme majonézu. Nakonec přimícháme na

kostičky nakrájené papriky a sloupnutá, na kostičky nakrájená rajčata.  
*Obměna:* Místo rajčat a paprik můžeme do směsi zamíchat na masovém strojku umletý šunkový salám nebo šunku.  
Používáme ho buď jako pomazánky na chlebičky, nebo ho podáváme jako samostatný pokrm s chlebem kteréhokoli druhu.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 253 Tvaroh s ovocem

*Poměr: 40 dkg měkkého prolisovaného tvarohu, 20 dkg oloupaných, jadrinců zbavených jablek, 14 dkg cukru, dvě lžičce citrónové šťávy, lžičce meruňkového džemu a malounka citrónové kůry.*

Postup: Jablka podušená v malém množství vody nebo syrová nastrouháme do misky, přidáme cukr, citrónovou šťávu, nastrouhanou citrónovou kůru a vše dobře promícháme. V druhé misce dobře vyšleháme tvaroh s džemem a k našlehanému přidáme připravenou jablečnou směs.

Tak můžeme upravovat tvaroh v různých obměnách; například místo jablek můžeme přidat prolisované maliny, jahody, různé džemy, ovocné šťávy, mrkvovou šťávu, kompoty nebo rozmrazené ovocné dřeně atd. Hotový tvaroh upravíme na misku, ozdobíme buď čerstvým nebo kompotovaným ovocem a povrch můžeme posypat rozemletými ořechy.

Podáváme jako samostatný pokrm, hlavně dětem, s přílohou švýcarských briošek, piškotových kobližek, piškotů atd.  
Pro 5 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 254 Tvarohové mističky s jahodami

*Poměr: 40 dkg měkkého prolisovaného tvarohu, 1 líkérová sklenka koňaku, trochu soli a cukru, nepatrně nastrouhaného zázvoru a citrónové kůry, hlávka salátu, trochu citrónové šťávy, 12 větších čerstvých jahod, 4 dkg pražených burských oříšků a trochu zelené petržele. (4 skleněné kompotové mističky.)*

Postup: Do misky dáme tvaroh, přidáme k němu koňak, sůl, cukr, nastrouhaný zázvor a citrónovou kůru a dobře promícháme. Hlávkový salát omyjeme, rozebereme na lističky, pokapeme je citrónovou šťávou, posypeme trochou cukru a vyložíme jimi skleněné mističky. Takto připravené mističky naplníme ochuceným tvarohem, do kterého zastrčíme burské oříšky a jahody a ozdobíme zelenou petrželí.

Tyto mističky můžeme podávat jako předkrm, nebo jako samostatný pokrm s piškotem.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 20 minut.

### 255 Ruský sýr tvarohový

*Poměr: 40 dkg měkkého tvarohu, 8 dkg másla, 4 dkg cibule, 1 stroužek česneku, lžička sladké růžové papriky, sůl,  $\frac{1}{16}$  l kyselé smetany nebo mléka.*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny, přidáme tvaroh, nastrouhanou

cibuli, rozetřený česnek, papriku, sůl, smetanu nebo mléko a vše dobře promícháme. Takto připravený tvaroh dáme do řídkého plátěného sáčku, vložíme mezi dvě prkénka a zatížíme. Občas sáček s tvarohem obracíme a dusíme (sušíme) asi 4 dny. Hotový sýr nakrájíme na plátky, upravíme na misku a ozdobíme zelenou petrželí a ozdobou zhotovenou z másla. Podáváme jako samostatný pokrm s přílohou tmavého chleba a másla.  
Zhotovení sýra trvá 4 dny.  
Pro 5 osob.

### 256 Metský sýr

*Poměr: 25 dkg měkkého prolisovaného tvarohu, 5 dkg másla, 15 dkg metského salámu nebo čajovky, trochu cukru, soli a bílého pepře.*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny, přidáme metský salám nebo čajovku, tvaroh, sůl, pepř, cukr a metlou dobře vyšleháme. Hotový sýr upravíme na misku, ozdobíme ředkvičkami a zelenou petrželí. Podáváme jako samostatný pokrm anebo ho používáme jako pomazánky na obložené chlebičky, po případě k ozdobnému stříkání.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 15 minut.

### 257 Lososový sýr pěnový

*Poměr: 30 dkg měkkého prolisovaného tvarohu, 10 dkg másla, trochu soli, půl lžičky nastrouhané cibule, 10 dkg prolisovaného uzeného lososa a osminu litru šlehačky.*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny a přidáme k němu tvaroh, sůl, cibulku, prolisovaného lososa a vařečkou dobře promícháme. Potom přidáme ušlehanou smetanu a směs lehce prošleháme. Hotový sýr upravíme na misku a ozdobíme malými kornoutky z lososa a zelenou petrželí. Podáváme jako samostatný pokrm nebo ho používáme jako pomazánky na chlebičky, po případě k ozdobnému stříkání.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 15 minut.

### 258 Rajčatový sýr pěnový

*Poměr: 30 dkg měkkého prolisovaného tvarohu, 10 dkg másla, trochu soli, cukru, 10 dkg kečupu a osminu litru šlehačky.*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny a přidáme k němu tvaroh, sůl, cukr a kečup a vařečkou vše dobře promícháme. Potom přidáme ušlehanou smetanu a směs metlou lehce prošleháme. Hotový sýr upravíme na misku, ozdobíme hlávkovým salátem, na dílky rozkrájeným rajčetem a čerstvou okurkou. Podáváme jako samostatný pokrm nebo ho používáme jako pomazánky na chlebičky, popřípadě k ozdobnému stříkání.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 15 minut.

### 259 Sardelový sýr pěnový

*Poměr: 30 dkg měkkého prolisovaného tvarohu, 10 dkg másla, 6 dkg prolisovaných sardelí nebo sardelové pasty, trochu nastrouhané cibule a osminu litru šlehačky.*

Upravujeme tak jako rajčatový sýr pěnový. Hotový sýr upravíme na misku a ozdobíme kapary a zelenou petrželí.  
Podáváme jako samostatný pokrm nebo ho používáme jako pomazánky na chlebičky nebo k ozdobnému stříkání.  
Pro 4 osoby. Úprava trvá 15 minut.

## 260 BRYNZA A JINÉ SÝRY V RŮZNÝCH ÚPRAVÁCH

### 261. Liptovský sýr

*Poměr: 30 dkg prolisované brynzy, 15 dkg másla, 1–2 lžičky sladké růžové papriky, 1 dkg rozsekaných kaparů, trochu jemně nakrájené pažitky a spařeného kmínu, lžička jemně rozsekané cibule, jedna rozsekaná sardel a 3 lžičky hořčice.*

Postup: Do utřeného másla přimícháme brynzu a ostatní přísady a vše dobře promícháme. Hotový sýr upravíme na misku a ozdobíme zelenou petrželí a ozdobou zhotovenou z másla.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo používáme jako pomazánky na chlebičky.  
Pro 5 osob. Úprava trvá 20 minut.

### 262 Olomoucké tvarůžky třené

*Poměr: 10 dkg olomouckých tvarůžků, 10 dkg másla a trochu sladké mleté papriky.*

Postup: Proleželé olomoucké tvarůžky dáme do misky, přidáme máslo a papriku, vše dobře promícháme a žíněným sitem prolisujeme. Prolisované tvarůžky opatrně přendáme na misku tak, aby zůstaly načechrané. Podáváme jako samostatný pokrm s obyčejným chlebem.

Pro 2 osoby. Úprava trvá 15 minut.

### 263 Rokfór třený

*Poměr: 10 dkg rokfóru (nivy), 10 dkg másla.*

Postup: Máslo s rokfórem dobře promícháme. Pak směs žíněným sitem prolisujeme, prolisovaný sýr opatrně přendáme na misku a dbáme, aby zůstal načechráný. Podáváme jako samostatný pokrm s tmavým chlebem.

Pro 2 osoby. Úprava trvá 10 minut.

### 264 Sýr se šunkou nebo uzeným masem

*Poměr: 35 dkg taveného sýra, 5 dkg másla, 15 dkg šunky nebo vařeného uzeného masa, 3 dkg jemně rozsekané cibule, trochu soli, sladké papriky a 10 dkg bešamelové omáčky (viz recept č. 759).*

Postup: Do másla utřeného do pěny přimícháme bešamelovou omáčku. Pak k tomu přidáme jemným sitem prolisovaný tavený sýr, na masovém

strojku umletou šunku nebo uzené maso, cibuli, sůl a papriku a vše dobře promícháme.

Hotový sýr buď upravíme na misku a vkusně ozdobíme, anebo ho používáme jako pomazánky na obložené chlebičky.

Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

### 265 Sýrové kornoutky plněné

*Poměr: 40 dkg sýra, (ementál, eidamská cihla, gouda apod.) a 30 dkg rajčatového sýra pěnového (viz recept č. 258).*

Postup: Z některého tvrdého bochníkového sýra nakrájíme 12 tenkých větších plátků, nejlépe na stroji, svineme je do tvaru kornoutku a kornoutky naplníme rajčatovým sýrem pěnovým. Pak je narovnáme na okrouhlou mísu špičkami do středu. Náplň sýrových kornoutků ozdobíme karafiátem z másla (viz Ozdoby přílohové, čís. 47) a zelenou petrželí.

Příloha: Chléb, slané rohlíky, sýrové tyčinky apod.

Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

### 266 SÝROVÉ PEČIVO A SLANÉ PEČIVO PLNĚNÉ SÝREM

#### 267 Sýrové tyčinky

*Poměr: 10 dkg nastrohaného tvrdého sýra (může to být parmazán, ementál apod.), 8 dkg másla, 10 dkg hladké mouky, čtvrt lžičky prášku do pečiva, 2 lžičky kyselé smetany, trochu soli, sladké růžové papriky, muškátového oříšku, pepře a cukru, 1 žloutek na potření, trochu sýra a kmínu na posypání tyčinek a trochu tuku na plech.*

Postup: Vše v míse dobře propracujeme na tuhé těsto. Hotové těsto necháme odpočinout v chladu půl hodiny. Pak těsto na vále poprášeném moukou vyválíme na placku asi 3/4 cm silnou a vykrajujeme z ní asi 15 cm dlouhé a 3/4 cm široké tyčinky. Potřeme je žloutkem, posypeme strouhaným sýrem a kmínem a položíme je na pomaštěný plech. Pečeme je ve středně teplé troubě do zlatožluta, asi 12 až 15 minut. Podáváme je k studeným polévkám, k vínu, různým sýrům apod.

Asi 35 tyčinek.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 268 Slané pečivo k plnění

*Poměr: 14 dkg polohrubé mouky, 10 dkg másla, 1 vejce a sůl. (Žloutek nebo bílek na potření, mák, sýr nebo sůl a kmín na posypání.)*

Postup: Na vál prosejeme mouku, rozdrolíme na ni máslo, přidáme trošku soli a vejce a uhněteme plochou dlaní těsto. Hotové těsto necháme v chladu asi půl hodiny odpočinout. Potom vyválíme z těsta na vále poprášeném moukou placku asi 4 mm silnou, vykrajíme z ní vykrajovači různé tvary, potřeme je žloutkem, posypeme mákem, sýrem, nebo kmínem a solí, polo-

žíme na suchý plech a ve středně teplé troubě pečeme asi 10 minut. Pečivo v této úpravě podáváme jako přílohu k sýrům, salátům s majonézou apod. Chceme-li pečivo plnit, pak jen polovinu vykrájených tvarů před pečením potřeme žloutkem nebo bílkem, posypeme mákem, sýrem nebo kmínem a solí a upečeme. Druhou polovinu vykrojených tvarů neposypáváme, upečeme, necháváme vychladnout, potřeme sardelovým, rajčatovým, šunkovým či jiným sýrem a navrch položíme upečené tvary posypané. Takto upravené pečivo urovnáme na plochou čtverhrannou mísu a podáváme k čaji nebo vínu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 269 Sýrové pečivo čajové

Nejdříve si upečeme slané pečivo k plnění. Viz recept 268. Polovinu upečených tvarů potřeme pěnovým sýrem, a to buď rajčatovým, sardelovým anebo lososovým. Druhou polovinou upečených tvarů potřebné tvary zakryjeme a urovnáme na mísu. Na jednotlivé kousky pečiva můžeme vystříknout ze sýra malou hvězdičku, do které zasadíme malý kousek červené řepy nebo kapary apod. Při rovnání na mísu dbejme, aby stejné tvary byly narovnány na míse do jedné řady. Podáváme k čaji, pivu, vínu apod.

### 270 Sýrové větrníčky

*Poměr: 12 větrníčků (viz recept č. 1440), 25 dkg pěnového sýra, a to buď rajčatového, sardelového nebo lososového.*

Postup: Nejdříve si připravíme větrníčky. Před jejich pečením zamícháme však do těsta současně s vejci 3 dkg nastrohaného ementálu. Upečené, vychladlé větrníčky pak vodorovně nakrojíme a naplníme jedním z výše uvedených sýrových krémů. Vhodné k čaji a k vínu.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 45 minut.

### 271 Briošky se sýrem

*Poměr: 24 kusů briošek (viz recept č. 524), 25 dkg švýcarského smetanového krému (viz Sýrové paštičky švýcarské, č. 272) a 24 dkg ementálu.*

Postup: Ementálský sýr nakrájíme na tenké plátky. Briošky rozpůlíme, obě půlky potřeme smetanovým krémem, spodní půlky briošek obložíme ementálským sýrem, vrchní půlkou zakryjeme, upravíme na mísu a podáváme.

Pro 6 osob. Úprava trvá 45 minut.

### 272 Sýrové paštičky švýcarské

*Poměr: 12 paštiček z lístkového těsta (viz recept č. 1431). Na švýcarský smetanový krém: 1/8 l šlehačky, 2 žloutky, 6 dkg parmazánu nebo ementálu, trochu soli, trošku papriky nebo cayenského pepře a 5 dkg másla.*

Postup: Do kastrolku dáme tekutou šlehačku, přidáme žloutky a nastrou-

haný sýr, postavíme na plotnu a za stálého míchání necháme přejít var, pak odstavíme a necháme vychladnout. Zatím v misce utřeme máslo do pěny, přidáme vychladlou směs a koření a metlou dobře vyšleháme tak, aby vznikl tuhý krém. Z uvedeného množství zhotovíme 25 dkg krému. Krém pak naplníme do sáčku s hvězdičkovitou trubičkou a stříkáním plníme paštičky z lístkového těsta. Podáváme k vínu, k čaji, anebo jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 273 Sýrové plachetky

*Poměr: 12 lodiček z křehkého těsta (pečeme je z křehkého těsta v plechových tvořítkách tvaru malých lodiček, viz recept č. 501), 30 dkg metského sýra (viz recept č. 256) nebo třeného rokfóru, popř. líptovského sýra a 15 dkg eidamské cihly nebo eidamské koule.*

Postup: Upečené lodičky z křehkého těsta naplníme metským nebo podobným mazlavým sýrem a nožem vodorovně uhladíme. Eidamský sýr nakrájíme na tenčí plátky, ze kterých vykrájíme obdélníčky asi 5 1/2 cm dlouhé a 3 1/2 cm široké. Ty pak z rohu do rohu překrojíme na dvě půlky, čímž nám vzniknou pravoúhlé různoramenné trojúhelníky. Tyto trojúhelníčky, které mají znázornit plachetky, nejúžší stranou zastrčíme do lodiček naplněných sýrem. Takto upravené sýrové plachetky pak postavíme na podlouhlou mísu. Je to velmi pěkná a jednoduchá úprava sýrového pokrmu.

Podáváme k vínu, nebo k čaji při slavnostnějších příležitostech.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

*Důležité:* Podáváme-li sýry bez zvláštní další úpravy, dbejme, abychom je vkusně upravili na misku a ozdobili např. zelenou petrželí, pažitkou, rajčatem, zelenou paprikou nebo pod. Pokud je to možno, přikládejme vždy kousek čerstvého másla.

Veškeré druhy sýrů, ať již v původním stavu nebo různě upravené, podáváme buď jako samostatný pokrm, anebo jako doplněk oběda nebo večeře.

### 274 VAJEČNÉ POKRMY STUDENÉ

Vajec lze ve studené kuchyni použít k přípravě nejrozmanitějších druhů studených pokrmů. Nejvhodnější jsou pro tento účel vejce čerstvá.

*Důležité!* Doba úpravy studených vaječných pokrmů podle receptů je stanovena s předpokladem, že v předpisech uvedené saláty, omáčky, rosoly, pečivo atd., potřebné k zhotovení různých studených vaječných pokrmů, jsou již předem připraveny.

## 275 VEJCE ZTRACENÁ

Jsou to čerstvá vejce vpuštěná bez skořápky do okyselené vařící vody a uvařená. Tato úprava vyžaduje zručnosti. Zato mají ztracená vejce pikantní nakyslou chuť a lze je ve studené kuchyni upravit mnoha způsoby. Také na smažení jsou vhodná.

## 276 Vaření ztracených vajec

*Poměr: ¼ litru vody, asi ⅓ l osmiprocentního octa a 6 čerstvých vajec.*

**Postup:** Vodu s octem smícháme, nalijeme do menšího kastrolu a přivedeme do varu. Poté vezmeme čerstvé vejce, v polovině je opatrně naklepeme, palci skořápku uvolníme a těsně nad vařící se octovou vodou skořápku rychle rozevřeme tak, aby vejce vcelku vklouzlo do vařící octové vody. Dbáme na to, aby vejce měla v nádobě dost volného prostoru. Než vejce rozklepeme, odtáhneme nádobu z prudkého ohně na okraj plotny, aby voda nebyla v plném varu. Bělek by se totiž roztřepil. Hned jak vejce do vody vklouzne, nádobu přistavíme opět na silnější oheň, aby se bělek okolo žloutku rychle srazil. Potom vejce mírně vaříme asi 4 minuty, tj. na měkko. Má-li být žloutek tvrdý, vaříme vejce asi 7 minut. Uvařená vejce opatrně vybíráme dřevkou lopatkou a vkládáme je ihned do osolené studené vody. Před upotřebením, je-li toho třeba, roztřepané okraje bílků nožem odkrojíme.

Vaření ztracených vajec vyžaduje jistou zručnost. Můžeme si však pomoci tím, že vejce nejdříve rozklepeme do naběračky, kterou pak vložíme do vařící octové vody. Teprve když vejce ztuhne, ho z naběračky vyklopíme do vody a dovaříme. Starší vejce, zejména nakládaná, se k této úpravě nehodí, neboť se roztekou. K vaření ztracených vajec je lépe použít octa, připraveného z octové trestí. Obvyčejný ocet, který je nažloutlý, vejce mnohdy nehezky zabarví.

6 ztracených vajec.

Úprava trvá 15 minut.

## 277 Ztracená vejce s hlávkovým salátem studená

*Poměr: 6 ztracených vajec, dvě hlávky salátu, trochu octa, soli a cukru, 15 dkg majonézy s rajčatovým protlakem (viz recept č. 102), 3 polévkové lžičce mléka, jeden prolisovaný žloutek a rajčata na zdobení.*

**Postup:** Dobře opraný hlávkový salát nakrájíme nerezovým nožem na nudličky, pokapeme octem, osolíme, pocukrujeme a lehce promícháme. Upravený salát rozložíme úhledně na okrouhlou skleněnou mísu a věncovitě na něj položíme ztracená vejce, která polijeme rajčatovou majonézou, rozředěnou mlékem. Polítá vejce posypeme prolisovaným žloutkem. Mísu ozdobíme rajčaty nakrájenými na dílky. Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

## 278 Ztracená vejce v hnízdečku, studená

*Poměr: 6 ztracených vajec, 6 hnízdeček z bramborů (viz recept č. 1342), 30 dkg francouzského salátu, ⅓ litru hořčičné omáčky a trochu jemně rozsekané petržele.*

**Postup:** Hnízdečka z bramborů naplníme francouzským salátem, na salát posadíme ztracená vejce, polijeme je hořčičnou omáčkou a trochu posypeme petrželí.

Hotová vejce upravíme na mísu a podáváme.

Uplatní se jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: bílý chléb, slané tyčinky a bílé víno.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

## 279 Ztracená vejce s remuládovou omáčkou, studená

*Poměr: 6 ztracených vajec, 60 dkg krabiho salátu, ⅓ l remuládové omáčky (viz recept č. 123) hlávkový salát a citrón.*

**Postup:** Na plochou okrouhlou mísu uděláme podstavce z krabiho salátu a posázíme jej věncovitě ztracenými vejci. Vejce polijeme remuládovou omáčkou, střed mísy ozdobíme srdíčkem z hlávkového salátu a okraj podstavce citrónem, nakrájeným na plátky.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: bílé pečivo a víno.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

## 280 Ztracená vejce se šunkou, studená

*Poměr: 6 ztracených vajec, 6 krajčků z bílé vevy, 3 dkg másla, 20 dkg šunky a ⅓ l tatarské omáčky.*

**Postup:** Z vevy nakrájíme plátky centimetr silné a v másle je do zlatova opečeme. Na vychladlé opečené chlebičky (topinky) položíme plátky šunky stejné velikosti jako chlebičky, na to dáme ztracená vejce, upravíme věncovitě na mísu a polijeme tatarskou omáčkou. Povrch vajec posypeme jemně rozsekanými odkrojky ze šunky. Podáváme jako předkrm a jako jídlo po večeři. Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

## 281 Ztracená vejce po francouzsku, studená

*Poměr: 6 ztracených vajec, 6 větších tvrdších rajčat, trochu soli a bílého pepře, 25 dkg francouzského salátu, 12 dkg majonézy ke zdobení, 24 zelených marinovaných oliv, trochu zeleného hrášku vařeného nebo konzervovaného a  $\frac{2}{10}$  l remuládové omáčky.*

**Postup:** Vršky rajčat (asi jednu čtvrtinu) skrojíme, vnitřky vydlabeme, dutinu osolíme, opepříme a naplníme francouzským salátem. Na naplněná rajčata položíme ztracená vejce. Okraje a povrch ztracených vajec ozdobíme vystříkanou majonézou. Ze čtyř stran připevníme párátkem ke ztraceným vejcím olivy. Na vršek takto upravených vajec zasadíme několik kuli-

ček zeleného hrášku. Remuládovou omáčku podáváme zvláště v omáčnicku. Podáváme jako předkrm anebo jako jídlo po večeři.  
Příloha: bílé pečivo a bílé víno.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 282 Ztracená vejce s bylinkovoocetovou omáčkou, studená

*Poměr: 6 ztracených vajec, hlávkový salát, 6 rajčat, 1 konzerva v oleji nakládaných artyčoků, 5 dkg černých oliv, bylinkovoocetová omáčka (viz recept č. 128), 3 lžičce okořeněné majonézy a 1 cibule.*

Postup: Opraný hlávkový salát rozdělíme na lístečky a úhledně je rozložíme na střed okrouhlé skleněné nebo porcelánové mísy. Poté na salát věncovitě položíme ztracená vejce, která přelijeme bylinkovoocetovou omáčkou, promíchanou s majonézou. Kolem vajec pak střídavě dáme na plátky nakrájená rajčata a dna artyčoků. Na rajčata položíme kolečka cibule a do středu mezi vejce olivy.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm anebo jako jídlo po večeři.  
Příloha: bílé pečivo.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 283 VEJCE VAŘENÁ NA TVRDO

Tato úprava vajec je ze všech způsobů nejjednodušší, ve studené kuchyni však nejpotebnější. Vejce vařená na tvrdo podáváme s různými přílohami, rozpůlená plníme nebo obkládáme, používáme jich k přípravě pomazánek a salátů, ke zdobení atd.

### 284 Vaření vajec na tvrdo

Vejce můžeme vkládat buď do vody studené, nebo do vody horké. Vejce vložená do studené vody se vaří 8–10 minut, vložená do horké vody 10–11 minut. Přesná doba vaření vajec je ovšem závislá na jejich velikosti. Menší vejce vaříme kratší dobu, větší delší dobu.

Nikdy je však nevaříme zbytečně dlouho, neboť bílek se pak při krájení od žloutku odděluje a žloutek má nevzhledný, našedlý povrch. Uvařená vejce naklepeme a vložíme ihned do studené vody. Vychladlá oloupáme, a nepotřebujeme-li je okamžitě, dáme je do osolené studené vody a postavíme do chladu. Na vzduchu se totiž utvoří na povrchu vajec sliz a začnou nepříjemně páchnout. K vaření na tvrdo se hodí nejlépe vejce čerstvá.

### 285 Moskevská vejce

*Poměr: 1 na tvrdo uvařené vejce, 3 dkg másla, 1 sardel, trochu citrónové šťávy, 1/16 l remuládové omáčky (viz recept č. 123), trochu kaviáru, nakládané červené řepy a zeleného hrášku na zdobení.*

Postup: Vejce na tvrdo uvařená nejdříve na špičkách trochu skrojíme, aby až vejce rozpůlíme, jednotlivé půlky pěkně seděly. Pak vejce napříč rozkrojíme na dvě stejně velké půlky a žloutek z nich vyjmeme. Do misky dáme máslo, utřeme je do pěny a přidáme prolisovanou sardel, prolisovaný žloutek, pokapeme citrónovou šťávou a dobře zamícháme. Tuto směs naplníme do sáčku s hvězdičkovitou trubičkou a stříkáním vyplníme důlky rozpůleného vejce. Špičku vystříkané směsi ozdobíme kaviárem a ze stran do směsi zastrčíme střídavě 4 hrášky a 4 kostičky vykrojené z červené řepy. Na skleněný talířek nalijeme remuládovou omáčku a posadíme do ní naplněné a ozdobené půlky vajec.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.  
Příloha: bílý chléb.  
Pro 1 osobu.

Úprava trvá 15 minut.

### 286 Pražská vejce

*Poměr: 1 na tvrdo uvařené vejce, 8 dkg pražského salátu (viz recept č. 208), 10 dkg na větší plátky nakrájené šunky, 2 lžičce majonézy okořeněné, trochu jemně nakrájené pažitky a 2 kyselé okurky.*

Postup: Ze šunky uděláme dva větší kornoutky a naplníme je do tří čtvrtin pražským salátem. Uvařená vejce podél rozpůlíme, vložíme je do naplněných kornoutků žloutkem k salátu. Povrch vejce polijeme majonézou, rozředěnou trochou vody a posypeme pažitkou. Naplněné kornoutky ze šunky upravíme na misku a z obou stran je ozdobíme vějířkem z okurky. Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: bílé pečivo a bílé víno.  
Pro 2 osoby.

Úprava trvá 10 minut.

### 287 Ruská vejce

*Poměr: 2 na tvrdo uvařené vejce, 15 dkg ruského salátu, asi 5 lžiček tatarské omáčky, 2 dkg kaviáru, 2 dkg uzeného lososa, hlávkový salát a citrón na zdobení.*

Postup: Na okrouhlý skleněný talířek upravíme do středu hromádku z ruského salátu. Uvařená vejce podél rozpůlíme a žloutkem k salátu ze čtyř stran přiložíme. Vše pak polijeme tatarskou omáčkou. Do středu nahoru položíme růžičku z lososa a na jednotlivé půlky vajec dáme kaviár. Ze dvou stran mezi vejce zastrčíme po jednom dílku citrónu a do zbylých mezer po jednom lístku hlávkového salátu. Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: bílé pečivo a bílé víno.  
Pro 2 osoby.

Úprava trvá 10 minut.

### 288 Vejce s humrem

*Poměr: 1 na tvrdo uvařené vejce, 8 dkg humřího masa, 5 dkg majonézy okořeněné, lžičce citrónové šťávy, hlávkový salát a citrón na zdobení.*

Postup: Na skleněnou misku dáme na kousky nakrájené humří maso, posadíme do něho uvařené vejce a polijeme majonézou, kterou jsme rozředili citrónovou šťávou. Polité vejce posypeme humřím masíčkem a ze dvou stran ozdobíme hlávkovým salátem a citrónem.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 1 osobu.

Úprava trvá 10 minut.

## 289 VEJCE PLNĚNÁ A OBLOŽENÁ

K přípravě těchto vajec se nejlépe hodí čerstvá vejce na tvrdo vařená, která mají žloutek pokud možno uprostřed. Správný postup vaření vajec naleznete u receptu č. 284.

### 290 Příprava vajec k plnění

Na tvrdo uvařená vejce nejdříve na špičkách nepatrně skrojíme, pak teprve v půli překrojíme, posadíme na prkénko, žloutek vyjmeme a vzniklý důlek naplníme. (Vyjmutý žloutek můžeme tam, kde nezpůsobí chuťovou závadu, promíchat se směsí, která je určena k náplni vajec. Jinak ho upotřebíme buď k zhotovení majonézy ke zdobení, nebo k přípravě hořčičného másla, anebo ho prolisujeme a použijeme k posypání jiných studených pokrmů.) Naplněná vejce vkusně zdobíme, posadíme do papírových košíčků a upravíme na mísu.

### 291 Příprava vajec k obložení

Na tvrdo uvařená vejce nejdříve na dvou podélných, protilehlých stranách nepatrně skrojíme, pak teprve podélně rozpůlíme, posadíme na prkénko a na řezné ploše vhodně obložíme. Obložená vejce ozdobíme, posadíme do papírových košíčků a upravíme na mísu.

### 292 Podávání plněných a obložených vajec

Tato vejce, která se dají upravit v rozličných chuťových obměnách, uplatňují se zvláště dobře jako pikantní zákusek k čaji a k vínu. Pro svou celkem snadnou úpravu nám velmi dobře poslouží pro pohoštění v kteroukoli denní dobu. Můžeme je ovšem také podávat jako předkrm. Jako příloha k takto upraveným vejcům se hodí slané pečivo a slané tyčinky.

## 293 VEJCE PLNĚNÁ

### 294 Vejce plněné sardelovým máslem

Do sardelového másla promícháme z vařeného vejce vyjmutý žloutek a tuto směs nastříkáme sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou vrchovatě do připraveného vejce. Naplněné půlky vejce ozdobíme kaparami.

### 295 Vejce plněné uzenáčem

Žloutek z vařeného půleného vejce promícháme s trochou másla, malounko osolíme, opepříme, přidáme k tomu prolisovaného uzenáče a vše dobře promícháme. Směs nastříkáme sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou vrchovatě do připravených půlek vejce a zdobíme červenou paprikou nakrájenou na kostičky a zelenou petrželí.

### 296 Vejce plněné sýrem

Žloutek z vařeného půleného vejce sítem prolisujeme. V misce utřeme do pěny 1 dkg másla, trochu hořčice, sladké papriky, 1 dkg nastrouhaného bochníkového sýra a prolisovaný žloutek. Směs pak nastříkáme sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou vrchovatě do připravených půlek vejce. Naplněné vejce zdobíme kouskem červené papriky.

### 297 Vejce plněné humří majonézou

Připravené vejce naplníme vrchovatě humří majonézou, ozdobíme jemně rozsekaným rosolem a zelenou petrželí.

### 298 Vejce plněné vlašským salátem

Připravené vejce naplníme vrchovatě vlašským salátem a nahoru posadíme sardelové očko.

### 299 Vejce plněné ruským salátem

Připravené vejce naplníme vrchovatě ruským salátem. Na vrcholek salátu vystříkáme hvězdičku z majonézy ke zdobení a posadíme do ní trochu kaviáru. Ozdobíme zeleným hráškem.

### 300 Vejce plněné šunkovou pěnou

Tuhou šunkovou pěnu nastříkáme sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou vrchovatě do připraveného vejce. Naplněné vejce ozdobíme na malé kostky nakrájeným lanýžem.

### 301 VEJCE OBLOŽENÁ

#### 302 Vejce obložené kaviárem

Na připravenou půlku vejce nanese do středu šikmo proužek kaviáru. Po obou stranách kaviáru nastříkáme proužky z majonézy ke zdobení.

#### 303 Vejce obložené lososem

Na připravenou půlku vejce posadíme do středu růžici uzeneho lososa a ze dvou stran přiložíme kolečko z kyselé okurky.

#### 304 Vejce obložené šunkou

Na připravenou půlku vejce položíme malý kornoutek ze šunky naplněný kaviárem.

#### 305 Vejce obložené račimi ocásky

Na připravenou půlku vejce nanese trochu majonézy s račím masem a položíme na ni tři račí ocásky.

#### 306 Vejce obložené baltickým sleděm

Na připravenou půlku vejce, potřeného majonézou, dáme menší řez baltického sledě marinovaného v octě (může to být také řez ze zavináče). Na povrch řezu položíme křížem dva proužky z uzeneho lososa nebo z červené papriky. Ze dvou stran pak přiložíme kolečka nakrájená z malé kyselé okurky.

#### 307 Vejce obložené šunkovou majonézou

Připravenou půlku vejce potřeme šunkovou majonézou a položíme na ni plátek lanýže nebo v octě nakládáný hřibček.

#### 308 Vejce obložené matjesovým slanečkem

Na připravenou půlku vejce položíme čtvereček z matjesového slanečka, na něj do středu položíme kolečko, vykrojené z nakládáné červené řepy a ze dvou stran čtverečku nastříkáme hvězdičku z majonézy ke zdobení.

#### 309 Vejce obložené vlašským salátem

Na připravenou půlku vejce nanese vrchovatě vlašský salát a povrch zdobíme tenkými proužky vystříkaného protlaku z rajčat. (K vystříkání proužků nám nejlépe poslouží sáček zhotovený z polopergamenového papíru.)

### 310 Vejce obložené drůbeží majonézou

Chřestové hlavičky prolisujeme a přidáme k nim stejné množství drůbeží majonézy. Směs lehce promícháme a nanese ji na připravenou půlku vejce. Střed takto upravených vajec posázíme vařeným zeleným hráškem v podobě proužků.

### 311 ZELENINOVÉ POKRMY STUDENÉ

Zeleniny používáme nejen k přípravě rozličných zeleninových salátů, ale také k přípravě mnoha vhodných studených pokrmů. Zejména plněná plodová zelenina, jako jsou okurky, rajčata a čerstvé papriky uplatňuje se velmi dobře jako předkrm anebo jako studená večeře.

Zelenina má v lidské výživě důležitý význam, zvláště pro svůj obsah nerostných látek a vitamínů. Avšak zelenina připravovaná teplou cestou ztrácí více nebo méně na své biologické hodnotě. Naproti tomu k přípravě studených pokrmů se používá větší částí zeleniny syrové. Zůstávají tudíž cenné látky v ní obsažené téměř neporušené. Z toho jasně vysvítá velký význam studené kuchyně pro zdravou výživu.

#### 312 Artyčoková dna obložená

K tomuto účelu používáme ponejvíce artyčoková dna konzervovaná ve slané nálevu, která nejdříve ve vlastním nálevu krátce podusíme. Podušená, vychladlá dna pak ještě asi hodinu marinujeme v marinádě zhotovené z 1/8 litru octa, několika kapek vorčesterské omáčky, trochy pepře, soli a 1/16 litru oleje.

Marinovaná a osušená dna artyčoků se pak různě obkládají a obložená se podávají buď jako předkrm, nebo jako příloha k studeným a teplým masitým a drůbežím pokrmům.

(Kromě den z artyčoků se vyskytují ještě na trhu malé celé hlavičky bělených artyčoků, konzervovaných v okořeněném oleji, kterých se hlavně používá jako pikantní přílohy k studeným a teplým pokrmům.)

#### 313 Dna artyčoků, obložená vlašským salátem

*Poměr: 12 uvařených a marinovaných dužnatých lůžek artyčoků, 30 dkg vlašského salátu (viz recept 209), 1/8 litru tatarské omáčky, 2 na tvrdo uvařená vejce a 2 dkg kaviáru.*

*Postup: Na dna artyčoků utvoříme hromádky z vlašského salátu, které polijeme trochou tatarské omáčky. Navrch salátu položíme kolečko z uvařeného vejce, obložené kaviárem. Takto obložená dna artyčoků upravíme věncovitě na mísu a vkusně ozdobíme.*



Podáváme ponejvíce jako předkrm.  
Příloha: bílé pečivo.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 314 Dna artyčoků s krabím masem

*Poměr: 12 uvařených a marinovaných dužnatých lůžek artyčoků, 30 dkg majonézy s krabím masem (viz recept č. 113), 5 dkg krabího masa a zelená petržel.*

Postup: Na dna artyčoků navršíme hromádky z krabí majonézy a ozdobíme je krabím masem a zelenou petrželí. Krabí majonézu můžeme nahradit majonézou račí, humří, langustí apod. Podáváme jako předkrm.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 315 Celer marinovaný

Menší kořeny celeru omyjeme, oloupáme a nakrájíme na kolečka silná asi 1 cm, která ve slané, citrónovou šťávou okyselené vodě asi osm minut povaříme. Uvařená vychladlá kolečka pak uprostřed lžičkou trochu vydlabeme. Upravená celerová kolečka vložíme asi na půl hodiny do marinády, připravené z 1/8 litru octa, z několika kapek worčesterské omáčky, z trochy soli, pepře a 1/16 litru oleje. Marinovaná kolečka celeru poslouží jako náhražka za marinovaná dna (lůžka) artyčoků.

### 316 Celer marinovaný, obložený francouzským salátem

*Poměr: 12 uvařených a marinovaných koleček z celeru, 30 dkg francouzského salátu (viz recept č. 198), 10 dkg majonézy ke zdobení (viz recept č. 105) a trochu červené řepy uvařené na kyselo.*

Postup: Na marinovaná kolečka z celeru dáme hromádku francouzského salátu. Vršek salátu ozdobíme vystříknutým věnečkem z majonézy ke zdobení a do jeho středu posadíme kostku červené řepy.

Podáváme jako předkrm anebo jako přílohu k masům a k rybám.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 10 minut.

### 317 Celer marinovaný, obložený rybí majonézou

*Poměr: 12 uvařených a marinovaných koleček z celeru, 30 dkg rybí majonézy (viz recept č. 112) a buď 6 dkg uzeného lososa, nebo jemně nakrájená zelená petržel na zdobení.*

Postup: Na marinovaná kolečka z celeru dáme hromádku rybí majonézy a ozdobíme buď lososem, nebo posypeme zelenou petrželí. Podáváme jako předkrm.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 10 minut.

### 318 Celer řapíkový s máslem

Zdužnatělé listové řapíky, zakryté při pěstění zemí, ztratí zelenou barvu a zbledají. Pojídají se ponejvíce za syrova.

Z celerového řapíku nejdříve odkrojíme kořen a listy. Řapíky pak omyjeme v pitné vodě, tenkou blanku z nich sloupneme a řapíky nakrájíme na čtvrtky. Upravíme je na talíř a podáváme se solí a máslem, nebo se sýrem jako výbornou večeři.

### 319 Černý kořen s majonézou

*Poměr: 40 dkg černého kořene, šťáva z půlky citronu, 25 dkg majonézy okořeněné nebo majonézy smetanové.*

Postup: Syrový, očištěný černý kořen jemně nastrouháme, ihned pokapeme citrónovou šťávou a promícháme majonézou. Dáme na skleněnou misku a ozdobíme červenou řepou uvařenou na kyselo, a hlávkovým salátem.

Podáváme jako předkrm anebo jako přílohu k masům pečeným po anglicku, biftekům, k pečeným a smaženým rybám apod.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 320 Červená řepa plněná

*Poměr: 6 menších kořenů červené řepy uvařené na kyselo, 30 dkg ruského salátu, 10 dkg majonézy ke zdobení a trochu uvařeného nebo konzervovaného zeleného hrášku.*

Postup: Kořeny červené řepy dobře omyjeme, uvaříme, oloupáme a celé narovnáme do sklenic, zalijeme octovým roztokem a postavíme asi na tři dny do chladu. Potom kořeny červené řepy osušíme, na jedné straně skrojíme, posadíme na prkénko a vydlabeme lžičkou. Vzniklý důlek vrchovatě naplníme ruským salátem a povrch ozdobíme vystříkanou majonézou ke zdobení a zeleným hráškem.

Kořeny červené řepy můžeme také upécti v troubě, potom oloupat, a vydlabané, popřípadě v octovém roztoku marinované, plnit různými speciálními saláty.

Naplněnou červenou řepu upravíme na mísu a obložíme lístky hlávkového salátu.

Podáváme jako předkrm anebo jako samostatný pokrm.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 321 Okurky čerstvé, plněné salátem ze syrové zeleniny

*Poměr: 2 větší čerstvé, štíhlé okurky, 3 zelené a 3 červené papriky, 2 mrkve, olej, citrónová šťáva, trochu soli a cukru a 15 dkg majonézy okořeněné.*

Postup: Velké, štíhlé okurky oloupáme a nakrájíme na špalíčky asi 4 cm vysoké, které na jedné straně hluboko vydlabeme. Vydlabanou část okurek

spolu s červenými a zelenými paprikovými lusky nakrájíme na jemné nudličky, k tomu přidáme nastrouhanou mrkev, pokapeme olejem a citrónovou šťávou, osolíme, osladíme a vše dobře promícháme. Takto upraveným salátem naplníme vydlabané, citrónovou šťávou a solí okořeněné špalíčky okurek, a povrch přelijeme majonézou. Naplněné špalíčky okurek upravíme vkusně na mísu a ozdobíme je zelenou petrželí, citrónem apod. Podáváme jako přílohu k masům a rybám, anebo jako samostatný pokrm. Pro 6 osob. Úprava trvá 20 minut.

### 322 Okurky čerstvé, plněné rajčatovým pěnovým sýrem

*Poměr: 6 čerstvých okurek (větší nakládačky), 60 dkg rajčatového sýra pěnového (viz recept č. 258) a zelená petržel.*

Postup: Čerstvé okurky omyjeme, oloupáme, podélně rozpůlíme a jádérka vydlabeme lžičkou. Půlky okurek naplníme ozdobně vystříkaným rajčatovým sýrem pěnovým a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: chléb s máslem.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 323 Okurky kyselé, plněné

*Poměr 12 větších kyselých okurek, 60 dkg vlašského salátu, 12 plátků křmenové vepřové pečinky, 2 na tvrdo uvařená vejce a 1 dkg kaviáru.*

Postup: Z kyselých okurek seřízíme podélně vršek (asi čtvrtinu okurky), vnitřek vydlabeme lžičkou a dutinu okurek naplníme vlašským salátem. Na střed naplněných okurek položíme přehnutý plátek z pečinky, k tomu přiložíme  $\frac{1}{6}$  uvařeného vejce a ozdobíme kaviárem.

Podáváme jako předkrm nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 324 Papriky plněné křenovou nádivkou, studené

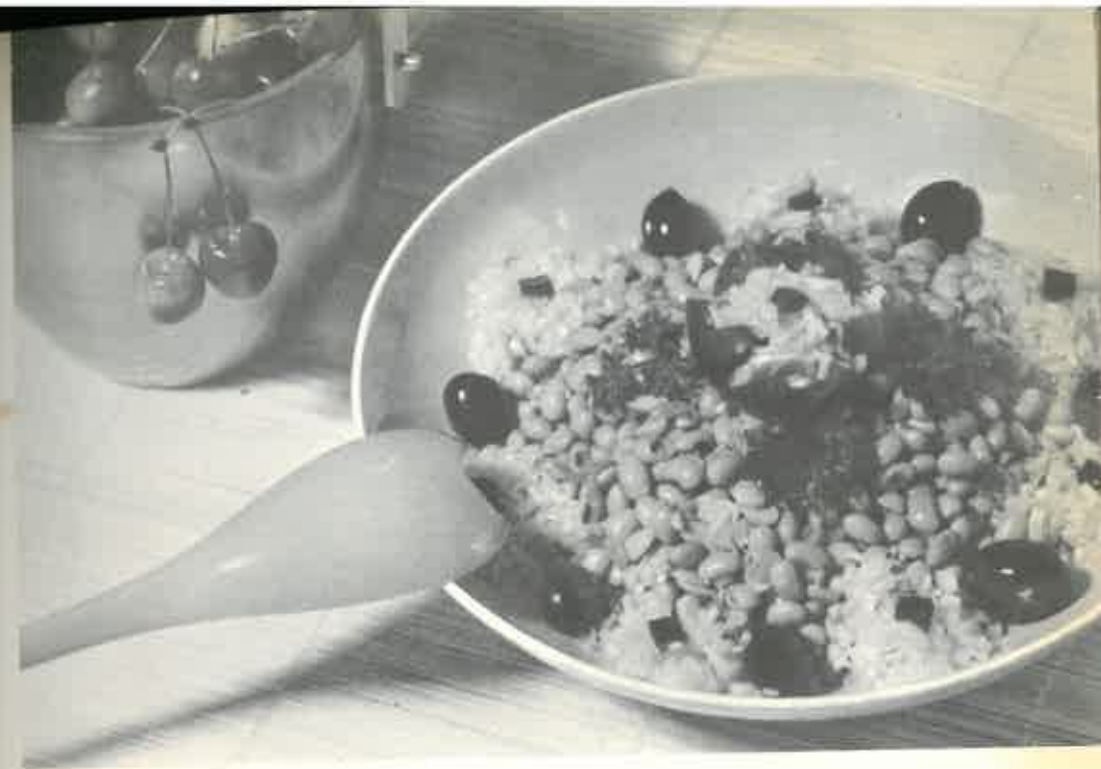
*Poměr: 6 čerstvých, očištěných paprik, 2 lžíce křenu, 40 dkg jablek, 1 malá cibule, 1 kyselá okurka, 1 dkg kapar, trochu soli, cukru a pažitky, asi 25 dkg majonézy okořeněné.*

Postup: Jemně nastrouhaný křen dáme do misky, k němu přidáme omytá, a na hrubším struhadle nastrouhaná jablka, nastrouhanou kyselou okurku, drobně nakrájenou cibuli, rozsekané kapary, trochu osolíme, ocukrujeme a vše zamícháme. Pak směs promícháme s majonézou. Očištěné papriky podélně rozřízneme, naplníme připravenou směsí a povrch naplněných paprik posypeme rozsekanou pažitkou.

Podáváme jako pikantní přílohu k masům pečeným a smaženým, k sekané pečeň, ke karbanátkům, k pečeným a smaženým rybám apod.

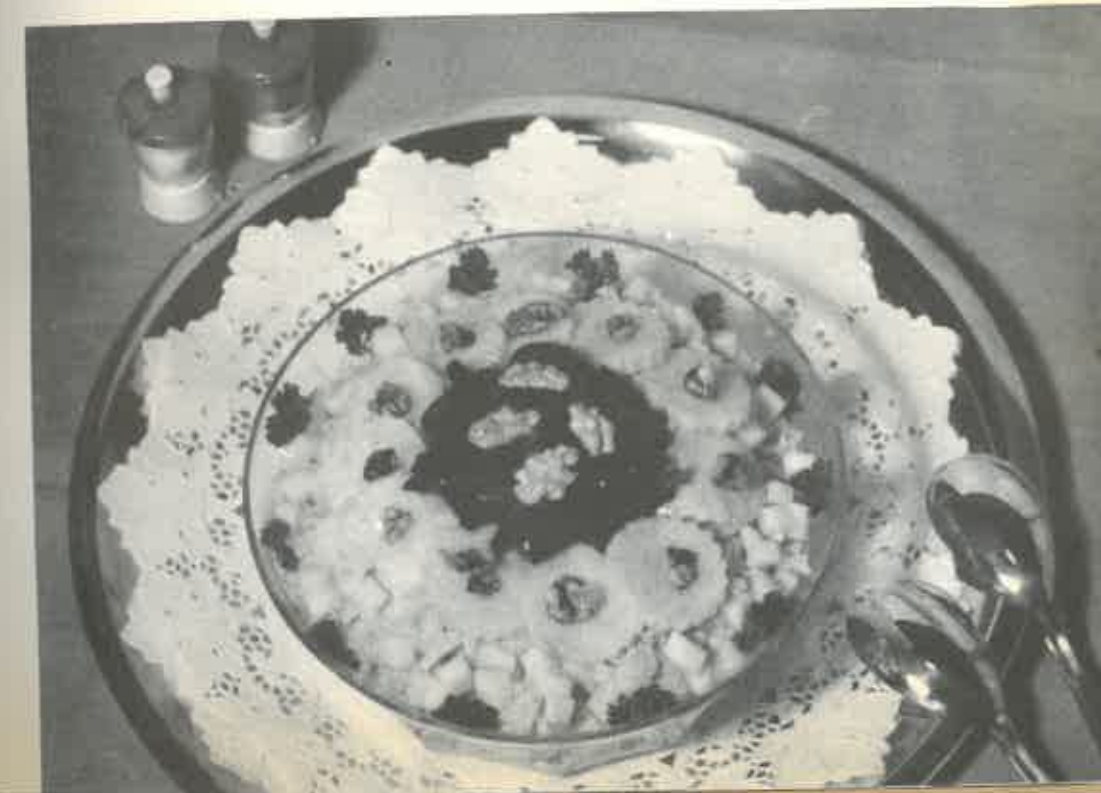
Pro 6 osob.

Úprava trvá půl hodiny.



17 Sójový salát zdobený rozsekanou cibulkou, olivami, plněným rajčatem a zelenou petrželí, viz recept č. 187

18 Celerový salát s ořechy, viz recept č. 195





19 Rýžový salát s ananášem, viz recept čís. 201

20 Vlašský salát. Na nudličky nakrájené přísady do vlašského salátu, které se pak lehce promíchají s majonézou, viz recept čís. 209



21 Sardinkový salát, viz recept čís. 218



22 Sýrový salát s pomerančem, viz recept čís. 222



23 Tvaroh s ovocem a piškoty, viz recept č. 253



24 Tvarohové mističky s jahodami a burskými oříšky, viz recept č. 254



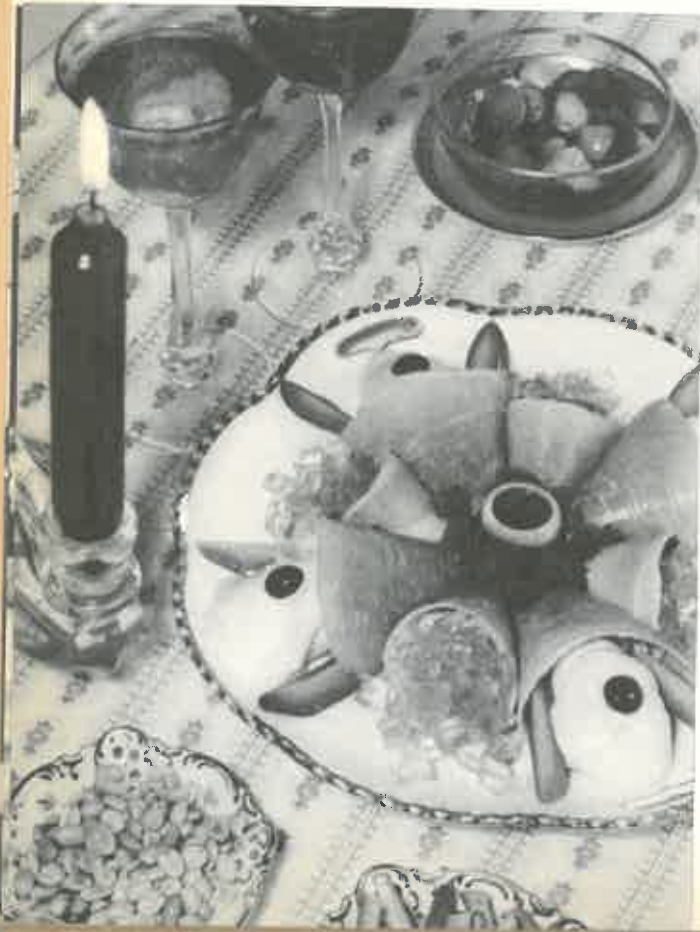
25 Sleháný tvarohový krém zdobený lesními jahodami a městičky z lístkového těsta, viz recept. č. 253

26 Sýrové pečivo čajové, viz recept č. 269





**27** Postup při vaření ztracených vajec, viz recept čís. 276 a čís. 837



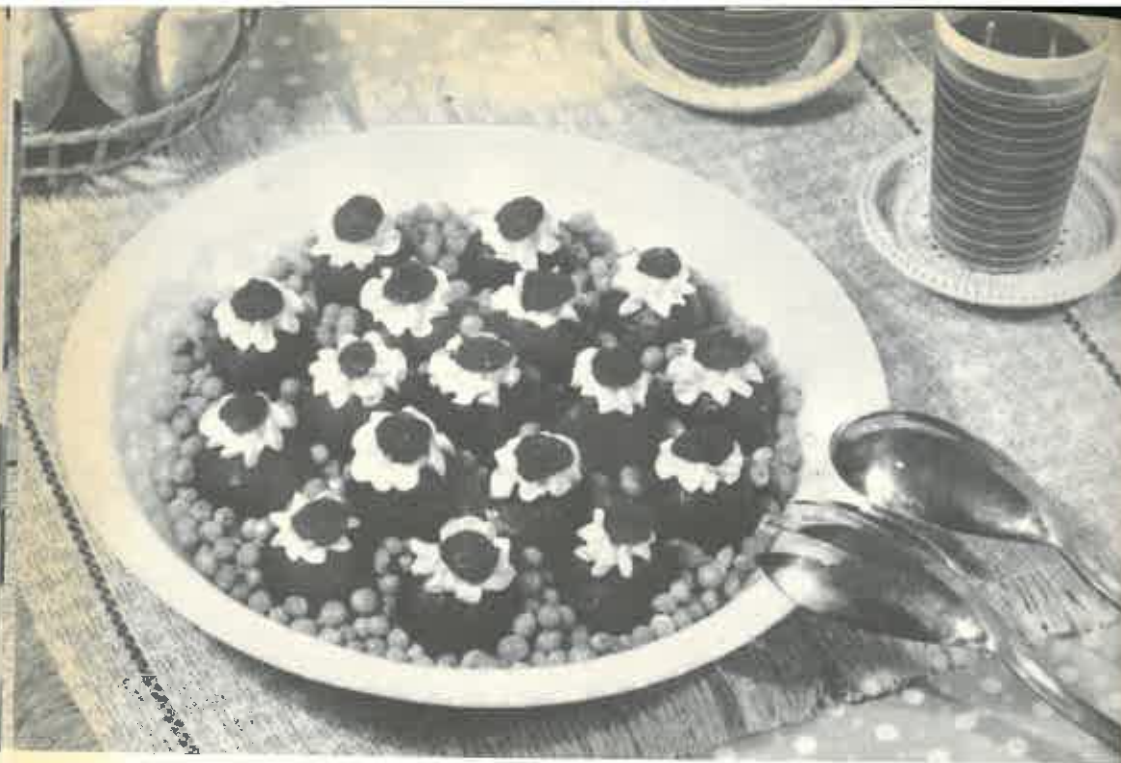
**28** Pražská vejce, viz recept čís. 286



**29** Vejce obložená, viz recept čís. 302 a 303

**30** Vejce plněná sardelovým máslem a zdobená olivou, viz recept čís. 294





31 Červená řepa plněná, viz recept čís. 320

32 Okurky čerstvé, plněné salátem ze syrové zeleniny, viz recept čís. 321 a zdobené salátem z červeného zelí.



### 325 Papriky plněné francouzským salátem

*Poměr: 6 čerstvých paprik, 50 dkg francouzského salátu (viz předpis č. 198), 15 dkg šunkové rolády nebo debrecínské pečínky, 15 dkg kvěťáku uvařeného na kyselo, 10 dkg majonézy ke zdobení a 12 tulipánků z ředkviček.*

**Postup:** Očištěné, sloupnuté papriky rozpůlíme a naplníme francouzským salátem. Povrch ozdobíme kornoutky ze šunkové rolády, růžičkami z kvěťáku, tulipánky z ředkviček a hvězdičkami vystříknutými z majonézy ke zdobení.

Podáváme jako předkrm a jako samostatný pokrm.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 326 Rajčata s náplní

*Poměr: 6 tvrdších rajčat, trošku soli a pepře, 20 dkg vlašského salátu, 6 plátků debrecínské pečínky nebo šunkového salámu, 1 na tvrdo uvařené vejce, 1 kyselá okurka, zelená petržel a 6 dkg majonézy ke zdobení (viz recept č. 105).*

**Postup:** Větší tvrdá rajčata omyjeme, uprostřed kolmo nožem nařízneme, opatrně rozevřeme půlky tak, abychom je od sebe neoddělili, dužninu trochu osolíme, opepříme a vzniklý klínovitý prostor mezi oběma půlkami naplníme vlašským salátem. K salátu přiložíme kornoutek z pečínky nebo ze salámu, šestinou vejce a vějířek z okurky. Vedle okurky vystříkáme hvězdičku z majonézy ke zdobení. Takto upravená rajčata ozdobíme zelenou petrželí, posadíme je do větších papírových košíčků a upravíme na mísu. Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 327 Rajčata plněná rybí majonézou

*Poměr: 6 větších, tvrdších, vydlabaných rajčat, sůl, 50 dkg majonézy s rybím masem (viz recept č. 112) a zelená petržel.*

**Postup:** Vydlabaná rajčata uvnitř trochu osolíme, naplníme vrchovatě rybí majonézou a ozdobíme zelenou petrželí. Podáváme jako předkrm nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 10 minut.

### 328 Rajčata plněná tuňákem (po námořnicku)

*Poměr: 6 větších, tvrdších vydlabaných rajčat, trošku soli a citrónové šťávy, 25 dkg uzeného nebo konzervovaného tuňáka, 5 dkg cibule, 2 na tvrdo uvařená vejce, lžíce oleje a lžíce octa, trošku soli a pepře, několik kapek worčesterské omáčky a 6 oliv.*

**Postup:** Vydlabaná rajčata uvnitř malounko osolíme a pokapeme citrónovou šťávou. Tuňáka, vydlabanou část rajčat, cibuli a bílek z uvařených vajec

nakrájíme na drobné kostičky, k tomu přidáme olej, ocet, sůl, pepř a worčesterskou omáčku, dobře vše zamícháme a směsí naplníme připravená rajčata. Povrch naplněných rajčat posypeme prolisovaným žloutkem a ozdobíme olivou.

Podáváme jako předkrm nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 329 RYBÍ POKRMY STUDENÉ

Ryby sladkovodní i mořské mají jemné a chutné maso, a proto se z nich dá připravit mnoho znamenitých pokrmů, zejména studených předkrmů. S použitím majonéz, omáček, marinád, různých salátů, krycích rosolovaných omáček, rosolů atd. můžeme ryby upravit nejrozmanitějším způsobem.

### 330 Postup při úpravě studených rybích pokrmů

K přípravě studených rybích pokrmů nejčastěji používáme ryb vařených.

Vařené ryby nemají dost výraznou chuť. I když je tedy vaříme ve slanečném vývaru, musíme je předtím osolit a vývar vhodně okořenit a trochu okyselit octem nebo citrónovou šťávou. Přidáme-li do vývaru zeleninu, zlepšíme chuť vařených ryb ještě více.

Ryby vaříme na mírném plameni v odkryté nádobě, aby se nám nerozvařily. Uvařené ryby necháváme většinou vychladnout ve vývaru, ve kterém se vařily. Pak je opatrně vyjmeme lopatkou na ryby. Ryby, které hodláme zalít do rosolu, po uvaření a vychladnutí z vývaru vyjmeme a v teplé vodě je rychle, avšak opatrně opláchneme. Tím odstraníme s povrchu ryb tuk, který se vyvařil a který by rosol zakalil. Zaléváme-li do rosolu vařené ryby v porcích, zbavíme je nejprve zejména větších páteřních kostí. Přitom však dbáme, abychom vzhled porcí neporušili.

Pečené ryby se také dobře uplatní při úpravě studených rybích pokrmů.

### 331 Vaření ryb na modro

Aby ryba při vaření zmodrala, nesmíme s jejího povrchu odstranit hlen, jímž je pokryta, neboť právě hlen rybu při vaření zabarvuje.

Pro tento způsob kuchyňské úpravy volíme buď ryby hladké, jako je kapr hladký bez šupin, nebo kapr zrcadlový, který má jen ojediněle roztroušené šupiny po těle, nebo úhoř. Je-li to nutné, volíme ryby s drobnými šupinkami, které nesmíme odstranit a které ostatně nejsou závadou při požívání: je to např. pstruh obecný, línek, siven alpský apod. Hlavně to musí být ryby tmavého zabarvení. Stříbrošedé ryby, jako tloušť, candát, štika apod. se pro tento účel nehodí.

Ryby, které chceme vařit na modro, musíme opatrně vykuchat na mokřem

prkénku a vystříhat se zbytečných doteků, abychom hlen, kterým je ryba pokryta, nesetřeli. Při kuchání držíme rybu za žábry. Rybu připravenou k vaření, ať v porcích nebo vcelku, můžeme polít před vložením do horké vody nebo vývaru vařícím octem. Ocet zmodrání uspíší. Nezapomeňte ani před touto úpravou rybu dobře osolit.

Uvařenou rybu z vývaru vyjmeme až před podáváním. Jinak ryba, předčasně vyjmutá z vývaru, na vzduchu na povrchu zčerná.

### 332 Marinování ryb podávaných na studeno

K marinování používáme jak ryb sladkovodních, tak ryb mořských, a to vařených, pečených i smažených, buď celých ryb menších, nebo ryb větších, rozdělených na porce. Tepelně připravené a vychladlé ryby vkládáme do hlubších, nejlépe do kameninových nádob a zaléváme je marinádou natolik, aby byly potopeny. Potom je alespoň na den postavíme do chladu, aby odležely. Čím déle se marinovaná ryba proleží, tím je chutnější. Při úpravě marinovaných ryb je nejdůležitější marináda, která má rybímu masu dodat pikantní a kořeněnou chuť.

Marináda se upravuje různě; z octa nebo citrónové šťávy, vývaru nebo vody, z vína, s přísadou zeleniny, koření, soli, oleje a podobně.

Některé marinády je nutno předem povařit, jiné upravujeme bez vaření.

Někdy vaříme rybu v marinádě přímo.

K marinování ryb používáme také často bylinkovo-octové omáčky. Složení a úpravu marinády naleznete přímo u jednotlivých receptů.

### 333 STUDENÉ POKRMY Z RYB SLADKOVODNÍCH

#### 334 Pstruzi vaření na modro s francouzským salátem, studení

*Poměr: 6 menších pstruhů, 1½ l vody, sůl, 1/18 l octa, 5 dkg cibule, bobkový list, 4 zrnka nového koření, 8 zrněk pepře. — 60 dkg francouzského salátu, 1/8 l tekutého rybího rosolu a hlávkový salát.*

Postup: Pstruhy opatrně vykucháme a čistě vymyjeme. Hlavou a ocasem provlékneme jehlou nit a svážeme ji. Do kastrolu dáme vodu, ocet, sůl, cibuli a koření a postavíme na plotnu. Když se octová voda s kořením trochu povařila, vložíme do ní připravené, osolené pstruhy a vaříme je pomalým varem bez klopotu 10–12 minut.

Uvařené pstruhy necháme v témže vývaru vychladnout, z vychladlých odstraníme nitě, dáme je na drátěnou podložku, potřeme je tekutým studeným rosolem a postavíme do chladna. Před podáváním urovnáme pstruhy věncovitě na plochou okrouhlou mísu a do jejich středu dáme francouzský salát, ozdobený srdíčkem z hlávkového salátu.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: Majonéza nebo majonézové omáčky a bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 335 Pstruzi vaření na modro, v rosolu

*Poměr: 6 menších pstruhů, 1½ l vody, sůl, ¼ l octa, 5 dkg cibule, trochu šalvěže, několik zrněk nového koření a pepře v celku, 1 litr rybího rosolu (viz recept č. 80), 18 tulipánků z ředkviček, zelená petržel, hlávkový salát a 1 citron. — 6 plechových tvořitek nebo polévkových šálků.*

Postup: Uvařené pstruhy necháme vychladnout (viz předchozí předpis). Potom nalijeme na dno menších plechových tvořitek nebo šálků slabou vrstvu rosolu a necháme ji ztuhnout. Na tuto vrstvu pak vložíme vychladlé pstruhy hřbetem dolů, do středu pstruhů dáme vždy po třech tulipáncích z ředkviček a zelenou petržel, malounko je zalijeme rosolem a necháme přituhnout. Pak teprve tvořítka dolijeme rosolem a necháme vše dobře ztuhnout.

Ztuhlý obsah tvořitek vyklopíme na mísu a pstruhy ozdobíme hlávkovým salátem a citronem.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři. Příloha: Bílé pečivo, různé zeleninové saláty, popřípadě majonéza nebo majonézové omáčky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 336 Candát vařený se zeleninou, studený

*Poměr: 1½ kg candáta, asi 1½ l vody, sůl, 30 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 10 dkg cibule, ¼ l octa, 6 zrněk pepře, 6 zrněk nového koření, tymián, 2 bobkové listy nebo trochu bazalky, ¼ litru remuládové omáčky, 10 dkg majonézy ke zdobení, trochu nakládané červené řepy a zelená petržel.*

Postup: Do osolené vody přilijeme ocet, přidáme na jemné nudličky nakrájenou zeleninu, cibuli a koření (koření svážeme do malého plátěného hadříčku, abychom je pak mohli snadno z vývaru vyjmout). Tuto směs vaříme asi 30 minut. Vykuchaného, očištěného candáta nakrájíme na porce, osolíme, vložíme do vařícího zeleninového vývaru a pomalým varem vaříme 10 minut. Potom nádobu s porcemi candáta odstavíme a necháme je ve vývaru vychladnout. Vychladlé porce candáta z vývaru vyjmeme, odstraníme koření a zeleninu scedíme.

Okapanou zeleninu rozložíme na podlouhlou rybí mísu, položíme na ni porce candáta a vše přelijeme remuládovou omáčkou. Na povrch jednotlivých porcí vystříkneme hvězdičku z majonézy ke zdobení a zasadíme do ní kousek červené řepy. K hvězdičce přiložíme zelenou petržel. (Z rybího vývaru si můžeme zhotovit rybí rosol.)

Podáváme jako předkrm nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 337 Candát vařený, v rosolu

Candáta vaříme tak, jak je uvedeno v receptu „Candát vařený se zeleninou“. Z vývaru zhotovíme rybí rosol (viz recept č. 80). Na dno většího tvořítka nebo menšího pekáče nalijeme centimetr vysokou vrstvu rybího tekutého studeného rosolu a necháme ji ztuhnout. Na tuto ztuhlou vrstvu narovnáme porce uvařeného candáta. Mezi porce nasypeme zeleninu, kterou jsme vařili současně s rybou. Potom zalijeme vše trochou rosolu, aby ryba i zelenina přituhly, a postavíme do chladna. Pak teprve tvořítka dolijeme rosolem. Jednotlivé porce můžeme také na povrchu ozdobit zelenou petrželí, zeleným hráškem, okurkou, mrkví, bílkem atd. (viz Ozdoby dekorativní, č. 51).

Po náležitém ztuhnutí vykrájíme stejnoměrné porce, upravíme je na talíř a přiložíme k nim kousek citronu. Podáváme jako předkrm a jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílé pečivo, popřípadě i zeleninové saláty.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

### 338 Štika vařená, v rosolu

Vykuchanou, očištěnou štiku nakrájíme na porce a v zeleninovém vývaru ji uvaříme. Další postup je tentýž jako v receptu „Candát vařený v rosolu“.

### 339 Štika po italsku, obložená, studená

*Poměr: 6 porcí štiky, sůl, pepř, 2 dkg hladké mouky, 10 dkg oleje, šťáva z půlky citronu, 3 tvrdší rajčata, 3 natvrdo uvařená vejce, 60 dkg francouzského salátu a 20 dkg tuhého rosolu.*

Postup: Na porce nakrájenou štiku osolíme, opepříme, poprášíme slabě moukou a v rozpáleném oleji ji prudce do růžova pečeme asi deset minut. Povrch vychladlých porcí pokapeme citronovou šťávou, obložíme je na kolečka nakrájenými rajčaty a vejci a porce urovnáme na podstavec upravený z francouzského salátu. Okraj podstavce ozdobíme jemně rozsekaným rosolem.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílé pečivo, pažitková omáčka, popřípadě okurkový salát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá půl hodiny.

### 340 Losos vařený, s kaviárem, studený

*Poměr: Střední část lososa (asi 1 kg) vcelku, trochu citronové šťávy, sůl, voda, 20 dkg zeleniny (petržel, mrkev, celer), 5 dkg cibule, trochu bazalky a šalvěže. — ½ l majonézové krycí rosolové omáčky (viz recept č. 143), ¼ l tekutého studeného rybího rosolu, kaviár, zelený hrášek, vařený bílek a ¼ kg tuhého rosolu.*

Postup: Střední část lososa omyjeme, ponecháme vcelku, pokapeme citronovou šťávou a postavíme na hodinu do chladu. Do hlubšího kastrolu dáme vodu, sůl, na nudličky nakrájenou zeleninu a cibuli, bazalku a šalvěj a směs



asi půl hodiny povaříme. Nyní lososa osolíme, vložíme do vařícího zeleninového vývaru tak, aby v něm byl potopen, a opatrně asi 25 minut mírně vaříme. Uvařeného lososa necháme ve vývaru vychladnout. Vychladlého vyjmeme, položíme na drátěnou podložku hřbetem vzhůru, kůži sloupneme, maso polijeme krycí rosolovou omáčkou a postavíme do chladničky k ztuhnutí. Po ztuhnutí krycí omáčky uděláme na hřbetě proužek z kaviáru, vedle něj po obou stranách proužek ze zeleného vařeného hrášku a ten ještě ovroubíme dalšími proužky z jemně rozsekaného bílku. Takto ozdobeného lososa potřeme studeným tekutým rosolem a postavíme opět do chladu. Pak lososa posadíme na mísu a obložíme jej trojúhelníky, vykrájenými z tuheho rosolu. (Viz ozdoby č. 48.)

Podáváme jako předkrm a jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílé pečivo, žampionový salát a majonézová omáčka.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

### 341 Kotlety z lososa studené

*Poměr: 6 plátků lososa asi 2 cm silných, trochu octa, 1 litr vody, sůl, 6 dkg cibule, bobkový list, 5 zrněk nového koření a 5 zrněk pepře vcelku, 1/8 l tekutého studeného rybího rosolu (viz recept č. 80), na zdobení citrónová kůra, pažitka a kyselá okurka, 60 dkg francouzského salátu, citrón a hlávkový salát*

**Postup:** Plátky lososa rozpůlíme, páteční kost odstraníme, půlky přikrojíme do tvaru kotlet, pokapeme je octem a postavíme do chladu. Do osolené vody přidáme asi dvě lžice octa, nakrájenou cibuli, bobkový list, nové koření a pepř a přivedeme do varu. Kotlety z lososa osolíme, vložíme je do vařícího vývaru, opatrně deset až dvanáct minut povaříme a necháme ve vývaru vychladnout. Z vychladlých kotlet sloupneme kůžičku, kotlety dáme na drátěnou podložku a na každou kotletu uděláme květinovou ozdobu z citrónové kůry, pažitky a kyselých okurek. Ozdobené kotlety přetřeme studeným tekutým rosolem a postavíme do chladu, aby rosol ztuhl. Na podlouhlou mísu na ryby upravíme podstavec z francouzského salátu a vkusně na něj rozložíme kotlety z lososa. Okraj podstavce ozdobíme hlávkovým salátem a na délky nakrájeným citrónem. Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm nebo jako jídlo po večeři.

Příloha: Bílé pečivo a majonéza nebo majonézové omáčky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

### 342 Úhoř vařený na modro, studený

*Poměr: 1,20 kg úhoře, sůl, 1 1/2 l vody, 20 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 5 dkg cibule, trošku bazalky a šalvěje, 8 zrněk pepře a nového koření, 1/18 l octa, 1/8 l studeného tekutého rybího rosolu, hlávkový salát a citrón.*

**Postup:** Úhoře zabijeme a ploutve odstříháme. Kolem hlavy zabitého úhoře uvážeme motouz a úhoře pověsíme na hřebek. Potom drhneme úhoře od hlavy směrem k ocasu hrubou solí tak dlouho, až zmodrá. Pak hlavičku uřízneme, žluč, která leží za hlavičkou, opatrně vyjmeme a úhoře nakrájíme

102

na několik kusů asi sedm až osm centimetrů dlouhých, hůlkou vařečky z nich vytlačíme vnitřnosti a vnitřní blánu z jednotlivých porcí odstraníme.

Porce pak ještě vydrhneme solí a dobře vymyjeme. Do kastrolu nalijeme vodu, přidáme na nudličky nakrájenou zeleninu a cibuli, koření, sůl a ocet a asi půl hodiny vše povaříme. Potom k tomu přidáme připraveného úhoře a uvaříme do měkka. Doba vaření je asi patnáct až dvacet minut. Úhoře vychladlého ve vývaru vyndáme, potřeme studeným tekutým rybím rosolem a postavíme do chladu. (Vývaru z úhoře můžeme použít k přípravě rybího rosolu.) Po ztuhnutí rosolu upravíme úhoře na mísu, ozdobíme hlávkovým salátem a citrónem.

Podáváme jako předkrm a jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílé pečivo, majonéza okořeněná nebo majonézovou omáčkou.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

### 343 Úhoř v rosolu

*Poměr: 1,20 kg úhoře, sůl, 1 litr vody, 1/18 l octa, 1/4 l bílého vína, 15 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 5 dkg cibule, 10 zrněk pepře, 6 zrněk nového koření, 2 bobkové listy, trošku tymiánu, 1 1/2 l rybího rosolu (viz recept č. 80), citrón a zelená petržel na zdobení.*

**Postup:** Hlavu zabitého úhoře ovážeme motouzem a úhoře pověsíme. Za hlavou kůži kolem dokola nakrojíme a stáhneme ji směrem k ocasu. Přitom si pomáháme špičatým nožem. Nahřejeme-li úhoře nad plynovým plamenem nebo nad rozžhaveným dřevěným uhlím, stáhneme jej snadněji, protože teplem se tuk pod kůží rozpouští. Pak hlavu a ocas odkrojíme. Za hlavičkou leží žluč, kterou opatrně vyjmeme. Pak úhoře nakrájíme na kusy dlouhé asi šest cm, vytlačíme z nich vnitřnosti hůlkou vařečky a vnitřní blánu odstraníme. Vykuchané kusy úhoře dobře ve vodě omyjeme, osušíme, osolíme a postavíme asi na půl hodiny do chladu.

Do kastrolu nalijeme vodu, přidáme sůl, ocet, na nudličky nakrájenou zeleninu a cibuli, koření a asi půl hodiny povaříme. Potom přilijeme do zeleninového vývaru víno, vložíme připraveného úhoře a vaříme pomalým varem asi 15 minut. Pak vychladlé porce úhoře z vývaru vyjmeme, urovnáme je do plechového tvořítka, zalijeme rybím rosolem a necháme v chladu ztuhnout. (Viz zalévání pokrmů rosolem do tvořítka, č. 87.) Před podáváním vyklópíme ztuhlý obsah tvořítka na mísu a ozdobíme zelenou petrželí a citrónem.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm nebo jako jídlo po večeři.

Příloha: Bílý chléb a majonézová omáčka.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

### 344 Úhoř vařený, marinovaný, studený

*Poměr: Stejný jako u receptu „Úhoř vařený na modro“.*

*Na marinádu: 1/2 litru octa, 1/4 litru vývaru z úhoře, 1/8 litru oleje, 8 dkg jemně nakrájené cibule, 1 dkg jemně rozsekaných kaparů, kousek citrónové kůry, trošku bílého pepře a soli.*

103

Postup: Přísady v poměru, který je uveden v receptu na marinádu, dáme do hrnečku a dobře je rozkvedláme. Úhoře uvařeného a vychladlého, ale nepotřeného rosolem, narovnáme do kameninové nádoby, zalijeme ho připravenou marinádou, zakryjeme a postavíme na jeden až dva dny do chladu. Před podáváním upravíme úhoře do hlubší skleněné misky a vkusně ozdobíme.

Podáváme jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: Chléb.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 345 Kapr vařený na modro, studený

*Poměr: 1½ kg hladkého kapra, 1½ l vody, sůl, 1/16 l octa, 20 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 5 dkg cibule, 15 zrněk pepře, 5 zrněk nového koření, bobkový list a tymián. (Koření, které ukládáme současně se zeleninou do vody, dáme do čistého plátěného hadříčku, který ovážeme motouzem.) 1/8 l tekutého studeného rybího rosolu, 1 natvrdo uvařené vejce, 1 kyselá okurka a hlávkový salát. (Přesný postup při vaření ryb na modro je popsán pod čís. 331.)*

Postup: Do vody dáme sůl, ocet, na nudličky nakrájenou zeleninu a cibuli, přidáme koření a tuto směs necháme asi půl hodiny povařit. Zatím vezmeme hladkého kapra, vykucháme, omyjeme, nakrájíme na porce, osolíme a vložíme do vařícího zeleninového vývaru. Necháme přejít var, pak nádobu s rybou stáhneme na okraj plotny a pomalu vaříme asi osmnáct minut. Uvařené porce kapra necháme ve vývaru vychladnout.

Vychladlé porce kapra z vývaru vyjmeme, větší kosti z jednotlivých porcí opatrně odstraníme a porce položíme na drátěnou podložku, potřeme je studeným tekutým rybím rosolem a ozdobíme kolečkem z uvařeného vejce a kyselé okurky. Znovu vše potřeme rosolem a postavíme do chladu.

Zeleninu procedíme, raneček s kořením odstraníme a dobře okapanou zeleninu dáme na podlouhlou rybí mísu, na zeleninu položíme rosolem potřeného kapra a ozdobíme hlávkovým salátem. Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílý chléb, majonéza okořeněná nebo majonézová omáčka.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 346 Kapr vařený na modro, v rosolu

*Poměr: 6 porcí kapra uvařeného na modro (viz recept Kapr vařený na modro), uvařenou zeleninu z vývaru a 1½ l tekutého studeného rybího rosolu, zhotoveného z rybího vývaru. — 1 menší pekáč nebo podlouhlé plechové tvořítka.*

Postup: Na dno pekáče nebo plechového tvořítka nalijeme jeden cm vysokou vrstvu rosolu a necháme ji ztuhnout. Na tuto ztuhlou vrstvu rosolu narovnáme hřbetem vzhůru uvařené porce kapra, zbavené větších kostí, nasypeme mezi ně uvařenou, na nudličky nakrájenou a vychladlou zeleninu. Zalijeme ji trochou rosolu, aby přituhla a pak teprve pekáč nebo tvořítka rosolem dolijeme; postavíme do chladu a necháme ztuhnout. (Dříve než

dolijeme rosol, můžeme povrch jednotlivých porcí kapra dekorativně ozdobit, viz č. 51.) Po ztuhnutí rosolu pak jednotlivé porce kapra vykrojíme, přendáme na mísu a vkusně ozdobíme. Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm, nebo jako jídlo po večeři.

Příloha: Chléb.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 347 Kapr marinovaný, studený

*Poměr: 6 porcí kapra (lépe se hodí kapr šupinatý, jehož kůže je po odstranění šupin daleko tenčí než u kapra hladkého), sůl, 6 dkg oleje a 2 dkg kaparů.*

*Na marinádu: 1/2 l vinného octa, 3/8 l rybího vývaru nebo vody, 8 dkg cibule nakrájené na kolečka, kousek citrónové kůry, 10 zrněk pepře, 6 zrněk nového koření, 2 hřebíčky, 2 bobkové listy a sůl.*

Postup: Omyté porce kapra zbaveného šupin osolíme a upečeme na rozpáleném oleji do růžova. Trvá to asi deset až dvanáct minut. Upečeného necháme okapat na síti.

Do hrnce dáme ocet, rybí vývar zhotovený z odkrojků ryb nebo vodu, cibuli, citrónovou kůru, koření a sůl, dvacet minut povaříme a necháme vychladnout.

Upečené, vychladlé porce kapra narovnáme do kameninové nádoby, posypeme je kapary, zalijeme připravenou marinádou, zakryjeme a postavíme na dva dny do chladu. Před podáváním upravíme marinovaného kapra do hlubší misky a vkusně ozdobíme.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: Chléb.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 348 Kapr s majonézovou marinádou, studený

*Poměr: 6 porcí šupinatého kapra, sůl, 1½ l vody, 1/16 litru octa, 2 bobkové listy, 10 zrněk pepře, 6 zrněk nového koření, trochu tymiánu, 40 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer) a 10 dkg cibule, 20 dkg majonézy okořeněné, 6 ředkviček, zelená petržel, citrón a hlávkový salát.*

Postup: Do kastrolu nalijeme vodu, přidáme sůl, ocet, v plátěném hadříčku svázané koření, na nudličky nakrájenou zeleninu a cibuli a půl hodiny vše vaříme.

Porce kapra zbaveného šupin omyjeme, osolíme, vložíme do vařícího zeleninového vývaru a pomalu je vaříme 18 minut. Uvařené porce kapra necháme ve vývaru vychladnout. Vychladlé vyjmeme a odstraníme z nich opatrně větší kosti. Z vývaru vyjmeme koření, zeleninu scedíme a okapanou ji rozprostřeme na podlouhlou mísu. Na zeleninu narovnáme porce kapra, které pak polijeme majonézou okořeněnou, rozředěnou 1/16 litru rybího vývaru. Povrch politých porcí kapra ozdobíme kuličkou z mrkve a zelenou petrželí. Okraj rybí mísy ozdobíme rozpůlenými kolečky citrónu a hlávkovým salátem. Stejně můžeme upravovat i jiné sladkovodní ryby.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm nebo jako jídlo po večeři.  
Příloha: Bílý chléb a bílé víno.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 349 Líni vaření na modro, v rosolu

Upravují se tak jako pstruzi vaření na modro, v rosolu (viz recept č. 334).

### 350 Okouni s tatarskou omáčkou, studení

*Poměr: 6 větších okounů, voda, sůl, 4 dkg másla, jemně nakrájená zelená petržel, šťáva z půlky citronu, 1/8 litru bílého vína, 60 dkg francouzského salátu (viz recept č. 198), 15 dkg nakládané červené řepy a 1/4 litru tatarské omáčky (viz recept č. 125).*

Postup: Vykuchané okouny vložíme asi na čtyři minuty do vařící osolené vody, potom je vyjmeme, kůži z nich sloupneme a hlavu a ocas odkrojíme. Potom okouny trochu posolíme, pokapeme citrónovou šťávou, posypeme jemně nakrájenou zelenou petrželí, vložíme do rozpuštěného másla, podlijeme vínem a dusíme asi osm minut. Podušené okouny vyjmeme, dáme na talíř a necháme je vychladnout.

Na okrouhlou plochou mísu upravíme podstavec ze salátu, na který rozložíme vějířovitě podušené okouny. Okraj salátového podstavce ozdobíme červenou řepou uvařenou na kyselo a nakrájenou na kolečka. Tatarskou omáčku rozředíme trochou rybího vývaru a podáváme zvlášť v omáčnicku. Podáváme jako předkrm nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílý chléb.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

## 351 STUDENÉ POKRMY Z RYB MOŘSKÝCH

Připravujeme-li mořské ryby čerstvé, můžeme jejich chuť zlepšit tím, že je hodinu před úpravou marinujeme. Postup je takový, že ryby nakrájené na porce narovnáme do vhodného kastrolu a pokapeme je citrónovou šťávou. Povrch ryb pak posypeme jemně rozsekanou pažitkou nebo petrželí, popř. koprem, zakryjeme navlhčeným ubrouskem a postavíme do chladničky. Soli však nesmíme použít, neboť by vyloužila šťávu z rybího masa. Ryby solíme teprve až před jejich tepelnou úpravou.

### 352 Mořský jazyk vařený, s remuládovou omáčkou, studený

*Poměr: 1 1/2 kg mořských jazyků, sůl, 3/4 l vody, 1/8 l bílého vína, šťáva z půlky citronu, 1 bobkový list, 1/4 l remuládové omáčky (viz recept č. 123) a zelená kadeřavá petržel.*

Postup: Mořské jazyky vykucháme a hlavy odsekáme. Potom nožem narižneme vnější kůži u ocasu, uchopíme ji a prudce stáhneme směrem k hlavě. Ze stáhnutých mořských jazyků pak seřízneme s kosti filátka, která osolíme, v pülce přehneme a spojíme špejlí. Do kastrolu dáme osolenou vodu, při-

106

dáme bílé víno, citrónovou šťávu a bobkový list a přivedeme do varu. Do toho pak vložíme připravená filátka a asi deset minut mírným varem vaříme. Uvařená, prochládlá filátka dáme na prkénko, druhým prkénkem je zatížíme a postavíme asi na dvacet minut do chladu. U vychladlých filátek okraje nožem úhledně přiřízneme, potom filátka urovnáme na skleněnou misku a polijeme remuládovou omáčkou, do které jsme přimíchali jemně rozsekané odkrojky z filátek. Ozdobíme je zelenou petrželí. (Z rybího vývaru si můžeme připravit rybí rosol.) Podáváme jako předkrm nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílý chléb a saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 353 Závitky z mořského jazyka, studené

*Poměr: 1 1/2 kg mořského jazyka, sůl, šťáva z půlky citronu, 2 dkg másla, 3/4 l rybího vývaru, 1/4 kg krabí nebo humří majonézy (viz recept č. 113), salát z rajčat a zelená petržel.*

Postup: Z mořského jazyka si připravíme filátka, plochou stranou nože je lehce naklepeme a podle potřeby nožem přiřízneme do stejné velikosti. (Z rybích odkrojků si připravíme rybí vývar.) Připravená filátka osolíme, pokapeme citrónovou šťávou, svineme v závitky a posadíme svisle těsně vedle sebe do kastrolu vymazaného máslem, zalijeme rybím vývarem a v troubě dusíme asi deset minut. Udušené závitky necháme ve vývaru vychladnout. Vychladlé upravíme na mísu na stojato, na každý závitok dáme trochu krabí majonézy, kolem závitků věncovitě rozložíme salát z rajčat a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 354 Závitky z mořského jazyka v rosolové majonéze

*Poměr: Jako u receptu „Závitky z mořského jazyka“, 1/2 l rosolové majonézy (viz recept č. 104), asi 1/4 l tekutého studeného rosolu a 15 dkg tuhého rybího rosolu. Na ozdobení dva citróny, hlávkový salát a 4 rajčata.*

Postup: Na dno kastrolu nebo okrouhlého plechového tvořítka nalijeme asi 1 cm vysokou vrstvu tekutého studeného rosolu. Když ztuhne, narovnáme do ní na stojato těsně vedle sebe udušené závitky z mořského jazyka. Tvořítka pak dolijeme tekutou rosolovou majonézou a necháme v chladu ztuhnout. Ztuhlý obsah tvořítka vyklopíme na okrouhlou mísu, ze čtyř stran přiložíme hvězdice upravené z citronu (viz Ozdoby přílohové, čís. 28) a povrch zalitých závitků vkusně ozdobíme vystříkaným rosolem. Mezi citróny položíme hlávkový salát a na něj rozčtvrcené rajče.

Podáváme jako předkrm a jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílé pečivo.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

107

### 355 Makrely dušené na víně, studené

*Poměr: 1½ kg makrel, sůl, trochu bílého pepře, 6 dkg másla, šťáva z citronu, ⅛ l bílého vína, 80 dkg jarního nebo bramborového salátu (viz recept č. 179) a zelená petržel.*

Postup: Z očištěných a vykuchaných makrel odkrojíme hlavy a ocasy, makrely pak příčně rozkrojíme na větší dílky, které osolíme a opepříme. V kastrolu rozpustíme máslo, vložíme do něj připravené porce z makrel, pokapeme je citrónovou šťávou, podlijeme bílým vínem a na mírném ohni dusíme asi 7 minut. Na okrouhlou mísu upravíme do středu jarní nebo bramborový salát, kolem salátu vzhledně urovnáme dušené, vychladlé porce makrel a ozdobíme je zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm a jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 356 Makrely v rosolu

Očištěné, vykuchané a na dílky nakrájené makrely osolíme a ve vývaru ze zeleniny povaříme asi deset minut. Vychladlé porce makrel narovnáme do hlubší skleněné misky, zalijeme je studeným tekutým rosolem a postavíme do chladu k ztuhnutí. Před podáváním ozdobíme vnitřní okraj mísy kolečky z citronu a zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm a jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílý chléb a zeleninové saláty.

### 357 Sledí vaření, s bramborovým salátem, studení

*Poměr: 6 čerstvých sledů, sůl, 1 litr octem okyseleného vývaru z kořenů, 20 dkg majonézy nastavované, 4 lžičce mléka, ¼ kg bramborového salátu s cibulí (viz recept č. 179) a 1 nakládaná červená paprika.*

Postup: Z čerstvých vykuchaných sledů odkrojíme hlavy, sledě opláchneme, malounko osolíme, složíme do ubrousku nebo mulu a ponoříme do vařícího vývaru. Asi pět minut je pomalým varem povaříme, necháme ve vývaru vychladnout, pak je s ubrouskem vyjmeme a opatrně přendáme na misku. Na oválovou mísu se zvýšeným okrajem nanese bramborový salát, na který vějířovitě rozložíme uvařené sledě a přelijeme je majonézou, rozředěnou mlékem. Povrch sledů ozdobíme jemně rozsekanou paprikou. Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílý chléb.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 358 Sledí v rosolu

Čerstvé sledě uvaříme tak, jak je uvedeno v předchozím předpise, a necháme vychladnout. Potom je úhledně narovnáme do hlubší skleněné misky, zalijeme rybím rosolem, zhotoveným z vývaru z ryb, a postavíme do chladu,

108

aby ztuhly. Před podáváním ozdobíme vnitřní okraj mísy na tvrdo uvařenými a na plátky nakrájenými vejci a kyselou okurkou. Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: Chléb.

### 359 Sledí marinování, v oleji

*Poměr: 6 čerstvých sledů, 1½ l vody, ⅛ l octa, sůl, hřebíček a ¼ l oleje.*

Postup: Čerstvé sledě vykucháme, hlavy odkrojíme, sledě opláchneme, malounko osolíme a složíme je do ubrousku nebo do mulu. Do kastrolu nalijeme vodu, přidáme sůl a ocet a přivedeme do varu. Potom sledě s ubrouskem ponoříme do vařící vody a asi 6 minut mírným varem vaříme. Pak sledě s ubrouskem vyjmeme, opatrně je z ubrousku přendáme na mísu a necháme vychladnout.

Do sklenice se širokým hrdlem nalijeme trochu oleje, do něho narovnáme řádně na sebe uvařené sledě, přidáme jeden nebo dva hřebíčky, olejem vše dolijeme a uchováme v chladné místnosti. Asi za dva až tři dny podáváme. (Takto upravení sledí chutnají znamenitě jako olejovky.)

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: Bílý chléb, popřípadě různé saláty.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 360 Treska na rýžovém salátě, studená

*Poměr: 1½ kg tresky (1 kg čistého rybího masa), citrónová šťáva, sůl, 6 dkg másla, 5 dkg cibule, 1 stroužek česneku, ⅓ l bílého vína, 80 dkg rýžového salátu (viz recept č. 202), ¼ l tatarské omáčky (viz recept č. 125), zelená petržel a citron na zdobení.*

Postup: Očištěnou, opláchnutou tresku nakrájíme na porce, pokapeme citrónovou šťávou a necháme asi 15 minut stát v chladu.

Větší kastrol vytřeme máslem, dáme do něj jemně nakrájenou cibulku a česnek, na to vložíme připravenou, osolenou tresku, podlijeme vínem, vložíme do mírně teplé trouby a dusíme asi 12 minut. Dušenou tresku necháme ve šťávě vychladnout.

Na podlouhlou (rybí) mísu upravíme podstavec z rýžového salátu, na něj narovnáme dušenou tresku a vše přelijeme tatarskou omáčkou. Ozdobíme zelenou petrželí a citronem. (Tak můžeme upravovat i jiné mořské ryby.)

Podáváme jako předkrm a jako samostatný pokrm.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 361 Rybí filé Stroganov, studené

*Poměr: 1 kg rybího filé, šťáva z půlky citronu, sůl, asi 1 dkg mleté sladké papriky, 10 dkg oleje, 30 dkg majonézy okořeněné, 2 lžičce bílého vína, ⅓ l smetany a 5 dkg lampiónů na másle podušených.*

Postup: Rybí filé nakrájíme na šest stejných porcí, pokapeme je citrón-

109

novou šťávou, osolíme, opaprikujeme a v rozpáleném oleji upečeme v troubě do růžova. Upečené a vychladlé rybí filé upravíme vkusně na misku, přelijeme majonézou, do které jsme zamíchali víno a smetanu, a ozdobíme podušenými žampiony, zelenou petrželí, červenou paprikou, citrónem apod. Podáváme jako předkrm anebo jako samostatný pokrm.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 362 SPECIÁLNÍ STUDENÉ POKRMY Z RYB SLADKOVODNÍCH A MOŘSKÝCH

#### 363 Rybí huspenina

*Potřebujeme: V zeleninovém vývaru uvařenou sladkovodní rybu, tekutý rybí rosol a míchanou zeleninu uvařenou na kyselo. — Podlouhlé nebo okrouhlé hlubší plechové tvořítka.*

Postup: Do tvořítka nalijeme jeden cm vysokou vrstvu tekutého studeného rybího rosolu a necháme ji ztuhnout. Na ztuhlou vrstvu rosolu pak pokládáme v zeleninovém vývaru uvařené a vychladlé ryby, z nichž jsme odstranili všechny kosti. (Mohou to být ryby sladkovodní, jako candát, štika, kapr, línek apod.) Rybí maso proložíme zeleninou, uvařenou na kyselo, tvořítka dolijeme studeným tekutým rybím rosolem a postavíme do chladničky. Po náležitém ztuhnutí rybí huspeninu z tvořítka vyklopíme, nakrájíme na porce, položíme je na podlouhlou rybí misku a okraje huspeniny obložíme zeleninovým salátem, např. salátem z čerstvých paprik, salátem z rajčat, celero-  
vým atd.

Podáváme jako předkrm a jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, popřípadě majonéza nebo majonézová omáčka.

#### 364 Ryby marinované po orientálsku, studené

*Poměr: 6 porcí uvařené nebo upečené sladkovodní nebo mořské ryby, 10 dkg tvrdších rajčat, 10 dkg zelených paprik, 15 dkg kyselých okurek, 10 dkg cibule, 3 dkg másla,  $\frac{3}{16}$  l octa,  $\frac{1}{8}$  l vody,  $\frac{1}{16}$  l oleje, trochu soli a pepře, lžička hladké hořčice a několik kapek vorčesterské omáčky.*

Postup: Oloupaná rajčata, oloupanou cibuli a kyselá okurky nakrájíme na tenká kolečka a dáme do misky. K tomu přidáme očištěnou, na obroučky nakrájenou a na másle podušenou zelenou papriku, trochu vše osolíme a promícháme. Uvařenou nebo upečenou rybu narovnáme do hlubší skleněné misky a posypeme připravenou zeleninovou směsí.

Do hrnečku dáme hořčici, vorčesterskou omáčku, sůl, pepř, ocet, vodu a olej, dobře rozkvedláme a nalijeme na připravené ryby. Takto upravenou rybu postavíme na kratší dobu do chladu.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 365 Rybí puding, studený

*Poměr: 60 dkg vařených nebo pečených ryb, trochu citrónové šťávy, 10 dkg vařeného nebo konzervovaného hrášku, sůl,  $\frac{1}{2}$  l studené tekuté rosolové majonézy. — Tvořítka podlouhlé nebo okrouhlé nebo kopulovitého tvaru (tzv. bomba).*

Postup: Do misky dáme na větší kousky nakrájenou a kosti zbavenou rybu, trochu ji osolíme, pokapeme citrónovou šťávou, přidáme hrášek a lehce promícháme. Pak ke směsi přilijeme dobře okořeněnou rosolovou majonézu, znovu lehce promícháme, směs nalijeme do tvořítka a postavíme do chladničky. Asi za dvě hodiny, tj. když rybí puding dostatečně v tvořítku ztuhl, vyklopíme ho na misku a vkusně ozdobíme.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: bílý chléb, zeleninové saláty apod.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

### 366 RYBY KONZERVOVANÉ A UZENÉ, V RŮZNÝCH ÚPRAVÁCH NA STUDENO

#### 367 Antipasta

*Poměr: 30 dkg uzeného nebo ve vlastní šťávě konzervovaného, popřípadě vařeného tuňáka, 20 dkg vařené mrkve, 10 dkg vařeného celeru, 10 dkg konzervovaných fazolových lusků, 15 dkg kvěťáku vařeného na kyselo, 20 dkg rajčatového protlaku, lžičce hladké hořčice, půl stroužku česneku, 6 dkg oleje, 3 dkg cibule, sůl, pepř, malounko cukru, několik kapek vorčesterské omáčky a 1–2 lžičce octa.*

Postup: Do misky vložíme na kostičky nakrájenou mrkev a celer, překrojené fazolové lusky, na malé růžičky rozebraný kvěťák, na větší kostky nakrájenou rybu a lehce vše promícháme. V kastrolku na oleji slabě zpěníme na drobné kostičky nakrájenou cibulku a necháme vychladnout. Do vychladlého oleje s cibulkou dáme protlak, hořčici, utřený česnek, sůl, pepř, cukr, vorčesterskou omáčku a podle chuti octa. Dobře vše promícháme a touto marinádou antipastovou směs polijeme. Hotovou antipastu znovu lehce promícháme a postavíme ji přes noc do chladničky. Čím déle se odleží, tím je chutnější.

*Obměny:* Do antipasty můžeme přidat i odpeckované, marinované zelené olivy, konzervované, na proužky nakrájené červené papriky a oloupané žampionové hlavičky, uvařené v osolené vodě s citrónovou šťávou, menší porce uvařené v celku a větší na kostičky nakrájené. V Itálii ještě přidávají do antipasty marinované artyčoky. Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb nebo bílé pečivo.

Pro 8–10 osob.

Úprava trvá 35 minut.

#### 368 Losos sladkovodní uzený, obložený

Z uzeného lososa nakrájíme tenké plátky a položíme je šikmo na menší oválnou misku. Jeden konec každého plátku trochu zatočíme a do zátočky

vsuneme vějířek z kyselé okurky. Do středu každého plátku položíme kolečko z uvařeného vejce, obložené kaviárem.

Podáváme jako předkrm a jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb.

### 369 Olejovky obložené

Na talíř upravíme vějířovitě olejovky. Z jedné strany přidáme jemně rozsekané vejce, z druhé strany na kostičky nakrájenou cibuli a střed ozdobíme zelenou petrželí. Vnitřní okraj talíře ozdobíme rozpůlenými kolečky citrónu.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb nebo bílé pečivo.

### 370 Sled marinovaný (kyselý), plněný

Kyselého sledě rozpůlíme, páteř odstraníme a půlky nožem úhledně přiřízneme. Jednu půlku rozevřeného sledě potřeme francouzským salátem, druhou půlku ji zakryjeme a takto naplněné sledě polijeme majonézou okořeněnou, rozředěnou trochou mléka. Povrch plněného sledě můžeme ozdobit nakládanou paprikou, kyselou okurkou, vařeným vejcem, zelenou petrželí apod.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb.

### 371 Lahůdkové závitky z kyselého sledě

Z kyselého sledě si připravíme filátka, podélně je rozkrojíme a vzniklé proužky překrojíme v půli. Jednotlivé proužky svineme v závitky a párátkem je upevníme.

Do hlubší skleněné misky dáme buď majonézu okořeněnou, rozředěnou trochou mléka, nebo remuládovou omáčku (viz recept č. 123). Vložíme do ní připravené závitky párátkem nahoru.

Podáváme jako pikantní zákusek.

Příloha: bílý chléb.

### 372 Sledi uzení (uzenáče), s vejci, studení

Z uzenáče stáhneme kůži, hlavu a ocas odkrojíme, rozpůlíme a vykostíme. Půlky uzenáče nožem přiřízneme, upravíme na misku, polijeme je malou olejem, posypeme jemně rozsekanou cibulkou a obložíme na kyselo uvařenou červenou řepou a na délky nakrájenými vařenými vejci.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb.

### 373 Šproty v oleji, s kečupem

Šproty konzervované v oleji vyklopíme z krabičky na misku, polijeme kečupem, posypeme jemně rozsekaným bílkem a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb.

### 374 Tresčí játra s citrónem

Tresčí játra, konzervovaná v oleji nebo ve vlastní šťávě, vyjmeme z krabice, necháme okapat, pak je upravíme na misku a ozdobíme hlávkovým salátem a citrónem.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: opečené bílé chlebičky (topinky) a máslo.

### 375 Tresčí játra s cibulí

Konzervovaná tresčí játra vyjmeme z krabice, necháme okapat, pak je nakrájíme na plátky a rozložíme úhledně na misku. Povrch tresčích jater míříkovitě přestříkáme okořeněnou majonézou. Ze stran přiložíme hromádku drobně nakrájené cibule a vějířek z kyselé okurky.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb nebo bílé pečivo.

### 376 Treska uzená, obložená

Uzenou tresku nakrájíme na plátky, urovnáme úhledně na misku, ozdobíme cibulkami naloženými v octovém nálevu a zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, červený křen (viz recept č. 137) nebo bylinkovoocetová omáčka, popřípadě majonéza okořeněná nebo majonézová omáčka.

### 377 Tuňák konzervovaný v oleji, s olivami

Tuňáka vyjmeme opatrně z krabice, nakrájíme na plátky a rozložíme je úhledně na misku.

Na tvrdo uvažené vejce a asi 1 dkg kaparů jemně rozsekáme, promícháme olejem z konzervy a upraveného tuňáka touto směsí pokryjeme.

Ozdobíme zelenou petrželí a olivami.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb.

### 378 Úhoř uzený, s koprovou majonézou

Uzeného úhoře (asi 40 dkg) ostrým nožem středem podél páteřní kosti rozřízneme a páteřní kost odstraníme. Z půlek úhoře pak stáhneme kůži a takto upravená filátka nakrájíme šikmo asi na 4 cm dlouhé kousky. Na tvrdo

uvařené vejce nakrájíme na plátky, které pak střídavě s kousky úhoře rozložíme na mísu a ozdobíme zelenou petrželí, rajčetem, citrónem apod. Do 15 dkg okořeněné majonézy promícháme lžičku jemně rozsekaného kopru a podáváme ji zvlášt v omáčnicku.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: bílé pečivo.

### 379 Úhoř uzený, s francouzským salátem

Na skleněný talířek upravíme malý podstavec z francouzského salátu, který věncovitě obložíme plátky uzeného úhoře, zbaveného kůže a páteřní kosti. Ze dvou stran zastrčíme do salátu po jednom dílku citrónu. Střed upraveného pokrmu ozdobíme buď zelenou petrželí, nebo srdíčkem hlávkového salátu.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb.

### 380 Potpourri z uzených ryb

Na okrouhlou porcelánovou nebo dřevěnou mísu úhledně rozložíme nakrájené špalíčky z uzeného úhoře, na kousky nakrájené uzené filé z mořských ryb, nakrájené plátky z uzeného zlatého okouna a z uzeného lososa. Mísu obložíme tulipánky z ředkviček, hoblovačkami z másla, citrónem a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb.

### 381 Slanečci v různých úpravách na studeno

Slanečci jsou dospělí nasolení sledi. Matjesoví slanečci jsou mladí sledi bez vyvinutých jiker a mlíčí, jen nepatrně nasolení. Jejich maso má velmi jemnou chuť a je nesrovnatelně lepší než maso obyčejných slanečků.

### 382 Čištění slanečků

Obyčejného slanečka je nutno před čištěním namočit asi na 24 hodin do pitné vody, slabě okyselené octem. Vodu je však nutno dvakrát až třikrát měnit. Vymáčeného slanečka pak vykucháme, kůži stáhneme a páteř s kostičkami odstraníme. Nyní slanečka upravíme buď v celku a obložíme ho, anebo hlavu a ocas odkrojíme, na hřbetě ho rozkrojíme a takto získaná filátka dále upravujeme různými způsoby. Mlíčí ze slanečků používáme k přípravě různých marinád a jikry buď marinujeme, anebo je upotřebíme k přípravě náhražkového kaviáru.

Matjesového slanečka před čištěním nikdy nemáme. Po opláchnutí pitnou vodou jej ihned vykucháme a očistíme tak jako slanečka obyčejného. Pravý matjesový slaneček je výbornou lahůdkou. Přichází na trh také v krabicích, konzervován v oleji.

### 383 Slaneček obložený

*Potřebné: 1 obyčejný nebo matjesový slaneček, cibule, kapary, zelená petržel, obyčejný bramborový salát, červená řepa vařená na kyselo, hlávkový salát, sůl, cukr, ocet, vařené vejce a kyselá okurka.*

*Postup: Na okrouhlou plochou skleněnou mísu položíme doprostřed očištěného, rozevřeného slanečka hřbetem vzhůru. Na hřbet slanečka položíme nakrájená kolečka z cibule a do každého dáme jednu kaparu. Do tlamičky dáme trochu zelené petržele. Na každou stranu vedle slanečka upravíme hromádku bramborového salátu, hromádku červené řepy a hromádku hlávkového salátu nakrájeného na nudličky, osoleného, pocukrovaného a pokapaného octem. Na hlávkový salát dáme čtvrtku uvařeného vejce. Okraje salátových hromádek ohraničíme kyselými okurkami.*

*Podáváme jako samostatný pokrm.*

*Příloha: chléb, pivo.*

### 384 Slaneček plněný

*Poměr: 1 slaneček (mlíčňák), trochu mléka, půl lžičky nastrouhané cibule, lžička hladké hořčice, lžíce majonézy okořeněné, 1 na tordo uvařené vejce a trochu salátu z čerstvých okurek a rajčat.*

*Postup: Z vymáčeného, vykuchaného a očištěného slanečka odkrojíme hlavu a ocas a vložíme jej asi na půl hodiny do mléka. Mlíčí ze slanečka prolisujeme sítem do misky a k tomu přidáme hořčici, majonézu, nastrouhanou cibulku a jemně rozsekané vejce. Vše dobře promícháme. Potom slanečka z mléka vyjmeme, osušíme, rozevřeme, jednu půlku potřeme na vnitřní straně připravenou směsí a druhou půlkou přiklopíme. Naplněného slanečka upravíme na mísu a na každou stranu dáme po jedné hromádce salátu z okurek a po jedné hromádce salátu z rajčat.*

*Podáváme jako samostatný pokrm.*

*Příloha: chléb.*

*Pro 1 osobu.*

*Úprava trvá 20 minut.*

### 385 Matjesový závitok s cibulí

*Potřebné: půlka (filátka) z matjesového slanečka, kyselá okurka, cibule a buď uzený losos, nebo červená řepa, uvařená na kyselo.*

*Postup: Vezmeme malý špalíček kyselé okurky, na který navineme filátka ze slanečka a závitok upevníme prostrčeným párátkem. Z oloupané cibule vykrojíme klíny, rozdělíme je na lístečky, které zastrkáme mezi okurku a závitok. Střed závitku ozdobíme růžičkou z uzeného lososa nebo kolečkem z červené řepy. Viz barevný obrázek č. 1.*

*Podáváme jako samostatný pokrm.*

*Příloha: chléb, pivo.*

### 386 Matjesový slaneček s máslem

*Poměr: 6 půlek (filátek) z matjesových slanečků, 12 dkg másla, 1 citron a zelená petržel.*

Postup: Půlky matjesových slanečků v polovině přehneme, přehnuté paprskovitě upravíme na mísu, a to spojenými konci ke středu. Střed ozdobíme hoblovačkami z másla. (Viz ozdoby č. 44.) Mezi jednotlivé řezy vložíme vždy dílek citronu a zelenou petržel.

Podáváme jako samostatný pokrm, zejména k pivu a k vínu.

Příloha: chléb.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 387 Slaneček v hořčičné omáčce

*Poměr: 1 obyčejný slaneček (mlíčník), lžičce šlehané smetany nebo jogurtu, lžička octa, 3 dkg jemně nakrájené cibule, 2 lžičky hladké hořčice, trochu pepře, několik kapek vorčesterské omáčky a 1 kyselá okurka.*

Postup: Vymáčeného, vykuchaného a očištěného slanečka, zbaveného hlavy a ocasu, rozkrojíme na dvě půlky a vložíme je na dvě hodiny do octové vody. Mlíčí prolisujeme do misky, přimícháme k němu smetanu nebo jogurt, přidáme ocet, cibuli, hořčici, pepř a vorčesterskou omáčku a dobře vše promícháme.

Slanečka z octové vody vyjmeme, osušíme, položíme na skleněnou misku a hořčičnou omáčkou ho polijeme. Povrch slanečka obložíme kyselou okurkou nakrájenou na kolečka.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, pivo.

Pro 1 osobu.

Úprava trvá (bez odležení) 15 minut.

### 388 Slanečci marinování

*Poměr: 10 slanečků (mlíčníků), ½ l vody, 30 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 10 dkg cibule, 10 zrněk pepře, 5 zrněk nového koření, bobkový list, sůl, ¼ l octa, šťáva z ½ citronu, trochu mletého bílého pepře, lžička hladké hořčice, ¼ l mléka, ½ l oleje a trochu vorčesterské omáčky.*

Postup: Z vymáčených, vykuchaných a očištěných slanečků odkrojíme hlavy a ocasy a slanečky rozkrojíme podélně na půlky. Mlíčí dáme stranou.

Do hrnce vložíme na tenká kolečka nakrájenou zeleninu a cibuli, v plátěném hadříčku svázané koření, sůl, ocet, směs zalijeme horkou vodou a vaříme asi třicet minut. Uvařenou zeleninu scedíme, a obojí, zeleninu i vývar, necháme vychladnout.

Nyní si připravíme tuto marinádu: mlíčí jemným sítem prolisujeme do misky a za stálého míchání vařečkou přidáváme k němu mléko, olej, osminu litru zeleninového vývaru, citronovou šťávu, pepř, hořčici a vorčesterskou omáčku.

Potom vezmeme kameninový hrnc a do něj pokládáme: nejdříve trochu

marinády, pak slanečkové řezy a na ně zeleninu. Vrstvy střídáme, až všechny řezy poklademe. Navrch dáme malé okrouhlé prkénko, zatězkáme je kamenem a postavíme do chladu. Ne dříve než druhý den slanečky podáváme. Takto marinování slanečci vydrží v chladu nejméně čtyři dny. Podáváme jako samostatný pokrm. Příloha: chléb a pivo. Pro 10 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 389 Slanečci marinování, s majonézou

Upravujeme je tak, jak je uvedeno v receptu „Slanečci marinování“. Místo vývaru ze zeleniny přimícháme do marinády 20 dkg majonézy okořeněné, popřípadě 30 dkg majonézy nastavované. Takto marinované, na míse upravené slanečky můžeme posypat buď na kostičky nakrájenými zelenými paprikami, nebo na kostičky nakrájenými čerstvými rajčaty.

### 390 KAVIÁR A JEHO POUŽITÍ

Nejen výbornou pochoutkou, ale i velmi hodnotnou potravinou je kaviár. Používáme ho jednak jako výborného předkrmu, jednak jím obkládáme vejce, chlebičky, topinky apod. Je také velmi vhodnou ozdobou různých studených pokrmů. Podáváme-li kaviár jako předkrm, nezapomínejme, že jen dobře vychlazený chutná nejlépe.

Mezi mnohými druhy kaviáru, které se vyskytují na trhu, je nejhodnotnější kaviár ruský, získaný z jeseterovitých ryb, žijících v Donu a ve Volze. Z ruských kaviárů je nejvíce ceněn kaviár hrubozrný, šedočerně zbarvený. Také červený kaviár z ryb lososovitých se přibližuje chutí a biologickou hodnotou kaviáru, získanému z jeseterovitých ryb.

Kromě těchto kaviárů je na trhu ještě černý, drobně zrnitý kaviár německý, norský a dánský. Používáme jich většinou ke zdobení.

### 391 Kaviár jako předkrm

Malou skleněnou mističku naplníme zrnitým kaviárem, posadíme ji buď na skleněný talíř se zvýšeným okrajem, nebo na malou stříbrnou mísu a obklopíme ji jemně rozsekaným ledem.

Příloha: máslo, bílý chléb nebo horké topinky, popřípadě ve slupce vařené horké brambory, na přání i citron.

### 392 Kaviárové medailónky

Z bílého chleba (veky) nakrájíme plátky asi centimetr silné a vykrájíme z nich kolečka malým okrouhlým vykrajovačem o průměru tří centimetrů. Tato malá kolečka buď v dostatečném množství tuku vysmažíme do zlatova,



anebo je na suchém plechu v horké troubě prudce po obou stranách opečeme. Povrch okraje vychladlých koleček (topinek) ozdobíme vystříkanými hvězdičkami z majonézy ke zdobení a střed naplníme dobře vychlazeným kaviárem.

Na stříbrnou nebo skleněnou mísu dáme papírový ubrousek a na něj vkusně upravíme kaviárové medailónky.

Znameníta pochoutka k čaji a vínu.

### 393 Kaviár v paštičkách

*Poměr: Smetanový křen připravený pouze z 1/8 l šlehané smetany (viz recept č. 136), trochu sladké papriky, 12 dkg zrnitého kaviáru, 6 dkg krabiho masa a 6 paštiček z lístkového těsta.*

Postup: Do smetanového křenu lehce přimícháme papriku a naplníme jím paštičky z lístkového těsta. Na náplň dáme malé hromádky dobře vychlazeného kaviáru, které ohraničíme jemně rozsekaným krabím masem.

Podáváme jako předkrm anebo jako pikantní zákusek k bílému vínu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 394 Kaviár z jiker slanečka (náhražkový)

*Poměr: 10 dkg jiker, octová voda, 1/8 l mléka, 1 vařený žloutek, lžička hladké hořčice, půl lžičky nastrouhané cibule, trochu citrónové šťávy a lžička oleje.*

Postup: Z jiker stáhneme blanku a namočíme je nejdříve asi na půl hodiny do octové vody a pak na hodinu do mléka.

Vymáčené jikry trochu osušíme a nožem je opatrně seškrábeme z žilkových vláken.

V misce utřeme žloutek s hořčicí, přidáme nastrouhanou cibulku, citrónovou šťávu a olej a do této směsi přimícháme připravené jikry. Takto připraveného kaviáru, který má pikantní chuť, používáme jen k obložení vajec a k přípravě obložených chlebičků.

12 dkg kaviáru.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

### 395 KORÝŠÍ POKRMY STUDENÉ

Všechny pokrmy připravené z korýšního masa mají svéráznou, pikantní chuť.

I pro výživu je maso z korýšů důležité, neboť obsahuje plnohodnotné bílkoviny, a maso z korýšů mořských, kromě jiných cenných látek, navíc i jód a fosfor.

### 396 SLADKOVODNÍ KORÝŠI V RŮZNÝCH ÚPRAVÁCH NA STUDENO

Z korýšů, kteří žijí ve vnitrozemských vodách, přicházejí v úvahu jediné raci, kteří se vyskytují v několika druzích, jako je rak říční, rak bahenní a rak kamenáč.

Nejchutnější maso mají raci říční.

Připravujeme-li pokrmy z raků, používáme ponejvíce raků větších, vážících nejméně 8 dkg.

Pro úpravu studených pokrmů přicházejí v úvahu jen raci vaření.

### 397 Vaření raků

Čerstvé živé raky před vařením nejdříve dobře očistíme kartáčem ve studené vodě. Pak je (nejlépe po odstranění střívka) živé vhodíme do prudce se vařící vody a podržíme je na chvilku vařečkou pod vodou, aby se co nejdříve usmrtili. Po pěti minutách vaření vodu slijeme a na raky nalijeme novou vařící vodu, kterou pak osolíme, popř. přidáme ještě jiné chutové látky, jako je kmín, zelená petržel, víno, pivo nebo podobně. Raky pak dovaříme. Výměna vody je žádoucí. Krátkým povařením v první vodě se totiž jednak odstraní nežádoucí bahnitá příchutí raků, jednak z druhé vody vznikne velmi chutná račí polévka.

Čelkem vaříme raky asi 15 minut. Upravujeme-li raky na studeno, necháme je ve vývaru, ve kterém se vařili, vychladnout.

*Poznámka:* Nutné je, abychom raky do vařící vody házeli postupně, aby se voda příliš nezchladila a raci se co nejrychleji usmrtili.

### 398 Dělení raků

Z uvařeného raka se nejdříve pokusíme odstranit střívko (nebylo-li již odstraněno před vařením), a to tak, že na konci ocasu uchopíme střední ploutvičku, trochu jí zakrotíme a prudce vytrhneme. Nepodaří-li se nám střívko odstranit, vyřízneme je teprve tehdy, až vyjmeme maso z ocásku. Vychlazeného vařeného raka zlomíme v půlce a maso z ocasu vytáhneme. Zůstalo-li střívko v něm, odstraníme je naříznutím masa z ocásku zespoda. Klepítka ukrotíme, vrchní skořápku klepet odstříháme a masíčko z nich vyloupneme. Ze zbývajících račích trupu odkrotíme nožky, vnitřek trupu očistíme a vymyjeme, vytřeme citrónem, vyplníme francouzským salátem a majonézou, povrch trupu potřeme slaninou a použijeme k zdobení studených mís. Dbejme, abychom při tom nepoškodili tykadla, která jsou pěknou ozdobou.

### 399 Upotřebení račího masa

Masa z raků použijeme k přípravě speciálních majonéz, salátů a k zalévání do rosolu; používá se ho též na obložené chlebičky a na obložená vejce. Z krunýře se připravuje račí máslo.

### 400 Raci vaření, se zeleninou na studeno

*Poměr: Masa z 30 uvařených raků, 20 dkg vařeného celeru, 20 dkg vařeného nebo konzervovaného chřestů, 20 dkg květáku uvařeného na kyselo, 30 dkg majonézy okořeněné a asi 1/8 l vývaru z raků. — 2 vejce na tvrdo uvařená, 1/16 l tekutého studeného rybího rosolu a hlávkový salát.*

Postup: Dvě třetiny masa z račích ocásků a maso z klepet, jakož i zeleninu nakrájíme na kostičky a vše promícháme majonézou okořeněnou, rozředěnou vývarem z raků. Tuto směs pak dáme do hlubší skleněné nebo porcelánové misky, rozložíme na ní věncovitě vejce nakrájená na plátky a položíme na ně po jednom račím ocásku, který jsme předtím potřeli studeným tekutým rosolem. Do středu mísy zastrčíme srdíčko hlávkového salátu nebo plněné račí krunýře.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: bílý chléb, housičky, slané tyčinky apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 401 Raci v rosolu, s francouzským salátem

*Poměr: Masa z 30 uvařených raků, 1/4 l tekutého studeného rosolu, 2 dkg kaviáru, 1/2 kg francouzského salátu promíchaného rosolovou majonézou (viz č. 104), 3 na tvrdo uvařená vejce a zelená petržel. — Plechové tvořítka tvaru polokoule obsahu 6/10 litru.*

Postup: Tvořítka zasadíme do ledu, nalijeme do něj trochu studeného tekutého rosolu a naklánějíc tvořítka točíme jím tak, aby se rosol stejnoměrně usadil na vnitřních stěnách kolem dokola a ztuhl. Nyní dáme do středu tvořítka na ztuhlou vrstvu rosolu kaviár a vnitřní stěnu tvořítka vyzdobíme souměrně račími ocásky, předem namočenými do tekutého studeného rosolu. Když ocásky k rosolu přituhly, nalijeme opět do tvořítka trochu tekutého studeného rosolu a naklánějíc znovu tvořítka, točíme jím tak dlouho, až i tento rosol stejnoměrně rozmístěný ztuhne. Do francouzského salátu, promíchaného rosolovou majonézou, přimícháme nakrájené maso z klepet, naplníme jím střed tvořítka a necháme vše dobře ztuhnout. Ztuhlý obsah tvořítka vyklopíme pak na okrouhlou mísu.

Uvařená vejce rozdělíme na čtvrtky, tyto čtvrtky překrojíme a překrojenou stranou přiložíme kolem raků v rosolu. Mezi dílky vajec dáme račí krunýře a snítky zelené kadeřavé petržele.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: bílý chléb, housičky, majonéza okořeněná nebo majonézová omáčka.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

### 402 MOŘŠTÍ KORYŠI V RŮZNÝCH ÚPRAVÁCH NA STUDENO

Mezi nejznámější mořské koryše náleží humr, langusta, krab, dále pak garnela, kreveta, scampi atd. Kromě živých koryšů, které se vyskytují na trhu, je maso vyjmenovaných koryšů dodáváno na trh také v konzervách. Koryši konzervy do jisté míry nahradí koryše živé. Krunýře z živých koryšů, zejména z humra a z langusty, jsou ovšem skvělou dekorativní ozdobou při úpravě pokrmů. Při úpravě studených pokrmů používáme jen masa z vařených koryšů, anebo koryšního masa konzervovaného ve vlastní šťávě.

### 403 Humr

Humr je druh mořského raka a podobá se — kromě toho, že má nestejně dlouhá klepeta — velkému sladkovodnímu raku. Dosahuje však větší váhy, průměrně půl kilogramu.

### 404 Vaření humra

Nejdříve humra dobře okartáčujeme ve studené vodě. Ve větším hrnci přivedeme osolenou vodu s přísadou kmínu nebo s přísadou cibule, trochu bazalky anebo pepře a troškou octa do varu, a když se klokotem vaří, rychle do ní vhodíme živého humra hlavou napřed a přidržíme jej na chvíli vařečkou pod vodou. Humra vážícího do půl kilogramu vaříme asi 15—20 minut. Většího humra až půl hodiny. Uvařený humr má krásnou červenou barvu. Upravujeme-li humra na studeno, necháme ho ve vývaru, ve kterém se vařil, pomalu vychladnout. Vychladlého humra po vyjmutí z vývaru dobře osušíme, potřeme olejem a nepotřebujeme-li ho ihned, dáme ho do chladničky.

Humří morek, tzv. „corail“, je v hřbetní části hned za ocasovým krunýřem a syrový je tmavozeleně zbarven; vařením však krásně zčervená. Vařený humří morek, který se skládá ze spousty malých kuliček velikosti máku, má velmi dobrou chuť. Ve studené kuchyni ho používáme ke zdobení různých pokrmů zhotovených z koryšů a k přípravě humřího másla.

### 405 Humr vařený, plněný, studený

*Poměr: 1 vařený humr, šťáva z poloviny citrónu, 30 dkg salátu s majonézou (může to být salát francouzský, popř. salát krabí, viz recept č. 219), 1 na tvrdo uvařené vejce, 1 dkg kaviáru, zelená petržel nebo hlávkový salát a citrón na zdobení.*

Postup: Uvařeného, vychladlého humra silným nožem rozkrojíme po délce na dvě půlky. Vnitřnosti, zejména žaludek a střívko, z masa ocasu odstraníme a maso opatrně vyjmeme. Klepeta ukrotíme, vrchní skořápku klepet odstráníme a obnažené maso rovněž vyjmeme. Články spojující klepeta s krunýřem rozsekáme, protože i v nich je maso, které po vyjmutí jemně

rozsekáme a přidáme do salátu. Z vyprázdněných půlek krunyřů pak ještě odstraníme nohy, kterých použijeme ke zdobení.

Půlky krunyřů poté vymyjeme, necháme na ubrousku dobře okapat, pak je uvnitř pokapeme citrónovou šťávou a naplníme salátem.

Maso z ocasů nakrájíme na plátky a vkusně je rozložíme na ocasní část naplněných půlek humřího krunyře. Na zbývající část naplněných půlek krunyře posadíme půlku vejce, obloženou kaviárem. K vejci přiložíme maso z klepet. Takto upravené půlky humra položíme na mísu a ozdobíme hlávkovým salátem nebo zelenou petrželí, dílky citrónu a humřími nohami.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm.

Příloha: bílý chléb a buď majonézu okořeněnou nebo některá z majonézových omáček.

Pro 2 osoby.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 406 Langusta

Tento mořský rak se podstatně liší od humra tím, že nemá klepeta, zato však velký, silný ocas. Je to větší druh mořských koryšů se zvlášť velkými tykadly a s dlouhými nohama, opatřenými drápkami. Průměrná délka langusty je 30–50 cm a váha až jeden kilogram. Maso, které je hlavně v silném ocase, chutná stejně jako humří nebo krabí.

#### 407 Langusta po pařížském způsobu, na studeno

*Poměr: 1 větší uvařená langusta, asi ¼ l rosolové majonézy, 1 lanýž nebo nakládaná červená paprika, ¼ l studeného tekutého rosolu, 3 citróny, 40 dkg zeleninového salátu s majonézou, 6 vajec plněných kaviárem, 6 vajec plněných francouzským salátem a 2 hlávky salátu.*

Postup: Langustu před vařením ve studené vodě ostrým kartáčem důkladně omyjeme. Hlavně dbáme, abychom nepoškodili její dlouhá tykadla, která jsou hlavní ozdobou upravené langusty. Očištěnou langustu pak přivážíme živou na vložku rybí vaničky a to tak, aby se natažený ocas při vaření nezkroutil. Abychom poklidí neulámali tykadla, svážeme je a v kloubcích je obrátíme dozadu na hřbet, ke kterému je přivážíme. Takto připravenou langustu pak vložíme do rybí vaničky s prudce se vařící osolenou vodou s přísadou kořenové zeleniny. Vody musí být tolik, aby celá langusta byla dobře ponořena. Langustu vážící 60 dkg vaříme asi 30 minut, těžší pak o 10 až 15 minut déle. Uvařenou langustu necháme vychladnout v téže vodě, ve které se vařila. Potom ji z vaničky vyjmeme, přestříháme provázky, kterými byla k vložce rybí vaničky přivážíána a dobře ji osušíme. Uvařenou a vychladlou langustu položíme na prkénko, na vrchní straně u kořene ocasu zabodneme drůbeží nůžky a celý povrch ocasního krunyře odstříháme. Maso z ocasu opatrně nožem vyjmeme a dáme stranou. Nyní vyjmeme z langustího krunyře vnitřnosti i s žaludkem, prázdný trup ponoříme do vody, dobře vymyjeme a pověsíme tak, aby voda dobře vykapala. Maso z ocasu nakrájíme na plátky asi půl cm silné a střívko z nich odstra-

níme. Nakrájené plátky položíme na drátěnou podložku, polijeme je rosolovou majonézou a necháme v chladu ztuhnout. Pak povrch plátek ozdobíme malými kolečky z lanýžů nebo kolečky vykrájenými z nakládané červené papriky, potřeme rosolem a necháme je v chladu opět ztuhnout.

Dutinu v krunyři ocasu langusty dobře vysušíme, výtřeme citrónem, naplníme pikantním zeleninovým salátem s majonézou (může to být salát jarní nebo francouzský) a povrch krunyře přetřeme rosolem nebo olejem.

Na velkou stříbrnou mísu rozložíme lístečky hlávkového salátu a naplněnou langustu na ně položíme. Poté na ocasní krunyř, naplněný pikantním salátem, poklademe ozdobené plátky nakrájené z masa z ocasu. Kolem takto upravené langusty dáme střídavě plněná vejce s kaviárem a plněná vejce s francouzským salátem zdobená masem z langusty. Mezi vejce zastrčíme dílky citrónu.

Chceme-li zvýšit celkový vzhled takto upravené langusty, zastrčíme do horní části ještě ozdobné bodlo.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm. Tato úprava je též vhodná pro studený bufet.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 3 hodiny.

#### 408 Krevety a garnely

Jsou to vesměs malí ráčci, velikostí asi 5–10 cm, bez klepet, s obzvláště dlouhými tykadly.

Z větší části se tyto ráčci nerozesílají do vnitrozemí živí, ale buď zmrazení, nebo uvaření a konzervování. Zmrazené je však nutno ihned po rozmrazení tepelně zpracovat.

Z těchto ráčků užíváme jen maso z ocásků, které je velmi jemné a chutná výborně. Masa z těchto ráčků používáme ve studené kuchyni k přípravě obložených chlebičků, k přípravě majonéz a jemných salátů, k zalévání do rosolu apod.

#### 409 Krevety vařené, s tatarskou omáčkou, studené

*Poměr: 80 dkg krevet, voda, sůl, 6 dkg cibule, 4 kolečka citrónu, 1 bobkový list, trochu tymiánu a zelené petržele, asi 1/16 l octa a 3/10 l tatarské omáčky.*

Postup: Do hrnce dáme vodu, sůl, na kolečka nakrájenou cibuli, plátky citrónu, bobkový list, tymián, zelenou petržel a ocet a vše asi 20 minut povaříme.

Čerstvé živé krevety malým kartáčkem dobře omyjeme, pak je hodíme do vařícího vývaru, vaříme asi 10–15 minut a necháme je ve vývaru vychladnout. Z vychladlých krevet odstraníme tenký krunyř, z ocasu vyjmeme maso a střívko odstraníme. Ocásky z krevet pak upravíme na mušle, ozdobíme hlávkovým salátem a citrónem a tatarskou omáčku podáváme zvlášť.

*Poznámka: Vařených krevet, a to celých i s krunyřem používáme také ke zdobení různých rybích pokrmů.*

Podáváme jako předkrm anebo jako lahůdku.  
Příloha: bílý chléb nebo housky apod.  
Pro 4—6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 410 Garnely vařené

Tento druh malých mořských ráčků se vaří a upravuje stejně jako krevety.

#### 411 Krabi

Krabů je několik druhů a vyskytují se téměř ve všech mořích. Zvláštní velikosti a váhy až 3 kg dosahují krabi u západních břehů Kamčatky. Živé kraby před vařením kartáčkem dobře ve studené vodě očistíme, vložíme je do vařící slané vody nebo do zeleninového vývaru a 15 až 20 minut je povaříme. Uvařené necháme ve vývaru, v němž se vařili, vychladnout. Poté vyjmeme maso z noh, klepet, popř. i z krunýře. Maso z krabů je velmi chutné a v jakosti se takřka vyrovná masu humřímu. Nejoblíbenější je krabí majonéza. Jinak se masa ve studené kuchyni používá k přípravě různých salátů, k zalévání do rosolu apod. Kromě čerstvých krabů jsou na trhu také krabi konzervovaní.

#### 412 Krabi obložení, na studeno

*Potřebné: 1 konzerva krabího masa (Chatky), francouzský nebo bramborový salát (asi 30 dkg), majonéza okořeněná, citrón, 1 malá štíhlá čerstvá okurka.*

Postup: Na hlubší skleněnou misku upravíme podstavec ze salátu. Z krabího masa odstraníme tenké ploché kůstky a maso narovnáme na salátový podstavec. Povrch krabího masa mřížkovitě přestříkáme majonézou. Ze dvou stran zastrčíme do salátu po jednom dílku citrónu. — Čerstvou, neoloupanou malou okurku nakrájíme podélně na tenké plátky, které v půli přehneme a zastrčíme mezi dílky citrónu do salátu.

Podáváme jako předkrm nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb nebo bílé pečivo.

Pro 2 osoby.

Úprava trvá 25 minut.

#### 413 Scampi

Jsou to rovněž malí mořští ráčci, podobající se tvarem langustám. Z těchto ráčků, tak jako u krevet, užíváme jen masa z ocásků. Na trh se dodávají jednak zmrazení, jednak konzervovaní. Jejich použití ve studené kuchyni je obdobné jako u krevet.

#### 414 Scampi vaření, s remuládovou omáčkou, na studeno

*Poměr: 30 dkg zmrazených scampi, 1 litr zeleninového vývaru, zelená petržel, 4 plátky citrónu, popř. 1/8 l bílého vína, 1/8 l remuládové omáčky, hlávkový salát a citrón na zdobení.*

Postup: Do hrnce dáme zeleninový vývar, přidáme rozsekanou zelenou petržel, plátky citrónu a popř. i trochu bílého vína a přivedeme do varu. Z rozmrazených scampi vylomíme nožem první dva až tři červené články ocasního krunýře a pak z něho vytáhneme světlorůžový masitý ocásek. Ocásky nejdříve ve slabě osolené vodě asi 5 minut předvaříme, pak je vyjmeme, na hřbetě podélně nakrojíme a vytáhneme z nich tenké černé střívko. Takto připravené ocásky pak vložíme do zeleninového vývaru a dovaříme je. Celkem vaříme asi 10—15 minut. Uvařené, ve vývaru vychladlé ocásky upravíme na skleněnou misku, ozdobíme salátem a na dílky nakrájeným citrónem. Remuládovou omáčku podáváme zvlášť v omáčnicku. Podáváme jako předkrm nebo jako lahůdku.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 2—3 osoby.

Úprava trvá 30 minut.

#### 415 Scampi na grapefruitovém salátě, na studeno

*Poměr: 3 grapefruity, 6 nakyslých jablek, 3 kyselé okurky, 25 dkg—30 dkg majonézy okořeněné, 24 pěkných vařených scampi, třešně naložené v koňaku a trochu zelené petržele.*

Postup: Grapefruity rozkrojíme napříč na dvě půlky, z kterých pak ostrým nožem vykrojíme z blan dužninu. Potom z jednotlivých půlek odstraníme zbylé hořké blány. Vydlabanou dužninu, jakož i oloupaná jablka a kyselé okurky na drobno nakrájíme, promícháme s okořeněnou majonézou a takto upraveným salátem vydlabané půlky grapefruitů naplníme; povrch vkusně obložíme uvařenými scampi a ozdobíme třešněmi a zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm i jako samostatný pokrm nebo jako jídlo po večěři.

Příloha: bílý chléb a bílé víno.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 416 ÚSTŘICE, JEJICH ÚPRAVA A PODÁVÁNÍ

Ústřice, které patří mezi nejznámější lasturovce, jsou výbornou pochoutkou a vhodným studeným předkrmem.

Ústřice mají tělíčko uložené mezi dvěma lasturami. K silnější lasturce je tělíčko přirostlé a lasturka slabší, plošší, tvoří pohyblivý příklop. Sama ústřice, tj. tělíčko bez lastur, váží přibližně 10 gramů.

Do vnitrozemí se dovážejí většinou v sudech, těsně na sebe narovnané tak, aby se nemohly samy předčasně otevřít.

Kromě živých ústřic jsou na trh ještě dodávány ústřice konzervované ve vlastní šťávě a uzené.

#### 417 Příprava ústřic

Jísti se mohou jen ústřice s pevně uzavřenými lasturkami. Ústřice z pootevřených nebo dokonce otevřených lastur jsou nepoživatelné. Ústřice jíme nejčastěji syrové, řidčeji tepelně upravované. Před podáváním je musíme přechovávat v ledu, zatěžkané prkénkem a kamenem, aby se nemohly otevřít.

Lastury ústřic nejdříve ve studené vodě kartáčem dobře odrháme, abychom je zbavili písku a teprve před podáváním je rozevřeme na užší straně ústřicovým nožem. Nůž přitom vedeme směrem k hořejší lasturce, abychom nepoškodili tělíčko. Dostanou-li se i při opatrném otvírání ústřic úlomky lastur do tělíčka, odstraníme je nejlépe štětečkem, namočeným ve slané vodě. Menší, tj. vrchní lasturu, odstraníme, odstříháme ústřicový vous a větší lasturu s obsahem masa a ústřicové šťávy položíme na mísu a obložíme ledem. Jen dobře vychlazené ústřice jsou nejchutnější. Při otvírání ústřic hlavně dbejme, aby z nich nevytekla ústřicová voda (šťáva). Maso z ústřic povzbuzuje chuť k jídlu; je tedy vhodným předkrmem. Je lehce stravitelné.

#### 418 Ústřice s citrónem

*Poměr: 6 ústřic a citrón.*

Postup: Ústřice uchopíme do ubrousku, opatrně otevřeme ústřicovým nožem a ústřicový vous odstříháme. Na mísu dáme jemně rozsekaný led, na něj položíme lasturky s ústřicemi a obložíme je na dílky nakrájeným citrónem. Podáváme jako předkrm.

Příloha: tenké krajíčky chleba, potřené slabě máslem.

Pro 1 osobu.

Úprava trvá 10 minut.

#### 419 Ústřice s bylinkovoocetovou omáčkou

*Poměr: 6 ústřic, lžice bylinkovoocetové omáčky (viz recept č. 128). — 1 malá skleněná mistička.*

Postup: Tělíčka z otevřených ústřic po odstranění ústřicového vousu dáme do skleněné mističky, na ně nalijeme ústřicovou vodu (šťávu) a bylinkovoocetovou omáčku.

Takto marinované a dobře vychlazené ústřice podáváme jako předkrm.

Příloha: bílý chléb.

Pro 1 osobu.

Úprava trvá 10 minut.

#### 420 Ústřice v paštičkách

*Poměr: 6 ústřic, 6 dkg kaviáru, trošku bílého pepře a citrónové šťávy, — 6 malých paštiček z listkového těsta (viz recept č. 1431) a zelená petržel.*

Postup: Tělíčka ústřic zbavíme vousu. Paštičky z listkového těsta naplníme kaviárem, na něj položíme připravenou ústřici, nepatrně opepříme a po-

kapeme citrónovou šťávou. Takto naplněné paštičky upravíme na mísu a ozdobíme zelenou petrželí.  
Podáváme jako předkrm.  
Pro 3 osoby.

Úprava trvá 20 minut.

#### 421 KOKTAJLY — LAHŮDKOVÁ SMĚS VE SKLENICÍCH

Koktajl je sice poněkud neobvyklé pojmenování pro studený pokrm, ale jelikož se úprava tohoto pokrmu přibližuje úpravě chlazených nápojů s různými přísadami, tzv. koktajlů, je to název celkem opodstatněný. Takové pokrmy upravujeme buď do širších koktajlových nebo šampaňských skleniček, nebo do hlubších skleněných kompotových mistichek. Hotové koktajly podáváme vždy dobře vychlazené a přikládáme k nim kávovou lžičku, někdy i dezertní vidličku nebo bodlo.

#### 422 Šunkový koktajl

*Poměr: 20 dkg majonézy okořeněné, šťáva z půlky citrónu, šťáva z půlky pomeranče, lžice cinného nebo estragonového octa, lžice šlehané smetany, trošku cukru, 15 dkg na malé kostičky nakrájené šunky a 10 dkg na kostičky nakrájené dužniny z pomeranče, 8 kornoutků ze šunky a 4 dílky citrónu.*

Postup: Do misky dáme majonézu a za stálého míchání přidáváme šťávu z citrónu, šťávu z pomeranče, ocet, smetanu, cukr, šunku a dužninu z pomeranče. Touto směsí, která musí být dosti řídká, naplníme koktajlové skleničky a povrch náplně ozdobíme dvěma kornoutky ze šunky a dílkem citrónu, který zavěsíme na skleničku. Podáváme jako předkrm anebo jako lahůdku.

Příloha: bílý chléb, slané tyčinky, švýcarské brišky apod.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 20 minut.

#### 423 Lososový koktajl

*Poměr: 20 dkg majonézy se smetanou (viz recept čís. 101), trošku cukru a pepře, šťáva z 1 citrónu, lžice bílého vína, 5 dkg vařeného nebo konzervovaného zeleného hrášku, 10 dkg vařeného nebo ve vlastní šťávě konzervovaného lososa nakrájeného na jemné kostičky,  $\frac{1}{18}$  litru ušlehané smetany, 4 větší kostky nakrájené z vařeného lososa, 2 dkg kaviáru a 4 dílky z citrónu na zdobení.*

Postup: Do misky dáme majonézu a za stálého míchání přidáváme cukr, pepř, citrónovou šťávu, víno, zelený hrášek a drobné kostky z lososa. Touto směsí naplníme pak koktajlové skleničky. Povrch skleniček ozdobíme šlehanou smetanou, vystříkanou sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou, do středu posadíme kostku z uvařeného lososa a kolem ní dáme kaviár. K jedné straně skleničky zavěsíme dílek citrónu.

Podáváme jako předkrm anebo jako lahůdku.  
Příloha: bílý chléb, švýcarské briošky, slané tyčinky apod.  
Pro 4 osoby. Úprava trvá 20 minut.

#### 424 Scampí koktajl

*Poměr: 30 vařených nebo konzervovaných scampi, 15 dkg majonézy okořeněné, 5 lžic ušlehané smetany, 2 polévkové lžičce cumberlandské omáčky (brusinkové omáčky, viz recept čís. 127), kečupu z rajčat a pomerančové šťávy.*

Postup: Do misky dáme majonézu a za stálého míchání přidáváme smetanu, cumberlandskou omáčku, kečup, pomerančovou šťávu a na drobně nakrájené maso ze 24 scampi. Tuto jemnou pěnovou hmotu naplníme do koktajlových sklenic a povrch ozdobíme zbylými scampi, do kterých zastrčíme ozdobné bodlo z umělé hmoty.

Podáváme jako předkrm nebo jako lahůdku.  
Příloha: bílý chléb, slané tyčinky apod.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 20 minut.

#### 425 Krabí koktajl

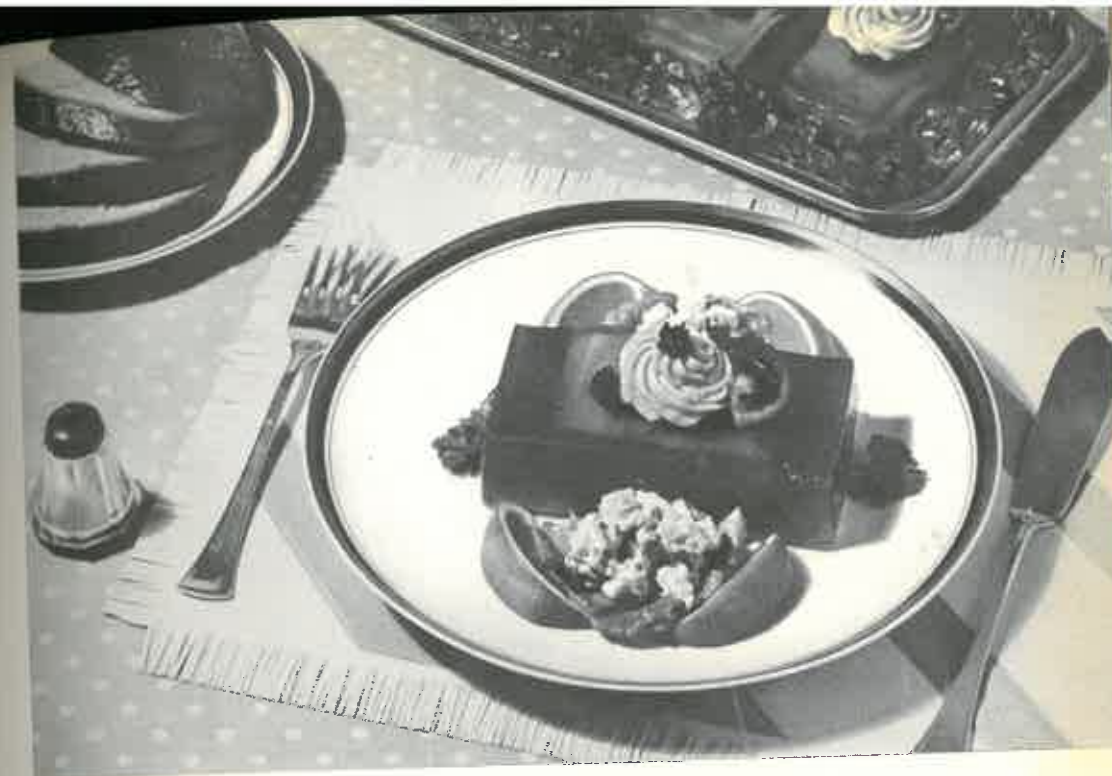
*Poměr: 15 dkg majonézy okořeněné, malounko nastrouhané citrónové kůry, trošku cukru, asi  $\frac{1}{16}$  l mléka, lžička koňaku, několik kapek vorčesterské omáčky, lžičce grapefruitové šťávy, 6 dkg masa z grapefruitu, 15 dkg krabího masa a šťáva z konzervovaného kraba. Trochu jemně nakrájeného kopru.*

Postup: Do misky dáme majonézu a za stálého míchání přidáváme citrónovou kůru, cukr, mléko, vorčesterskou omáčku, koňak, grapefruitovou šťávu, na kostičky nakrájenou dužninu z grapefruitu, jemně rozsekané maso a šťávu z krabů. Touto směsí naplníme koktajlové skleničky a povrch posypeme jemně rozsekaným koprem. (Místo grapefruitu můžeme použít většího citrónu.)

Podáváme jako předkrm.  
Příloha: bílé pečivo.  
Pro 4 osoby. Úprava trvá 20 minut.

#### 426 MASITÉ POKRMY STUDENÉ

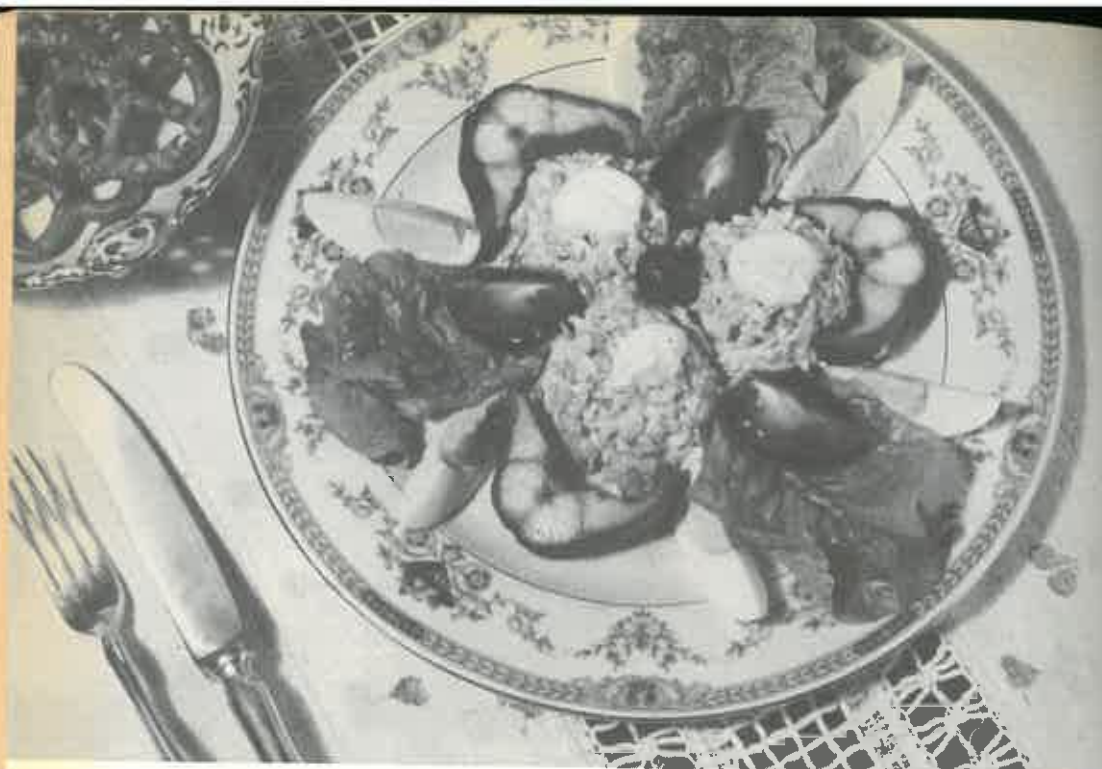
Maso jatečných zvířat, drůbeže a zvěře, je jednou z důležitých složek, potřebných při úpravě studených pokrmů. Význam pro zpracování ve studené kuchyni mají ovšem jen některé druhy a části masa. Až na nepatrné výjimky (jako je kupř. tatarský biftek apod.) se pro přípravu studených pokrmů užívá hlavně masa předem tepelně upraveného. Tepelná úprava masa, tj. vaření, dušení, pečení, smažení atd., je podrobně popsána ve stati „Teplá kuchyně“, a proto je zde uvedena pouze ta část tepelné přípravy, která pro ten který druh masa, určený pro zpracování ve studené kuchyni, je odlišná.



33 Štika v rosolu ozdobená citrónem, salátem, majonézou a kaviárem, viz recept čís. 338

34 Tresčí játra s cibulí, viz recept čís. 375





35 Úhoř uzený s francouzským salátem, viz recept čís. 379, zdobený vařeným vejcem, rajčetem, hlávkovým salátem a majonézou

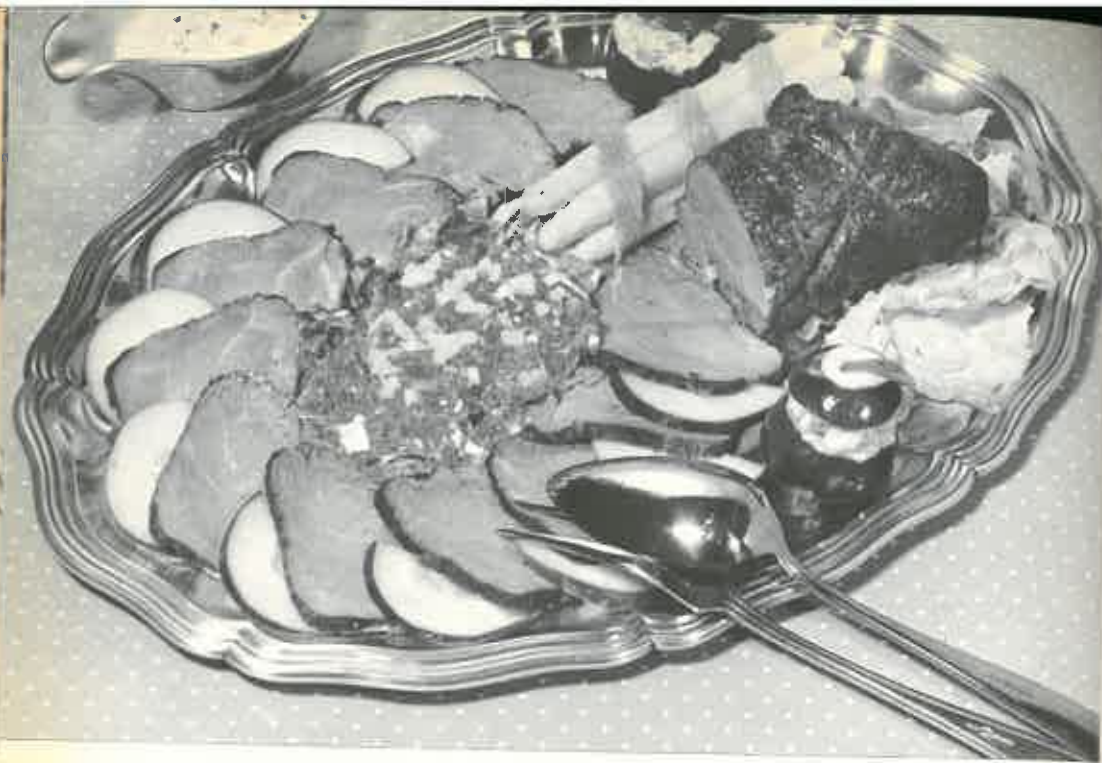
36 Uzený úhoř obložený zeleninovým salátem a v octě nakládanými kukuřičnými klasy



37 Uzený jeseter s máslem, plněnými vejci a pikantní přílohou, upravený na míse

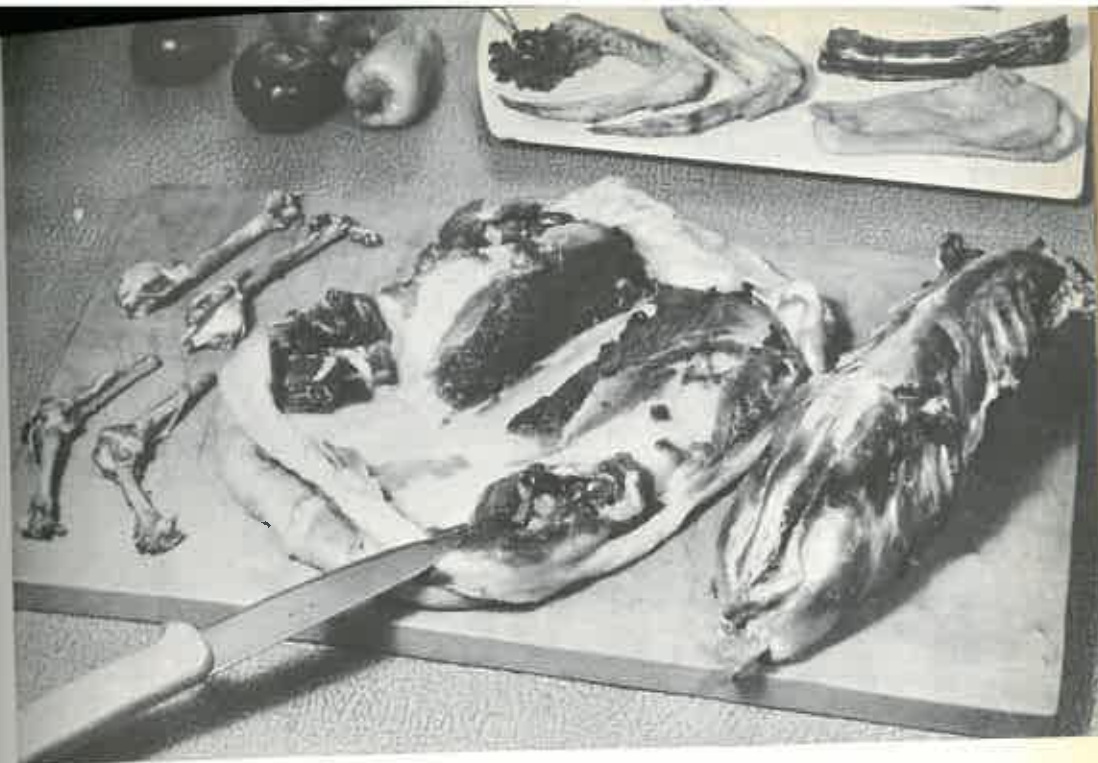
38 Krabi obložený, na studeno, viz recept čís. 412, zdobení vařenými vejci, majonézou, olivou, citrónem a zrnou petržele





39 Svíčková pečeně po anglicku, studená, viz recept č. 429, obložená okurkou, rozsekaným rosolem, posypaným drobně nakrájenou cibulkou, plněnými rajčaty, chřestem a hlávkovým salátem

40 Pražská šunková mísa s hobloučka z másla

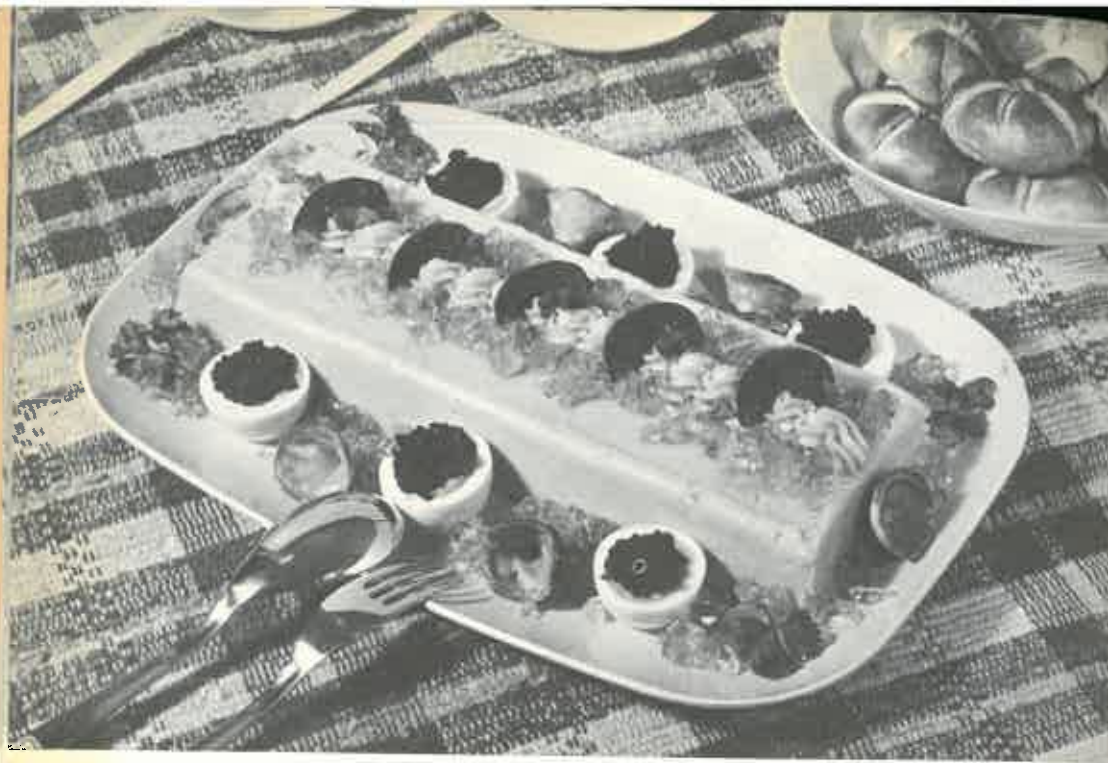


41 Vykostění drůbeže pro úpravu galantiny, viz recept č. 475

42 Úprava galantiny z kachny. Vykostěná kachna naplněná kašovinou (nádivkou). Zaštvání naplněné kachny jehlou a nití, viz recept č. 477







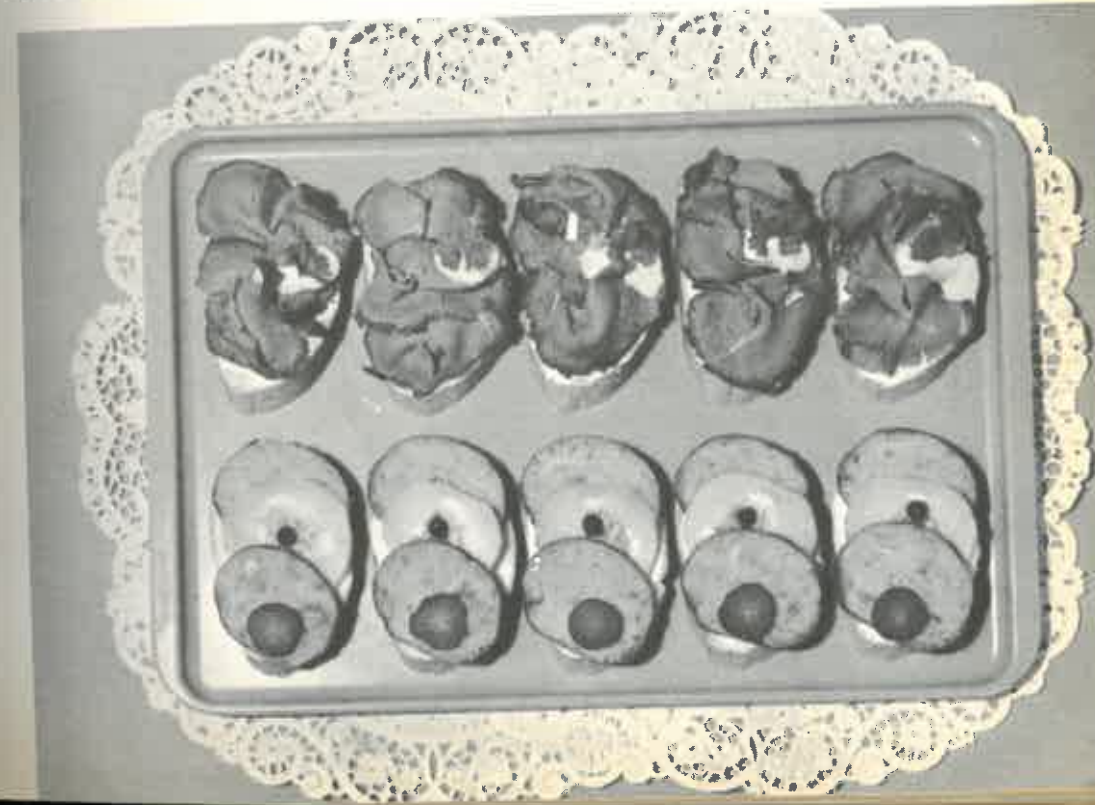
43 Šunkový pěnový chlebiček pražský, viz recept čís. 489

44 Různé druhy chleba a pečiva, vhodné k přípravě obložených chlebiček, viz recept čís. 522



45 Švýcarské brišky podlouhlých tvarů po upečení. Kromě těchto podlouhlých tvarů můžeme z připraveného těsta zhotovit brišky ve tvaru malých bochánků. Viz recept čís. 524

46 Chlebičky s rostbífem, viz recept čís. 549, a chlebičky obložené játrovým salámem a okurkou





47 Chlebtíčky se sardinkou, viz recept čís. 543, chlebtíčky se šunkou, viz recept čís. 547, chlebtíčky s rokfórem a hroznovým vínem, viz recept čís. 551

48 Švýcarské chlebtíčky, viz recept čís. 575



#### 427 Štáva z pečeně a její upotřebení ve studené kuchyni

Při úpravě pečených mas nebo pečené drůbeže, přicházejících v úvahu pro podávání na studeno, nezapomínejme na šťávu získanou při pečení. I ta se dobře ve studené kuchyni uplatní, používáme ovšem jen šťávy přírodní, tedy nezahuštěné.

Správný postup při úpravě: Pečeme-li na příklad telecí, hovězí, nebo vepřové maso, vyjmeme je po upečení z nádoby, tuk ze šťávy odstraníme a ke zbylé šťávě přilijeme trochu vývaru, osolíme, krátce vše povaříme a procedíme. Štávu, která je přiškvařená ke stěnám nádoby — nesmí však být připálená — lehce se stěn vařečkou seškrábeme a smyjeme přilítným vývarem. Takto upravenou šťávu buď přidáváme do hnědé krycí rosolové omáčky, anebo ji upotřebíme, promíchanou rosolem, k potírání pečených mas a pečené drůbeže.

#### 428 STUDENÉ POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA

Hovězí maso má nejen velkou výživovou hodnotu, ale proti vepřovému masu, které je poměrně tučné, bývá i stravitelnější. Pro přípravu studených pokrmů je obzvláště vhodná svíčková a roštěnec.

#### 429 Svíčková pečeně po anglicku, studená

*Poměr: 80 dkg očištěné, odblaněné a po anglicku upečené svíčkové (viz recept č. 1073) a 1 litr studeného tekutého rosolu. Zelená petržel na zdobení.*

Postup: S povrchu šťávy z pečeně odstraníme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, osolíme, povaříme, procedíme a necháme vychladnout. Upečenou a dokonale vychladlou svíčkovou nakrájíme na plátky, urovnáme je na mísu a přetřeme šťávou z pečeně, do které jsme zamíchali trochu studeného tekutého rosolu. Takto upravenou svíčkovou pečení postavíme do chladu. Před podáváním ji ozdobíme zelenou petrželí nebo hlávkovým salátem, popřípadě kyselou okurkou apod. Podáváme jako předkrm, jako samoostatný pokrm nebo jako jídlo po večeři.

Příloha: chléb, majonéza okořeněná nebo majonézová omáčka, francouzský nebo zeleninový salát, popřípadě plněná rajčata.

Pro 6—10 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 430 Biftek tatarský

*Poměr: 20 dkg masa ze svíčkové nebo z roštěnce, sůl, pepř, 1 žloutek, 2 středně velké cibule, 1 lžička rozsekaných kaparů, jemně nakrájená zelená petržel, 2 prolisované sarděle, trochu jemně nakrájené cibule, asi 2 lžičky hladké hořčice, trochu rozsekaného kmínu, trochu papriky a sůl.*

Postup: Očištěné, tuku zbavené a opláchnuté maso nožem uškrábeme a pak je buď usekáme na jemnou kaši, anebo umeleme na masovém strojku. Při-

pravené maso osolíme, opepříme, přidáme lžičku vody, aby bylo vláčnější, dobře promícháme a utvoříme z něj navlhčenou rukou malý bochánek, který posadíme do středu na okrouhlou, plochou mísu. Střed bochánku prohloubíme a do vzniklého důlku vložíme syrový žloutek. Kolem bochánku rozložíme osm obrouček nakrájených z cibule a do každé z nich dáme po jednom z těchto osmi druhů potravin: kapary, zelenou petržel, sardele, cibuli, hořčici, kmín, papriku a sůl.

Upravujeme až před podáváním.

(K takto připravenému bifteku přikládáme kromě vidličky a nože ještě lžici na promíchání přísad s masem.)

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: bílý nebo tmavý chléb, jemně nakrájená cibulka, hladká hořčice, popřípadě vorčesterská omáčka.

Pro 2 osoby.

Úprava trvá 15 minut.

#### 431 Roštěnec pečený po anglicku (rostbíf), studený

*Poměr: 1 kg odleželého, očištěného, odblázněného a po anglicku upečeného masa z nižší strany roštěnce (viz recept č. 1085),  $\frac{1}{16}$  l studeného tekutého rosolu a zelená petržel.*

Postup: Upečený, dobře vychladlý roštěnec nakrájíme na tenké plátky, které v půli přehneme a úhledně urovnáme na mísu.

(Správně upečený roštěnec je po rozříznutí uvnitř světle červený, šťavnatý.)

Jednotlivé plátky přetřeme tekutým rosolem a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm i jako jídlo po večeři.

Příloha: bílý chléb, nastrouhaný křen, míchaná zelenina vařená na kyselo a remuládová omáčka. Můžeme podat i bílý chléb, bulharský zeleninový salát a švédskou omáčku, nebo bílý chléb a tatarskou omáčku, popřípadě chléb, hořčici a vorčesterskou omáčku apod.

Pro 8–10 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 432 Roštěnec pečený po anglicku, studený, s chřestovou majonézou

*Potřebné: Pečený roštěnec (viz recept č. 1085), 80 dkg majonézy s chřestem (viz recept č. 115) a hlávkový salát.*

Postup: Upečený, dobře vychladlý roštěnec nakrájíme na tenké plátky, v půli je přeložíme a věncovitě urovnáme na větší okrouhlou mísu. Střed mísy vyložíme lístečky hlávkového salátu, na které dáme majonézu s chřestem. (Místo majonézy s chřestem můžeme vzít francouzský salát.) Podáváme jako předkrm.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 8–10 osob.

Úprava trvá 20 minut.

#### 433 Sekaná pečeně studená

*Poměr: Sekaná pečeně (viz recept č. 1303), zeleninový salát, kyselé okurky a ředkvičky na zdobení.*

Postup: Upečenou sekanou pečeni z pekáče vyjmeme a necháme ji vychladnout. (Ze šťavy odstraníme tuk, přilijeme trochu vývaru, osolíme, povaříme, přecedíme a přimícháme ji buď do hnědé krycí rosolové omáčky, anebo vychladlou promícháme studeným tekutým rosolem a pak jí potřeme studenou sekanou pečeni.)

Vychladlou sekanou nakrájíme na plátky, které urovnáme na podlouhlou mísu a obložíme salátem, ředkvičkami a kyselými okurkami.

Podáváme jako samostatný pokrm, zejména k večeři.

Příloha: chléb všeho druhu a zeleninové saláty.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 434 Hovězí jazyk uzený vařený, studený, obložený

*Poměr: 1 uzený hovězí jazyk, voda, 60 dkg francouzského salátu,  $\frac{1}{8}$  l studeného tekutého rosolu a 40 dkg tuhého rosolu.*

Postup: Uzený hovězí jazyk omyjeme, vložíme do horké vody a pomalu vaříme do měkka asi tři hodiny.

Uvařený jazyk vložíme na okamžik do studené vody a ihned ho sloupneme, a to počínaje od širšího konce směrem ke špičce. Sloupnutý jazyk zabalíme do papíru potřeného máslem, aby na vzduchu nezčernal, a necháme vychladnout.

Z vychladlého jazyka odstraníme obě kůstky, které jsou na jeho širším konci a pak nožem podjazyčí a širší část jazyka vzhledně přikrojíme. Na podlouhlou mísu upravíme podstavec z francouzského salátu ve tvaru obdélníku, jehož vrchní plocha má mít značný podélný sklon. Vychladlý jazyk nakrájíme na tenké plátky, které položíme v pořadí, v jakém jsme je nakrájeli, na drátěnou podložku, a to tak, že každým přikryjeme ze dvou třetin plátek předešlý. Přetřeme je studeným tekutým rosolem a postavíme do chladu. Po ztuhnutí rosolu přendáme nakrájený jazyk dlouhým, širokým nožem na líkný salátový podstavec.

Kolem salátového podstavce nasypeme jemně nakrájený rosol. (Takto upravený jazyk můžeme obložit plněnými rajčaty, obloženými čtvrtkami artyčoků, plněnými okurkami, plněnými nebo obloženými vejci.)

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: saláty zeleninové speciální, popřípadě bílý chléb.

Pro 6–10 osob.

Úprava trvá 4 hodiny.

#### 435 STUDENÉ POKRMY Z TELECÍHO MASA

Pro zpracování ve studené kuchyni je zvláště vhodná kýta, pečínka s ledvinou a játra.

#### 436 Telecí kýta pečená, studená

*Poměr: 1 kg pečené telecí kýty (viz recept č. 1103). — Na zdobení hlávkový salát nebo zelená petržel a tuhý rosol.*

Postup: Studenou pečenou kýtu nakrájíme na plátky, rozložíme je úhledně na podlouhlou mísu a potřeme je šťávou, promíchanou rosolem. Takto upravenou pečení ozdobíme buď hlávkovým salátem, nebo jemně rozsekaným rosolem a zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm i jako jídlo po večeři.

Příloha: saláty ze syrové zeleniny, saláty z vařené nebo podušené zeleniny, saláty zeleninové speciální, saláty rýžové, saláty ovocné, plněná rajčata, popřípadě chléb apod.

Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 437 Telecí ledvina pečená, s francouzským salátem, studená

*Poměr: 1 kg upečené telecí ledviny (pečinky) s ledvinkou,  $\frac{2}{10}$  l studeného tekutého rosolu, 60 dkg francouzského salátu (viz recept č. 198). — Svazečky z chřestu, hlávkový salát a tulipánky z ředkviček (viz Ozdoby č. 7).*

Upečenou ledvinu (viz recept č. 1101) necháme vychladnout.

Z vychladlé pečené opatrně vyřízneme ledvinku, přebytečný tuk odkrojíme a takto očištěnou ji nakrájíme na plátky.

Pak upečené maso od kostí odkrojíme, odkrojený pruh masa položíme na prkénko, nakrájíme šikmo na plátky a na ně položíme po jednom plátku ledvinky. Vše pak přetřeme rosolem. Navrch jednotlivých porcí položíme svazeček chřestu a postavíme do chladu.

Na podlouhlou mísu si upravíme podstavec z francouzského salátu a na něj vkusně rozložíme ozdobené plátky masa. Kolem podstavce dáme lístky hlávkového salátu a tulipánky z ředkviček. Podáváme jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 3 hodiny.

#### 438 Závin z telecího plecka vařený, studený

*Poměr: 1 kg vykostěného masa z plecka, sůl, 2 litry vývaru z kostí,  $\frac{1}{8}$  l octa, 10 zrněk pepře a 5 zrněk nového koření.*

Postup: Plecko z nižší strany nakrojíme, rozevřeme, naklepeme a osolíme. Maso pevně zatočíme v závin, převážeme motouzem a vložíme do vroucího vývaru, do kterého jsme přidali ocet a koření. Vaříme pomalým varem asi hodinu. Uvařený závin vyjmeme a po vychladnutí odstraníme motouz.

Závin nakrájíme na plátky, které buď přetřeme rosolem a urovnáme na salátový podstavec, nebo narovnáme do hlubší skleněné misky, zalijeme rosolem připraveným z vývaru a necháme v chladu ztuhnout. Podáváme ke všem příležitostem.

132

Příloha: bílý chléb, kaviárová nebo tatarská, popřípadě remuládová omáčka. Rovněž zeleninové saláty jsou vhodnou přílohou.  
Pro 6—8 osob. Úprava trvá 2 hodiny.

#### 439 Telecí hrudí s paštikovou nádivkou, studené

*Poměr: 1,20 kg telecího hrudí, sůl, 8 dkg másla nebo margarínu a vývar. — Tuhý rosol, hlávkový salát a ředkvičky.*

*Na nádivku: 2 dkg másla, 3 dkg mouky, asi  $\frac{1}{8}$  l mléka, 7 dkg másla, trochu soli a paštikové koření, 3 žloutky, 2 dkg mandlí,  $\frac{1}{4}$  kg telecího masa z plece a 10 dkg uvařeného uzeneho jazyka.*

Úprava nádivky: Ze 2 dkg másla a 3 dkg mouky si zhotovíme světlou jíšku, podlijeme ji mlékem, zavaříme a necháme vychladnout. V misce utřeme másto do pěny a za stálého míchání postupně přidáváme vychladlou mléčnou jíšku, koření, sůl, žloutky, sloupnuté a jemně usekané mandle, na masovém stroju dvakrát umleté telecí maso a na kostičky nakrájený jazyk.

Postup: Vykostěné připravené hrudí uvnitř osolíme, naplníme nádivkou, dobře zašijeme a pečeme asi půldruhé hodiny. Hrudí naplněné paštikovou nádivkou a dobře zašité můžeme místo pečení také vařit ve vývaru z kostí, lepší je však vařené ve vývaru z hovězího masa, do kterého jsme přidali trochu bílého vína. Při vaření hrudí dbejme, aby se vařilo pomalým varem. Teprve ve vývaru vychladlé uvařené hrudí krájíme na plátky, urovnáme je vkusně na mísu a ozdobíme jemně rozsekaným rosolem, hlávkovým salátem, ředkvičkami apod.

Podáváme ke všem příležitostem.

Příloha: chléb, zeleninové nebo rýžové saláty, popřípadě zelenina nebo houby uvařené na kyselo, nebo majonéza se smetanou apod.

Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 440 Telecí mozeček studený, s bylinkovoocetovou omáčkou

*Poměr: 3 telecí mozečky, bylinkovoocetová omáčka (viz recept č. 128), 3 na tvrdo uvařená vejce, trochu tuhého rosolu a zelená petržel.*

Postup: Mozečky vložíme do síta a ponoříme je i se sítem na chvíli do horké vody, pak je přelijeme studenou vodou a odblaníme. Odblaněné mozečky pak ve slané vodě nebo v zeleninovém vývaru asi 10 minut pomalu vaříme. Uvařené a vychladlé mozečky nakrájíme na kostky, vložíme je to bylinkovoocetové omáčky a lehce promícháme. Touto směsí naplníme buď skleněné kompotové mističky nebo mušle a ozdobíme je vejcem, na dílky nakrájeným, na drobno rozsekaným rosolem a zelenou petrželí.

Podáváme ponejvíce jako předkrm.

Příloha: chléb, housičky, slané tyčinky apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

133

#### 441 Pikantní telecí mozeček, studený, na topinkách

*Poměr: 3 uvařené telecí mozečky, 6 opečených krajíčků bílého chleba, 6 filátok ze sardelí, 10 dkg majonézy okořeněné a na zdobení rajčata a zelená petržel.*

Postup: Uvařené a vychladlé mozečky nakrájíme na plátky, položíme je na opečené krajíčky chleba a úhledně rozložíme na mísu. Povrch mozečkových řezů obložíme filátkou ze sardelí a ozdobíme majonézou, vystříkanou pomocí sáčku a hvězdičkovité trubičky. Okraje mísy ozdobíme rozčtvrcenými rajčaty a zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm nebo jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 442 Telecí mozeček v rosolu

*Poměr: 2 telecí mozečky vařené, asi ½ l studeného tekutého rosolu, 1 na tvrdo uvařené vejce, 10 dkg hověztiho uzeného vařeného jazyka, ¼ l majonézy rosolové (viz recept č. 104). — Okrouhlé plechové tvořítka s rovným dnem (nemáme-li je, kastrol) o obsahu asi 1 litru.*

Postup: Nejdříve nalijeme do tvořítka asi půl centimetru vysokou vrstvu rosolu a necháme ji ztuhnout. Na ztuhlou vrstvu rosolu pak naklademe věncovitě a střídavě vejce a jazyk, oboje nakrájené na plátky. Do tvořítka znovu nalijeme asi půl centimetru vysokou vrstvu rosolu a necháme opět ztuhnout. Jemně nakrájené mozečky promícháme do tekuté rosolové majonézy, touto směsí tvořítka doplníme a postavíme do chladu. Ztuhlý obsah tvořítka vyklopíme na skleněnou plochu mísy a vkusně ozdobíme.

Podáváme ke všem příležitostem.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 443 Huspenina z telecí hlavy

*Poměr: ½ telecí hlavy, 2 telecí nožičky, vývar ze zeleniny, ¼ l octa. — Kyselé okurky a rajčata na zdobení.*

Postup: Telecí hlavu a rozseknuté telecí nožičky v horké vodě dobře vymyjeme, dáme do hrnce, zalijeme studeným vývarem, přilijeme ocet a uvaříme do měkka. Uvařenou hlavu a nožky z vývaru vyjmeme a maso z nich nakrájíme na kostky. Vývar vyčistíme (viz Čištění rosolu, č. 78). Nakrájené maso vložíme do kastrolu, nebo do podlouhlého tvořítka, zalijeme rosolem připraveným z vývaru a postavíme do chladu.

Ztuhlou huspeninu vyklopíme, nakrájíme na plátky, upravíme na mísu a ozdobíme okurkami, rajčaty apod.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: bílý chléb, bylinkovoocetová omáčka nebo octový křen, popřípadě tatarská omáčka apod.

Pro 4–5 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 444 STUDENÉ POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA

Nejhodnotnější z vepřového masa pro studenou kuchyni je uzená vepřová kýta, která pod názvem šunka je známá po celém světě jako výborná lahůdka. Ale i ostatní části vepřového masa jsou vhodné pro přípravu rozmanitých studených pokrmů.

#### 445 Vepřová pečeně studená

*Poměr: 1 kg vepřové pečinky, sůl, kmín, 5 dkg sádla a trochu vývaru.*

Postup: Maso z pečinky omyjeme, osušíme, osolíme a posypeme kmínem. Na pekáč dáme sádlo, odřezky z kostí, na to dáme připravené maso hřbetem dolů. Poléváme je občas vlastní šťávou a ke konci trochou vývaru a pečeme v troubě na každé straně asi tři čtvrti hodiny, celkem tedy asi hodinu a půl. Upečené necháme dobře vychladnout. (Stejně můžeme upravit i maso z plecka, z kýty nebo ramínka). Studenou pečinku nakrájíme na plátky, které rozložíme na podlouhlou mísu a popřípadě je potřebe rosolem. Pečinku ozdobíme buď vějířky z kyselých okurek, nebo zeleninou uvařenou na kyselo, popřípadě hlávkovým salátem apod.

Podáváme jako samostatný pokrm, zejména jako studenou večeři.

Příloha: chléb, saláty všeho druhu, připravené však bez masa, ryb a koryšů.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 446 Vepřová pečeně na francouzském salátě

*Poměr: 80 dkg vepřové pečinky pečené, 60 dkg francouzského salátu, pomeranč, kompotované třešně a rosol (viz recept č. 48).*

Postup: Na oválnou mísu nanese podélně francouzský salát v podobě podlouhlého tvořítka tvaru srnčího hřbetu. Vepřovou pečeně vykostíme a maso nakrájíme na tenké plátky, kterými salát upravený na míse ze dvou podélních stran úhledně zakryjeme. Hřbet takto upraveného pokrmu ozdobíme kolečky z pomeranče a do středu každého kolečka posadíme jednu třešinku. Kolem upraveného pokrmu dáme jemně rozsekaný rosol, popřípadě plněné papriky nebo rajčata apod.

*Poznámka:* Před zdobením pokrmu můžeme rozloženou vepřovou pečeně potřít studeným tekutým rosolem.

Podáváme jako samostatný pokrm, zejména jako studenou večeři k slavnostnější příležitosti.

Příloha: chléb.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 447 Debrecínská pečinka (studená)

*Poměr: 1 kg vepřové pečinky, sůl, vývar ze zeleniny (viz recept č. 637), 5 dkg sádla a sladká růžová paprika.*

Postup: Maso opatrně s kosti seřízneme, dobře prosolíme, pevně svineme,

motouzem hustě ovážeme, vložíme do hrnce, zalijeme horkým vývarem ze zeleniny tak, aby maso bylo potopeno, a pomalým varem vaříme asi hodinu. Kostí rozsekáme a přidáme do vývaru k masu. Povařené maso z vývaru vyjmeme, osušíme, vložíme do kastrolku, přidáme sádlo, dáme do trouby a pečeme asi 20 minut. Při pečení poléváme maso vlastní šťávou, a je-li třeba, přilijeme ke šťávě trochu vývaru. Opečené maso necháme dobře vychladnout. Z vychladlého odstraníme motouz a celé je obalíme v paprice. Pečínku nakrájíme na tenké plátky, rozložíme je na mísu a vkusně ozdobíme. Nakrájenou debrecínskou pečínku používáme i k přípravě obložených chlebiček a nářezů.

Podáváme ke všem příležitostem.

Příloha: chléb, kyselé okurky nebo zelenina, popřípadě hříbečky nakladané v octovém nálevu, zeleninové saláty apod.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 448 Vepřové kotlety v rosolu

*Poměr: 70 dkg libové vepřové pečínky, sůl, vývar ze zeleniny (viz recept č. 637), 1/8 l octa, 4 vepřové nožičky, 2 bílky, ozdoby (viz čis. 51) — 6 tvořítek tvaru kotlet.*

Postup: Maso opatrně s kosti seřízneme, osolíme, dáme do hrnce, přidáme rozseknuté kosti, očištěné rozseknuté vepřové nožičky, zalijeme vše vývarem dostatečně osoleným, přilijeme ocet a vaříme asi půl druhé hodiny. Maso pak vyjmeme, dáme na talíř a necháme dobře vychladnout. Vepřové nožičky vaříme ještě asi půl hodiny ve vývaru dále. Pak vývar procedíme, tuk z povrchu odstraníme, zkouškou zjistíme, zda má vývar dostatečnou rosolovací schopnost a je-li třeba přidáme trochu želatiny. Vývar pak vyčistíme (viz Čištění rosolu, č. 78) a takto získaný rosol necháme prochladnout.

Vychladlé maso nakrájíme na kotlety asi centimetr silné. Do skleněných nebo plechových tvořítek, tvaru kotlet, nalijeme asi půl centimetrovou vrstvu studeného tekutého rosolu a postavíme do chladu, aby ztuhl. Na ztuhlou vrstvu rosolu pokládáme připravené ozdoby, které předtím namočíme do rosolu, aby se ke ztuhlé vrstvě rosolu, která je v tvořítku, přilepily. Potom nalijeme do tvořítek další vrstvu rosolu asi půl centimetru vysokou a necháme ji rovněž ztuhnout. Pak teprve vložíme do tvořítek připravené kotlety, studeným tekutým rosolem tvořítko dolijeme a necháme ztuhnout. Ztuhlý obsah tvořítek vyklopíme na mísu.

Maso z nožiček nakrájíme na malé kousky, vložíme je do hlubší skleněné misky, zbylým rosolem zalijeme a po ztuhnutí podáváme.

Vepřové kotlety v rosolu podáváme jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: chléb, majonézové omáčky, saláty ze syrové zeleniny, francouzský salát apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 3 hodiny.

#### 449 Šunka se smetanovým křenem, studená

*Poměr: 12 větších tenkých plátků šunky, smetanový křen (viz recept č. 136) a zelená petržel na zdobení.*

Postup: Ze šunkových plátků utvoříme kornoutky a rozložíme je na okrouhlou mísu špičkami do středu. Kornoutky naplníme smetanovým křenem a střed kornoutků ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm i jako jídlo po večeři.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

#### 450 Šunkové trubičky plněné šunkovou pěnou

*Poměr: 80 dkg šunky na plátky nakrájené, šunková pěna (viz recept čis. 488), studený tekutý rosol a zelená petržel, popřípadě estragonové listky nebo podobně na zdobení.*

Postup: Větší plátky ze šunky nožem přikrojíme do tvaru obdélníků. (Odkrojku použijeme k přípravě šunkové pěny.) Tyto obdélníky potřeme rosolem, svineme je v trubičku a postavíme do chladu. (Potrání plátků rosolem před jejich stočením má ten význam, že po ztuhnutí rosolu trubičky drží pěkně svinuty.) Pak teprve trubičky naplníme šunkovou pěnou, a to nejlépe sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou, povrch naplněných trubiček ozdobíme dekorativní ozdobou a potřeme je rosolem. Takto upravené postavíme opět do chladu. Před podáváním upravíme šunkové trubičky na podlouhlou mísu.

Podáváme jako předkrm nebo jako jídlo po večeři. Hodí se i pro studený bufet.

Příloha: bílý chléb, švédská nebo pažitková, popřípadě remuládová omáčka.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 3/4 hodiny.

#### 451 Šunkové závitky se sýrem a ananasem

*Poměr: 6 větších tenkých plátků šunky, 30 dkg eidamského sýra, 6 koleček konzervovaného ananasu, 10 dkg majonézy okořeněné, 2 lžičce smetany, trochu sladké mleté papriky a zelená petržel.*

Postup: Sýr a ananas nakrájíme na drobné kostičky a dáme do misky. Majonézu zjemníme smetanou, přidáme ji k nakrájené směsi, lehce zamícháme a necháme asi půl hodiny stát. Poté rozložíme pěkné plátky šunky na prkénko, na ně rozdělíme připravenou směs, úhledně svineme v závitky a upravíme na talíř. Povrch závitků posypeme paprikou a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm anebo jako samostatný pokrm.

Příloha: bílý chléb nebo topinky a máslo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 452 Šunka s francouzským salátem, studená

*Poměr: 10 větších tenkých plátků šunky, 1 kg francouzského salátu, 10 dkg majonézy ke zdobení (viz recept č. 105), 2 dkg kaviáru a ¼ kg tuhého rosolu.*

Postup: Ze šunky uděláme větší kornoutky a naplníme je francouzským salátem. Na náplň vystříkneme z majonézy sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou hvězdičku a ozdobíme ji kaviárem. Ze zbylého salátu upravíme na okrouhlou mísu podstavec a na jeho povrch narovnáme kornoutky ze šunky špičkami do středu. Mezi kornoutky nasypeme jemně rozsekaný rosol. Mezi špičky kornoutků vystříkneme hvězdičku z majonézy a rovněž ji ozdobíme kaviárem.

Podáváme jako předkrm nebo jako jídlo po večeři, hodí se i pro studený bufet.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 10 osob.

Úprava trvá 20 minut.

#### 453 Vepřový mozeček studený

Vepřový mozeček se upravuje stejně jako mozeček telecí. Vařený můžeme podávat s bylinkovoocetovou omáčkou nebo s tatarskou omáčkou, zalít do rosolu apod.

#### 454 Huspenina z vepřového masa

*Poměr: ½ kg vepřového masa z plece nebo z hlavy, 1 vepřové kolínko, 4 vepřové nožičky, sůl, ¼ l octa, voda podle potřeby, 8 dkg mrkve, 8 dkg pastináku nebo kořenové petržele, 5 dkg celeru, 8 dkg cibule, 8 zrněk pepře, 5 zrněk nového koření, trochu tymiánu a 1 bobkový list.*

Na zdobení: 1 cibule, zelená petržel a buď trochu červené řepy, anebo 1 nakládaná červená paprika.

Postup: Opláchnuté maso a opláchnuté rozseknuté nožky a koleno dáme do hrnce, zalijeme vodou tak, aby vše bylo potopeno, osolíme a vaříme asi půl druhé hodiny. Přidáme koření, ocet a očištěnou zeleninu a vaříme tak dlouho, až je maso měkké. To trvá celkem dvě až dvě a půl hodiny. Měkké maso a zeleninu vyjmeme, nakrájíme na malé kostičky a dáme je do hlubší skleněné misky nebo do podlouhlého tvořítka.

Pak vývar procedíme, tuk s povrchu odstraníme, vývar nalijeme na nakrájené maso v misce a postavíme do chladu, aby vše ztuhlo. Rosol podle potřeby pročistíme (viz „Čištění rosolu“, čis. 78). Před podáváním ozdobíme okraj huspeniny jemně nakrájenou cibulkou, na kterou položíme ve stejné vzdálenosti od sebe snítky zelené petržele. Ke každé snítce přiložíme malé kolečko nebo čtvereček vykrojený z červené řepy nebo papriky.

Podáváme jako samostatný pokrm, zejména k večeři.

Příloha: tmavý (žitný) chléb, ocet, popřípadě olej, kyselá okurka apod.

Pro 8–10 osob.

Úprava trvá 3 hodiny.

#### 455 STUDENÉ POKRMY Z DRŮBEŽE

Málokterým druhem pokrmů se tak zavděčíme jako dobře připravenou drůbeží. Neobejdeme se bez ní ani ve studené kuchyni. Zde ovšem volíme především drůbež mladou a ne příliš tučnou.

#### 456 Kuře v rosolu

*Poměr: 1 kuře, 2 l vývaru z kostí telecích nebo ze zeleniny (viz recept č. 637) a ¼ l octa. — Citrón a zelená petržel na zdobení.*

Postup: Očištěné a vykuchané kuře trochu osolíme, svážeme a ve vývaru s octem vaříme do měkka (asi čtyřicet minut). Ve vývaru je necháme vychladnout, pak kuře vyjmeme, rozdělíme, kůži stáhneme, vykostíme a maso nakrájíme na větší kousky, které vložíme do hlubší skleněné misky.

Z vývaru si připravíme s přidáním želatiny rosol (viz recept čis. 80), zalijeme jím nakrájené drůbeží maso a postavíme do chladu k ztuhnutí. Před podáváním ozdobíme okraj ztuhlého povrchu rozpůlenými kolečky citrónu a zelenou petrželí. Maso z kuřete můžeme rosolem zalít též do malých plechových tvořitek.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm nebo jako jídlo po večeři. Příloha: bílý chléb, francouzský salát nebo plněná rajčata, popřípadě majonéza s chřestem apod.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 457 Kuře s majonézou na studeno

*Poměr: 1 kuře uvařené ve vývaru z kostí nebo ze zeleniny, sůl, pepř, ½ l vody, 1/18 octa, 1 hlávka salátu, ¼ kg majonézy se smetanou (viz recept č. 101), 3 na tvrdo uvařené vejce a 1 tvrdší rajče.*

Postup: Z uvařené kuřete (viz předchozí předpis) stáhneme kůži, kuře pak rozpůlíme, vykostíme a maso nakrájíme na tenké plátky, které vložíme do misky, trochu je osolíme, opepříme, pokapeme octem zředěným vodou a asi hodinu marinujeme.

Hlávkový salát nakrájíme na nudličky. Rozložíme je na okrouhlou mísu se zvyšeným okrajem a narovnáme na ně nakrájené marinované maso z kuřete. Povrch kuřecího masa zakryjeme smetanovou majonézou. Kolem takto upraveného kuřecího masa rozložíme vejce nakrájená na kolečka a střed ozdobíme hvězdicí z rajčete.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: bílý chléb.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 458 Medailónky z kuřecího masa studené

*Poměr: 1 kuře uvařené v zeleninovém vývaru, 2 na tvrdo uvařené vejce, trochu soli a pepře, ¼ l studeného tekutého rosolu, ¼ l majonézy rosolové (viz recept č. 104),*

60 dkg francouzského salátu (viz recept č. 198), 1 dkg lanýžů, zelená petržel a rajčata na zdobení.

Postup: Z uvařeného kuřete stáhneme kůži, kuře pak rozpůlíme, vykostíme a maso s uvařenými žloutky na strojku umeleme. Umleté maso dáme do misky, přidáme trochu soli, pepře, 1/8 l studeného tekutého rosolu, dobře promícháme a tuto směs pak nožem nanese na plech asi 1 cm vysoký a postavíme do chladu. Když hmota ztuhla, vykrájíme z ní okrouhlým vykrajovačem o průměru 4 cm kolečka, která přelijeme rosolovou majonézou a postavíme do chladničky. (Odkrojku použijeme k přípravě obložených chlebičků). Po náležitém ztuhnutí přetřeme upravené medailónky rosolem a povrch posypeme jemně rozsekaným bílkem, promáchaným s jemně rozsekaným lanýžem, a znovu postavíme do chladu. Z francouzského salátu upravíme na plochou mísu malé podstavečky a na ně položíme hotové medailónky. Mísu pak vkusně ozdobíme rozčtvrcenými rajčaty a zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm anebo jako jídlo po večeři.

Medailónky z kuřecího masa jsou vhodné též pro studený bufet.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 5 osob.

Úprava trvá 2 1/2 hodiny.

#### 459 Kachna pečená, upravená na studeno

Poměr: 1 pečená kachna a na zdobení hlávkový salát nebo zelená petržel a tulipánky z ředkviček.

Postup: Upečenou kachnu necháme dobře vychladnout. Studenou kachnu dáme na prkénko, pak ji podél rozpůlíme tak, aby na jedné půlce zůstala celá páteřní kost, kterou pak z této půlky v celku odsekáme. Poloviny pak rozdělíme napříč, podle velikosti kachny, na tři až čtyři díly.

Díly kachny sestavíme do dvou původních půlek, které položíme vedle sebe na oválnou mísu a ozdobíme buď hlávkovým salátem nebo zelenou petrželí a tulipánky z ředkviček.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, dalaňky, kyselé okurky, popřípadě saláty ze syrové zeleniny apod.

Pro 6–8 osob.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

#### 460 Kachna studená s rýžovým salátem

Poměr: 1 pečená kachna, 70 dkg rýžového salátu s jablky (viz recept čís. 200), 1/4 l studeného tekutého rosolu. — Na zdobení: 8 svazečků chřestů a zelená petržel.

Postup: Prsíčka z upečené kachny ostrým nožem po obou stranách z prsí kosti podél vyřízneme (sejmeme) a nakrájíme je napříč na tenké plátky. Maso ze stehna a maso zbylé na kostře nakrájíme na jemné nudličky, které zamícháme do rýžového salátu. Takto připravený salát upravíme kopulovitě na okrouhlou mísu a vkusně obložíme nakrájeným masem z prsíček,

kteří jsme před tím potřeli studeným tekutým rosolem. (Maso poklademe na salát tak, aby byl úplně zakryt.)

Na mísu kolem obloženého salátu urovnáme ve stejné vzdálenosti od sebe svazečky chřestů.

Podáváme ke všem příležitostem.

Příloha: bílé pečivo.

Pro 6–8 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 461 Plněná husa studená

Poměr: 1 mladá husa, zeleninový vývar, 4 dkg másla, 6 dkg cibule, 3/4 kg syrového telecího masa, sůl, a buď trochu pepře, kari koření a majoránky, anebo trochu paštikového koření, zelená petržel, 1/8 l bílého vína, 5 dkg pistácií, 25 dkg šunky. (Pro vývar: bobkový list, citrónová kůra, 10 zrněk pepře a 1/8 l bílého vína.)

Postup: Z očištěné husy odsekáme nohy a krk a husu vykucháme. Oddělíme stehna a křídla od trupu tak, abychom přitom odřízli nejméně kůže. Otvary po stehnech a křídlech pak sešijeme. Poté kůži opatrně od břicha až ke krku nafízneme a nožem pozorně oddělujeme kostru s masem od kůže tak, abychom kůži nepoškodili. Kůže zbavenou kostru vyjmeme a maso od kosti oddělíme. Toto maso, jakož i krk, křídla, stehna, žaludek a srdce uvaříme v zeleninovém vývaru do měkka. Vykostěné, uvařené maso, na másle osmaženou cibuli a syrové telecí maso na masovém strojku dvakrát umeleme, dáme do misky, přidáme sůl, a buď pepř, kari koření a majoránku, anebo paštikové koření, jemně rozsekanou zelenou petržel, bílé víno, na másle podušená a na malé kousky nakrájená husí játra a spařené, oloupané pistacie. Kašovitou hmotu dobře promícháme. Vnitřek připravené husí kůže osolíme, naplníme hmotou, kterou proložíme na delší proužky nakrájenou šunkou, zašijeme a povrch rovněž trochu osolíme. Náplně však nesmíme dávat příliš mnoho, jinak by při vaření naplněná husa mohla prasknout. Plněnou husu zabalíme do ubrousku, ovážeme pevně motouzem a vložíme do vařícího zeleninového vývaru, do kterého jsme přidali bobkový list, bílé víno, pepř v celku a citrónovou kůru, a vaříme pomalým varem asi tři hodiny. Uvařenou husu necháme ve vývaru vychladnout, pak ji z vývaru vyjmeme, motouz a ubrousek odstraníme, zabalíme ji do nového ubrousku, motouzem opět ovážeme, dáme mezi dvě prkénka, zatížíme a postavíme přes noc do chladničky. Dokonale vychladlou plněnou husu před použitím vynebálíme, potřeme rosolem nebo olejem a nakrájíme ji na plátky, které vkusně urovnáme na větší podlouhlou mísu. Zdobíme ji kolečky ananasu, olivami, kompotovanými třešněmi, majonézou, zelenou petrželí apod. (Z vývaru můžeme připravit s přidáním želatiny rosol.)

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm i jako jídlo po večeři.

V této úpravě je vhodná též pro studený bufet.

Příloha: bílé pečivo, zeleninové saláty apod.

Pro 15 osob.

Úprava i s vychladnutím trvá 24 hodiny.



#### 462 Husa pečená, upravená na studeno

*Poměr: 1 mladá husa pečená, hlávkový salát nebo zelená petržel, tulipánky z ředkviček a kyselé okurky.*

Postup: Upečenou mladou husu (viz recept č. 1229) necháme vychladnout. Vychladlou husu podél rozpůlíme, páteřní kost odsekne a z jednotlivých půlek nakrájíme 5 až 6 porcí. Díly husy pak sestavíme do dvou původních půlek, které položíme vedle sebe na oválnou mísu a ozdobíme hlávkovým salátem nebo zelenou petrželí, tulipánky z ředkviček, vějířky z kyselých okurek apod.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: zelený salát z hlávkového zelí, salát z rajčat, z okurek atd. a tmavý chléb.

Pro 10–12 osob.

Úprava trvá i s upečením 2½ hodiny.

#### 463 Husí játra

Vzácnou lahůdkou ve studené kuchyni jsou různé pokrmy, připravené z husích jater. I když velká, tučná, světlá husí játra nejsou tak dobrá jako játra menší, tmavě zbarvená, přece jenom jim dáváme ve studené kuchyni přednost, neboť malá játra při úpravě snadno ztvrdnou.

#### 464 Příprava husích jater

Z husích jater nejdříve odstraníme sádlo, popřípadě i silnější blánu, a pak vykrojíme nažloutlou část jater v místech, kde byla žluč. Na vnitřní straně každé půlky jater (tj. u srůstu) uděláme menší podélný řez a po obou stranách játra prsty stlačíme tak, aby se nám uvolnily větvičky žilek. Vyčnívající konce žilek uchopíme a opatrně je z jater vytáhneme.

Takto upravená játra vložíme asi na hodinu do mléka, popřípadě zředěného napůl vodou, aby pěkně zbělela. Pak teprve husí játra upravujeme. Husí játra vaříme, dusíme, pečeme, připravujeme z nich medailónky, pěny, paštyky atd. Upravená játra krájíme nožem, namočeným v horké vodě.

#### 465 Husí játra dušená na víně, studená

*Poměr: 1 větší husí játra (asi ½ kg), sůl, mletý pepř, 4 dkg másla nebo sádla, asi 2 dkg cibule, 3 dkg slaniny a ½ l madeirského vína.*

Postup: Do menšího hlubšího kastrolu dáme tuk, přidáme k němu na malé kostky nakrájenou slaninu a když se rozpustí, přidáme drobně nakrájenou cibulku. Na ni položíme připravená, slabě opeřená játra (viz Příprava husích jater, č. 464) a podlévajíce je vínem, dusíme zakryté pokličkou asi třicet minut. Před dodušením je slabě osolíme. Měkká játra dáme na talíř, zakryjeme mastným papírem a postavíme do chladu. Ze studených jater buď upravujeme medailónky, anebo je nakrájíme na plátky a zalijeme do rosolu, připraveného bez octa, s příchutí madeirského vína.

Podáváme ke všem příležitostem.

Příloha: chléb nebo topinky, jemné saláty ze syrové zeleniny apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 466 Husí játra pečená s mandlemi, studená

*Poměr: 1 větší tučná husí játra (asi ½ kg), 4 dkg mandlí, 15 dkg husího sádla a sůl.*

Postup: Do připravených husích jater zapícháme sloupnuté, na silné nudle nakrájené mandle, játra vložíme do hlubšího malého kastrolu, zalijeme je horkým husím sádlem a pečeme v troubě asi 30 minut.

Upečená játra osolíme a se sádlem postavíme do chladu. (Místo mandlí můžeme do jater zapíchnout také dva až tři celé hřebíčky nebo na nudličky nakrájené lynýže, popřípadě žampiony.) Upečená játra buď nakrájíme na plátky, upravíme na mísu a vkusně ozdobíme, anebo je zalijeme do rosolu.

Podáváme ke všem příležitostem.

Příloha: chléb, husí sádlo, kyselá okurka, zelenina vařená na kyselo, houby nakládané v octovém nálevu apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 50 minut.

#### 467 STUDENÉ POKRMY Z MASA ZVĚŘE

1 maso zvěře je vhodné pro úpravu studených pokrmů, a to zejména pro svou zvláštní aromatickou chuť.

#### 468 Zaječí hřbet marinovaný, studený

*Poměr: 2 zaječí hřbety, trochu soli a mletého pepře, 10 dkg másla nebo oleje, zaječí játra, 10 dkg slaniny, lžice jemně rozsekané zelené petržele, 6 zrnok jalovce, trochu řeřichy zahradní, ¼ l červeného vína, ¼ l vývaru, 6 oliv, trochu zázvoru, 8 šalotek, 6 dkg brusinkového džemu a trochu cukru. — Citrón nebo pomeranč a olivy na zdobení.*

Postup: Zaječí hřbety odblaníme, nakrájíme na 8 dílů, osolíme, opepříme a na másle nebo na oleji je po všech stranách rychle opečeme.

Opečené porce zaječího hřbetu pak přendáme do hlubšího kastrolu. Do šťávy z pečeně přidáme na drobně rozsekaná zaječí játra, na drobné kostičky nakrájenou slaninu, rozsekanou zelenou petržel, rozdrčený jalovec, popřípadě trochu rozsekané řeřichy zahradní a asi 12 minut podustíme. Pak šťávu s podušnými přísadami sítem prolisujeme na zaječí maso v kastrole, přilijeme červené víno a vývar, přidáme rozsekané olivy, nastrouhaný zázvor, šalotky v celku a společně vše dusíme, až je maso měkké. Potom vychladlé porce zaječího hřbetu upravíme na mísu. Do omáčky přidáme brusinkový džem, trochu ji přisladíme a osolíme, krátce povaříme a po vychladnutí zaječí hřbet upravený na míse s ní přelijeme.

Před podáváním jednotlivé porce zaječího hřbetu ozdobíme kolečkem citrónu nebo pomeranče a rozpůlenými olivami.

Podáváme jako samostatný pokrm.  
Příloha: chléb, pečivo z lístkového těsta apod.  
Pro 8 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 469 Srnčí hřbet pečený, studený

*Poměr: 1 srnčí hřbet, 10 dkg slaniny, 10 dkg sádla na pečení, 5 dkg másla na potřeni, sůl, pepř, 3 zrnka jalovce, vývar z kostí nebo z hovězího masa, 3 plátky želatiny nebo 1/8 l studeného tekutého rosolu, 8 podušených koleček z jablek a 5 dkg brusinkového kompotu.*

Postup: Srnčí hřbet ořeme vlhkou utěrkou, odblaníme, protáhneme slaninou, potřeme rozehřátým máslem a takto upravený necháme ještě den v chladu odležet. Pak připravený srnčí hřbet osolíme, opepříme a posypeme roztlučeným jalovcem. V pekáči rozpustíme sádlo, přidáme pokrájené zbytky slaniny, na to dáme srnčí hřbet, vložíme do trouby a do růžova, tj. po anglicku ho upečeme. To trvá asi 40 minut. Při pečení poléváme hřbet vypečenou šťávou, ke které podle potřeby přiléváme vývar. Upečený hřbet necháme dobře vychladnout. Ze šťávy odstraníme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, osolíme, povaříme a procedíme. Do horké šťávy přidáme ve vodě namočenou želatinu, nebo do studené šťávy přimícháme studený tekutý rosol.

Z vychladlého hřbetu seřízneme tenkým, ohebným nožem oba pruhy masa, které nakrájíme na tenké plátky, znovu k sobě sesadíme a nožem přendáme na plochou oválovou misku. Upravený hřbet potřeme rosolovou šťávou a postavíme do chladu. Před podáváním ozdobíme podélný povrch hřbetu kolečky z jablek, obloženými brusinkami. Kolem hřbetu můžeme ještě rozložit dušená jablka, plněná rybízovým kompotem, dílky pomerančů apod. Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: měsíčky nebo tyčinky z lístkového těsta, brusinková nebo rybízová omáčka, ovocné saláty atd.

Pro 8–10 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 470 Srnčí žebírka s pomerančem, studená

*Poměr: 6 dvojíých žebírek, sůl, pepř, 6 dkg másla, 2/10 l hnědé krycí rosolové omáčky (viz recept č. 142), 1 větší pomeranč, 6 kompotovaných třešinek a 2/10 l studeného rosolu.*

Postup: Z užší strany odleželého srnčího hřbetu ukrojíme 6 žebírek, každé se 2 kostičkami, z kterých pak jednu žeberní kost ostrým nožem vyřízneme. Tím získáme 6 silnějších žebírek, každé jen s jednou žeberní kostí. Takto upravená žebírka lehce naklepeme, okraje nožem úhledně přikrojíme, osolíme, opepříme a v rozpáleném másle je na každé straně asi čtyři minuty prudce opečeme. Upečená žebírka lehce zatížíme a necháme vychladnout. Studená žebírka položíme na drátěnou podložku, polijeme krycí rosolovou omáčkou a postavíme do chladu. Když omáčka ztuhla, ozdobíme povrch věncovitě oloupanými a rozpůlenými plátky z pomeranče a doprostřed posadíme třešinku.

144

Celý povrch žebírek pak lehce přetřeme rosolem a postavíme znovu do chladu. Na okrouhlou misku položíme papírový ubrousek a na něj věncovitě rozložíme upravená žebírka.

Podáváme jako samostatný pokrm i jako jídlo po večeři.

Příloha: pečivo z lístkového těsta nebo švýcarské briošky, brusinková omáčka nebo rybízová omáčka s křenem, popřípadě ovocné saláty.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 471 Koroptve pečené, studené

*Poměr: 3 svázané a upečené koroptve (viz recept č. 1264), 2/10 l studeného tekutého rosolu, 6 hnízdeček z brambor (viz recept č. 1342), salát z červeného zelí a hroznové víno.*

Postup: Upečené, vychladlé koroptve rozpůlíme, dáme na drátěnou podložku, potřeme je rosolovou šťávou, připravenou ze šťávy z pečených koroptví a rosolu a postavíme do chladu.

Potom na střed oválné mísy postavíme do řady bramborová hnízdečka, naplněná salátem z červeného zelí, na který položíme po třech bobulkách vína. Ze stran přiložíme připravené koroptve a misku ozdobíme zelenou petrželí. Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb všeho druhu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

#### 472 Koroptví prsíčka na salátě, studená

*Poměr: 3 pečené koroptve (viz recept č. 1264), 2/10 l rosolové šťávy, 80 dkg zvěřinového salátu (viz recept č. 214), 6 na másle podušených žampionů, 1/2 kg tuhého rosolu a zelená petržel.*

Postup: Z upečených koroptví seřízneme (sejmeme) prsíčka, kůžičku z nich sloupneme, prsíčka (celkem 6 dílků) dáme na drátěnou podložku, potřeme rosolovou šťávou a postavíme do chladu. Ostatní maso z koroptví obereme a použijeme k přípravě zvěřinového salátu. Ze zvěřinového salátu upravíme na podlouhlou misku šest menších podstavečků, na každý z nich položíme jeden díl prsíček a ozdobíme malým podušeným žampionem. Kolem podstavečků nastříkáme rosol a ozdobíme ho zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři.

Příloha: housky, slané tyčinky apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

#### 473 Bažant pečený, studený se šunkovou pěnou

*Poměr: 1 svázaný upečený bažant (viz recept č. 1267), 1/4 l studeného tekutého rosolu, 1/2 l hnědé krycí rosolové omáčky (viz recept č. 142), 1/2 kg šunkové pěny, 4 paštičky z lístkového těsta, 4 kornoutky ze šunky, 15 dkg tuhého rosolu a zelená petržel.*

Postup: Upečeného bažanta rozdělíme na čtvrtky, položíme na drátěnou podložku, přelijeme je krycí rosolovou omáčkou, po ztuhnutí omáčky je

145

lehce přetřeme rosolem a postavíme do chladu. Do středu na okrouhlou mísu upravíme ze šunkové pěny hromádku, ke které přiložíme připravené čtvrtky bažanta. Čtvrtky bažanta seskupíme na pěnu tak, abychom dosáhli původního tvaru bažanta. Kolem upraveného bažanta rozestavíme paštičky z lístkového těsta, naplněné šunkovou pěnou a mezi paštičky dáme malé kornoutky ze šunky, plněné jemně rozsekaným rosolem. Mísu ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme hlavně k slavnostnějším příležitostem.

Příloha: bílé pečivo, pomerančový salát apod.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 474 GALANTINY (ROLOVANÉ PAŠTIKY)

Galantina je buď domácí drůbež, nebo zvěř pernatá zcela vykostěná (popřípadě maso z jatečných zvířat rovněž zcela vykostěné), naplněná syrovou nádivkou (kašovinou), sešitá, uvařená nebo upečená a podávaná na studeno. Nejdůležitější součástí galantiny je nádivka neboli kašovina, která má být velmi jemná a vhodně okořeněná.

Jemné a jakostní galantiny dosáhneme tím, že příslušnou surovinu (maso) k přípravě kašoviny nejdříve na masovém strojku dvakrát umeleme a popřípadě ještě prolisujeme sítem.

Do kašoviny pak přimísíme ještě vhodně volené přísady, nakrájené na kostičky, jako jazyk, syrové vepřové sádlo nebo uzenou slaninu, lanýže, pistacie, játra (zejména husí) apod.

#### 475 Vykostění drůbeže pro úpravu galantiny

K tomu účelu se hodí kuřata, holubi, kachny, krůty, koroptve, bažanti apod. Musí to být však vždy pouze drůbež mladá. Starší je třeba delší dobu vařit, což nepříznivě ovlivňuje jakost galantiny.

Drůbež vykostujeme takto: Nejprve ji očistíme a oškubáme (popř. ještě ožehněme), pak odsekne špičky křídel, a to nad prvním kloubem. Potom usekneme nožky těsně před prvním kloubem, obřízneme kůži kolem řitního kroužku, povytáhneme jej, podvážíme a zastrčíme. Malý váček uložený pod řitním kroužkem odstraníme. Otvor v kůži sešijeme. (Důležité je, abychom drůbež nenařzli a nevykuchali tak jako obvykle.) Pak drůbež položíme na prsíčka a menším ostrým nožem prořízneme kůži a maso na zádi drůbeže na kost. Začneme od krku a pokračujeme podél celého hřbetu směrem k zadní části. Krk těsně u těla odřízneme. Nyní záleží na tom, abychom maso s kůží opatrně odřezávali a oddělovali od kostry, aniž je poškodíme. Dalším řezem v kloubu oddělíme křídelní kost od trupu. Rovněž stehenní kost oddělíme od trupu řezem v kyčelním kloubu. Nyní ještě oddělíme nožem zbývající přichycenou kůži s masem od kostry a kostru i s vnitřnostmi vyjme. U křídel a stehen, počínajíce od obnažených kloubů, seškrábeme nožem

s kostí maso s kůží, až docela obnažíme kosti a vytáhneme je. Tím jsme odstranili všechny kosti a připravili drůbež k plnění. Před plněním zcela vykostěné drůbeže zasuneme dovnitř ještě vyčnávající masitou část křídel a stehen zbavených kostí. Protože je maso na kůži nestejně rozděleno, je nutno z vnitřní strany část prsíček skrojit a položit je v ta místa, kde tvoří obal pouhý kůže. Po naplnění vhodnou nádivkou galantinu sešijeme. Můžeme však dbát, aby měla pěkný, souměrný tvar. Takto upravenou ji zavijeme do ubrousku, ovijeme motouzem a na obou koncích ubrousek svážeme. Vykostěná drůbež se také dobře hodí k pečení na roštu; dušená a vařená pak k zalévání do rosolu a podobně.

#### 476 Galantina z kuřete

Poměr: 1 větší kuře asi 1½ kg těžké, sůl, trochu paštikového koření, asi 2 l vývaru z kostí hovězích nebo telecích, ubrousek a motouz. Na náplň (kašovinu): 35 dkg syrového vepřového masa libového, 30 dkg syrového telecího masa z plecka, 15 dkg syrového vepřového hřbetního sádla nebo slaniny, 2 žemle, ¼ l mléka, 3 žlutky, 5 cl koňaku, sůl a trochu (špetku) paštikového koření. 10 dkg syrového vepřového hřbetního sádla nebo slaniny, 10 dkg vařeného uzeného hovězího jazyka, drůbeží játra, 10 dkg šunky, 1 lanýž nebo pestřec a 3 dkg pistacií nebo mandlí.

Úprava náplně (kašoviny): Vepřové a telecí maso a 15 dkg syrového vepřového sádla nakrájíme na kousky. Ostrouhané, v mléce namočené žemle dobře vymačkáme, přidáme k nakrájenému masu a sádlu a vše dvakrát na masovém strojku umeleme. K této kašovině pak přimícháme žlutky, koňak a na kostky nakrájené syrové sádlo, jazyk, šunku, podušená játra, lanýže, spařené a sloupnuté pistacie nebo mandle. Kašovinu osolíme, okořeníme paštikovým kořením, lehce promícháme a postavíme do chladu.

Postup: Kuře vykostíme (viz čís. 475), vnitřek osolíme, okořeníme paštikovým kořením, naplníme připravenou kašovinou, zašijeme, zabalíme do ubrousku, ovážeme motouzem, vložíme do vařícího vývaru, do kterého jsme přidali kosti z kuřete, a pomalu vaříme asi 1¼ hodiny. Uvařenou galantinu necháme ve vývaru prochládnout, pak ji z vývaru vyndáme, motouz a ubrousek odstraníme a galantinu zabalíme do jiného čistého ubrousku, motouzem opět ovážeme, vložíme zpět do vývaru, zakryjeme vhodným prkénkem, lehce zatížíme a postavíme přes noc do chladničky. Vychladlou galantinu z ubrousku vybalíme, je-li toho třeba vlahou vodou opláchneme, a pak ji osušíme. Před podáváním galantinu přetřeme na povrchu olejem nebo rosolem, pak ji nakrájíme na tenké plátky, které vkusně rozložíme na mísu a ozdobíme. Obměna: Galantinu můžeme také péci. Pečeme ji nezábalenou, pouze motouzem svázanou v troubě na žuku, s přídatkem kořenové zeleniny a kostí z kuřete. Upečenou a dokonale vychladlou pak teprve krájíme. Hotovou, vychladlou, vařenou nebo pečenou galantinu můžeme také přetřít bílou krycí rosolovou omáčkou a ztuhlou dekorativně ozdobit a přetřít studeným tekutým rosolem. Teprve když rosol ztuhne, galantinu nakrájíme.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm i jako jídlo po večeři.  
Příloha: bílé pečivo a ovocné saláty.  
Pro 6—10 osob.

Úprava trvá i s vychladnutím  
24 hodiny.

#### 477 Galantina z kachny

*Poměr: 1 mladá kachna, sůl, trochu paštikového koření, asi 4 litry vývaru z kostí, ubrousek a motouz.*

Na náplň (kašovinu): asi ¼ kg kachního masa, 20 dkg telecího masa, 20 dkg libového vepřového masa, 35 dkg syrového vepřového hřbetního sádla, 2 až 3 celá vejce, 5 cl koňaku, sůl, a trochu paštikového koření. — 10 dkg syrového vepřového hřbetního sádla nebo slaniny, 20 dkg vařeného uzeného hovězího jazyka, 1 lanýž nebo pestřec, játra z kachny a 3 až 4 dkg sloupnutých mandlí, nakrájených na nudličky.

Postup: Úprava galantiny z kachny se kromě rozdílnosti přísad od úpravy galantiny z kuřete (viz recept č. 476) v podstatě neliší. Vaří se však ve vývaru pomalým varem asi 2 hodiny. Vychladlou galantinu pak nakrájíme na tenké plátky, které rozložíme na větší okrouhlou mísu a ozdobíme.

Podáváme ke všem příležitostem.

Příloha: chléb nebo bílé pečivo, pomerančový salát apod.

Pro 12—15 osob.

Úprava trvá i s vychladnutím  
24 hodiny.

#### 478 Galantina z krůty

Upravujeme stejně jako galantinu z kachny. V této úpravě je galantina z krůty vhodná pro studený bufet.

#### 479 Galantina z telecího hrudí

*Poměr: 1,20 kg telecího hrudí, sůl, paštikové koření, 2 litry vývaru ze zeleniny (viz recept č. 637). — Rosol zhotovený z vývaru a zelená petržel. — Ubrousek a motouz.*

*Na náplň: 25 dkg telecího masa, 25 dkg libového vepřového masa, 40 dkg syrového vepřového hřbetního sádla, 1—2 vejce, sůl, trochu paštikového koření, popřípadě 1/16 litru koňaku. — 10 dkg šunky a 10 dkg slaniny.*

Úprava náplně (kašoviny): Telecí a vepřové maso a syrové sádlo umeleme dvakrát na masovém strojku. Ke kašovině přilijeme koňak, přidáme vejce, koření, sůl a vše promícháme. Šunku a slaninu nakrájíme na větší kostky, přimícháme je do kašoviny a postavíme do chladu.

Postup: Opláchnuté telecí hrudí zcela vykostíme, uděláme v něm otvor (kapsu) pro náplň, hrudí uvnitř i na povrchu osolíme a okořeníme, kapsu naplníme kašovinou a dobře zašijeme. Takto upravenou galantinu zabalíme do ubrousku, ovážeme motouzem a oba konce ubrousku motouzem pevně svážeme.

Zeleninový vývar přivedeme do varu, vložíme do něho kosti z vykostěného

hrudí, připravenou galantinu a pomalým varem vaříme asi 1½ hodiny. Uvařenou, ve vývaru vychladlou galantinu vyjmeme, motouz a ubrousek odstraníme, galantinu zabalíme do čistého ubrousku, motouzem ji opět ovážeme, vložíme mezi dvě prkénka, lehce zatížíme a postavíme přes noc do chladu.

Vychladlou galantinu z ubrousku vyjmeme, osušíme a nakrájíme na plátky. Plátky upravíme na mísu, ozdobíme jemně rozsekaným rosolem, zhotoveným z vývaru a zelenou petrželí. Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm i jako jídlo po večeři.

Příloha: bílý chléb, zeleninové nebo ovocné saláty apod.

Pro 8—10 osob.

Úprava trvá i s vychladnutím  
24 hodiny.

#### 480 Vhodné obloženiny pro galantiny

Podáváme-li galantiny k slavnostnější příležitosti, anebo použijeme-li jich pro studený bufet, pak je na plátky nakrájené a na mísu rozložené doplníme různými obloženinami. Mezi nejvhodnější obloženiny náleží: olivy, ananas, kompotované višně, chřestové hlavičky marinované, rajčata, šalotky v octě nakládané, kyselé okurky, jablka plněná šunkovým krémem, ovocné saláty, rosol atd.

Ke zdobení můžeme použít zelenou petržel nebo lístečky hlávkového salátu.

#### 481 PAŠTIKY

Mezi velmi oblíbené studené pokrmy a zejména předkrmy patří paštiky, které se upravují z různých druhů mas, z jejich směsí a z jater. Jednou z nejznámějších je paštika z husích jater.

#### 482 Domácí paštika z masa

*Poměr: 40 dkg telecího masa z plece, 40 dkg libového vepřového masa, 6 dkg sádla na pečení, 2 žemle, ¼ l mléka, 8 dkg slaniny, 3 žloutky, sůl a trochu mletého pepře nebo paštikového koření a asi 30 dkg syrového vepřového hřbetního sádla nebo slaniny na vložení tvořítka.*

Postup: Polovinu telecího a vepřového masa na sádle upečeme. Upečené a vychladlé maso a zbylé syrové maso nakrájíme na kousky, přidáme ostrouhané, v mléce namočené a vymačkané žemle a na masovém strojku dvakrát umeleme. Do kašoviny pak přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, žloutky, osolíme, okořeníme a lehce promícháme. Podlouhlé plechové tvořítka vložena tenkými plátky syrového sádla nebo slaniny, naplníme do čtyř pětin kašovinou, povrch zakryjeme tenkými plátky syrového sádla nebo slaniny, postavíme do vodní lázně, vložíme do trouby a paštiku vaříme asi 2½ hodiny. Hotovou, ještě teplou paštiku lehce zatížíme a necháme do druhého dne

dobře vychladnout. Vychladlou paštiku vyklopíme, nakrájíme na plátky, vkusně je rozložíme na mísu a ozdobíme zelenou petrželí, tulipánky z ředkviček, rajčetem, rosolem apod.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb všeho druhu, saláty ze syrové zeleniny apod.

Pro 8—10 osob.

Úprava i s vychladnutím trvá 24 hodiny.

#### 483 Paštika z telecích jater

*Poměr: ½ kg telecích jater, ¼ kg slaniny, 2 žemle, asi 2/10 l mléka, 2 žloutky, 1 dkg cibule, trochu soli, pepře, tymiánu a majoránky (místo uvedeného koření můžeme použít paštikového koření). Jedno plechové tvořítka a asi 25 dkg syrového vepřového hřbetního sádla nebo hliníkovou fólii (Alobal).*

Postup: Telecí játra odblaníme, nakrájíme na kostičky a přidáme na kostičky nakrájenou slaninu a cibuli, ostrouhané, v mléce namočené a dobře vymačkané žemle a vše na masovém strojku dvakrát umeleme. Ke kašovině pak přidáme žloutky, sůl, koření a dobře promícháme. Plechové tvořítka vyložíme na tenké plátky nakrájeným syrovým sádlem nebo alobalem, naplníme kašovinou, zakryjeme plátkem syrového sádla nebo alobalem, popřípadě mastným pergamenovým papírem, a ve vodní lázni v troubě vaříme asi 1½ hodiny.

Hotovou vychladlou paštiku vyklopíme, nakrájíme na plátky, úhledně ji urovnáme na mísu a ozdobíme.

Podáváme ke všem příležitostem.

Příloha: chléb všeho druhu, jemné saláty ze syrové zeleniny apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 484 Cikánská paštika

*Poměr: 50 dkg vepřového masa z plece, sůl, 20 dkg vepřových jater, 1 žemle, asi ¼ l mléka, 4 dkg cibule, 2 vejce, trochu muškátového květu, trochu mletého bílého pepře a závoru, 15 dkg slaniny, 10 dkg šunky — olej na vymazání paštikového tvořítka.*

Postup: Maso z plece nakrájíme na větší kousky, prosolíme a necháme přes noc v chladničce. Očištěná a odblaněná játra, ostrouhanou, v mléce namočenou a vymačkanou žemli a pokrácenou cibuli na masovém strojku dvakrát umeleme. K umletému přidáme vejce, koření a zvlášť na masovém strojku dvakrát umleté zasolené maso. To vše na šlehacím strojku vyšleháme. Do takto upravené kašoviny pak zamícháme na drobné kostičky nakrájenou slaninu a šunku, je-li třeba prisolíme, naplníme do olejem vymazaného paštikového tvořítka, uzavřeme a ve vodní lázni v troubě asi dvě hodiny vaříme. Po uvaření necháme paštiku v tvořítce vychladnout, pak ji vyklopíme, nakrájíme na plátky, urovnáme na mísu a obložíme hříbkami nakládánými v octě, nakládanou paprikou, kyselými okurkami, olivami, rosolem apod.

150

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb všeho druhu.

Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 485 Paštika z husích jater

*Poměr: ½ kg očištěných, odblaněných husích jater, ¼ kg vařeného nebo pečeného libového vepřového masa, 10 dkg syrového vepřového hřbetního sádla, 1 lanýž nebo pestřec, 2 žloutky, sůl, malounko paštikového koření, trochu worčesterské omáčky, lžiči rumu nebo koňaku, 20 dkg syrového vepřového hřbetního sádla nebo Alobal na vyložení tvořítka a 1 bobkový list.*

Postup: Připravená husí játra rozpůlíme, jednu polovinu nakrájíme na plátky, protáhneme na nudličky nakrájeným lanýžem, dáme je do misky, pokapeme worčesterskou omáčkou a rumem nebo koňakem, osolíme, okofeníme a necháme v chladu asi hodinu marinovat. 10 dkg hřbetního sádla, druhou polovinu husích jater a vepřové maso nakrájíme na kostky a na masovém strojku dvakrát umeleme. K této kašovině přidáme žloutky, sůl, nepatrné množství paštikového koření a dobře vše metlou prošleháme.

Do paštikového tvořítka, vyloženého tenkými plátky syrového sádla nebo Alobalem, dáme trochu kašoviny, na ni poklademe část marinovaných jater, na ně dáme opět trochu kašoviny a tak střídavě postupujeme, až vše spotřebujeme. Navrch dáme kašovinu a zakryjeme ji tenkým plátkem syrového vepřového sádla nebo Alobalem, na které pak položíme bobkový list. Potom tvořítka zakryjeme pokličkou a ve vodní lázni v troubě vaříme přibližně asi 1½ hodiny. S uvařené paštiky sejmeme pokličku, odstraníme bobkový list a plátek sádla, popř. slijeme tekutinu, je-li nějaká na povrchu, paštiku zatížíme a postavíme do chladu.

Z dobře vychladlé a ztuhlé paštiky vykrajujeme polévkovou lžící, namočenou v horké vodě, lístečky. Do středu skleněného talířku dáme půlku citronu, na ni vkusně přiložíme lístečky, vykrajené z paštiky. Kolem paštiky dáme jemně rozsekaný rosol a ozdobíme zelenou petrželí. Tato paštika se též výborně hodí jako pomazánka na chlebičky a k plnění paštiček z lístkového těsta, k zalévání do rosolu apod.

Podáváme ke všem příležitostem.

Příloha: chléb všeho druhu, měšičky z lístkového těsta nebo topinky, zelenina a houby nakládané v octovém nálevu, nebo jemné zeleninové saláty připravené bez majonézy apod.

Pro 10 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 486 Paštika ze zaječího nebo králičího předku

*Poměr: 1 zaječí nebo králičí předek, 2 l vývaru ze zeleniny, 5 zrněk pepře, 25 dkg slaniny nebo tučné šunky, 6 dkg prosáté strouhané housky, 1 vejce, 4 dkg cibule, sůl, pepř, nebo trochu paštikového koření, ¼ l vývaru ze zajíce nebo sladké smetany.*

Postup: Zaječí nebo králičí předek dobře opereme a v zeleninovém vývaru s přidáním pepře uvaříme do měkka. (Trvá to asi hodinu.) Potom maso

151

vykostíme, přidáme 15 dkg slaniny, cibuli a na masovém strojku dvakrát umeleme. K umletému masu pak přidáme zbylou slaninu nakrájenou na kostičky, vejce, strouhanou housku, sůl, koření, vývar nebo smetanu a vše dobře promícháme.

Plechové podlouhlé tvořítka nebo kastrol dobře vymastíme, naplníme kašovinou, zakryjeme mastným papírem, vložíme do vhodné nádoby s vodou a v troubě vaříme asi hodinu a čtvrt. Hotovou paštiku necháme dobře vychladnout, pak ji vyklopíme, nakrájíme na plátky, urovnáme na mísu a ozdobíme.

Podáváme jako samostatný pokrm, zejména jako studenou večeři.

Příloha: chléb všeho druhu, brusinková nebo rybízová omáčka, popřípadě brusinkový kompot, apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

## 487 PĚNY A PĚNOVÉ CHLEBÍČKY

Pokrm, který nazýváme pěnou, skládá se hlavně z kašoviny, zhotovené z pečených, dušených, popřípadě i vařených mas, která musí být obzvláště jemná, dále pak z různých přísad, jako bílé základní omáčky, másla, rosolu, popřípadě rosolové majonézy a koření. Smetana, která se často jako další složka přidává do kašoviny až dodatečně, vyšleháním dodává pěně příslušný charakter.

### 488 Šunková pěna k plnění

*Poměr: 50 dkg libové šunky,  $\frac{2}{10}$  l šlehačky, 12 dkg másla, trochu sladké mleté papriky a bílého pepře, sůl, a asi 3 lžičce koňaku.*

Postup: Šunku dvakrát až třikrát na masovém strojku umeleme, a chceme-li mít zvláště jemnou pěnu, pak ji ještě sítem prolisujeme. V misce utřeme máslo do pěny a postupně za stálého míchání přidáváme mletou šunku, tekutou šlehačku, sůl, koření a koňak. Pak směs strojkem na šlehání vyšleháme v lehkou, jemnou pěnu, kterou používáme k plnění vajec, paštiček a trubiček z lístkového těsta, k plnění lodiček z křehkého těsta. Můžeme jí použít i jako pomazánky na chlebičky. Pěnou, vystříkanou sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou, můžeme také zdobit různé studené pokrmy.

Asi 70 dkg šunkové pěny.

Úprava trvá 30 minut.

### 489 Šunkový pěnový chlebiček pražský

*Poměr: Šunková pěna (viz recept č. 488) a  $\frac{1}{4}$  litru rosolové majonézy (viz recept č. 104). — Podlouhlé plechové tvořítka a pergamenový papír.*

Postup: Plechové tvořítka vyložíme vlhkým pergamenovým papírem, vyplníme čerstvě vyšlehanou šunkovou pěnou a postavíme do chladničky, aby ztuhla. Ztuhlou pěnu vyklopíme na prkénko nebo na drátěnou podložku,

papír odstraníme, pěnu přelijeme rosolovou majonézou a necháme opět ztuhnout. Takto upravený šunkový pěnový chlebiček nakrájíme na plátky asi 1 cm silné a ty rozložíme na podlouhlou skleněnou nebo porcelánovou mísu a obložíme kornoutky ze šunky, plněnými rosolem, vařenými vejci plněnými kaviárem apod., a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme ke všem příležitostem.

Příloha: bílý chléb nebo švýcarské brišky.

Úprava trvá  $2\frac{1}{2}$  hodiny.

### 490 Šunkový pěnový chlebiček s rosolem

*Poměr: 50 dkg libové šunky, 5 dkg másla, 10 dkg husté bešamelové omáčky (viz recept č. 759),  $\frac{1}{10}$  litru studeného tekutého rosolu, sůl, bílý pepř mletý, trochu sladké mleté papriky, 2 lžičce koňaku, popř. 1 lžičce madeirského vína a  $\frac{2}{10}$  l šlehačky. Podlouhlé plechové tvořítka.*

Postup: Pokrájenou šunku na masovém strojku dvakrát až třikrát umeleme, mletou promícháme bešamelovou omáčkou a postavíme na půl hodiny do chladu. V misce utřeme máslo do pěny a postupně za stálého míchání přidáváme mletou šunku promíchanou s bešamelovou omáčkou, koňak, popř. madeirské víno, sůl, koření a rosol. Nakonec lehce přimícháme ušlehanou smetanu, kašovinu naplníme do suše vytřeného plechového tvořítka a necháme v chladničce ztuhnout. (Po přidání šlehané smetany do šunkové kašoviny nesmíme hmotu dlouho míchat, neboť by se mohla smetana srazit.) Tvořítka se ztuhlým pěnovým chlebičkem pak ponoříme na okamžik do teplé vody, vyklopíme na prkénko, nakrájíme na plátky, urovnáme na mísu a ozdobíme. (Pěnu můžeme zalít také do malých plechových tvořítek.) Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm anebo jako jídlo po večeři. Příloha: bílý chléb nebo švýcarské brišky a smetanová majonéza.

Úprava trvá 2 hodiny.

Pro 8–10 osob.

### 491 Jazykový pěnový chlebiček

Příprava: Upravuje se tak jako šunkový pěnový chlebiček s rosolem, jenom s tím rozdílem, že místo šunky vezmeme stejné množství vařeného uzeneho hovězího jazyka.

### 492 Drůbeží pěnový chlebiček

*Poměr: 50 dkg drůbežího masa buď pečeného nebo vařeného, popř. zbytky nebo odkrojky z drůbeže, 10 dkg másla, 15 dkg bešamelové omáčky,  $\frac{1}{10}$  l studeného tekutého rosolu, připraveného bez octa, sůl, trochu mletého bílého pepře a mleté sladké papriky, lžičce koňaku a  $\frac{2}{10}$  l šlehačky. Podlouhlé plechové tvořítka.*

Postup: Z výše uvedeného poměru si připravíme pěnu (stejně jako při úpravě šunkového pěnového chlebičku s rosolem, viz recept č. 490), kterou pak naplníme do podlouhlého plechového tvořítka a postavíme na led, aby ztuhla.

Ztuhlý pěnový chlebiček vyklopíme na misku a ozdobíme.  
Podáváme ke všem příležitostem.

Příloha: bílé pečivo a pečivo z lístkového těsta.  
Pro 8–10 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 493 Pěnový chlebiček ze zvěřiny

*Poměr: 80 dkg masa zvěře (může to být maso srně, jelení, daňčí, zaječí anebo maso z bažanta apod.), 25 dkg vepřového bůčku, sůl, 6 dkg cibule, bobkový list, kousek citrónové kůry, 10 zrněk pepře, 10 zrněk nového koření, ¼ litru studeného tekutého rosolu, 4 dkg kompotovaných brusinek, 2 cl koňaku, buď mletý pepř a nové koření, nebo paštikové koření, 10 dkg másla, ¼ litru tekuté šlehačky a 10 dkg slaniny. – Plechové tvořítko a na zdobení 1 pomeranč, kompotované višně a trochu studeného tekutého rosolu.*

Postup: Omyté a očištěné maso zvěře a vepřový bůček vložíme do malého množství osolené vařící vody, přidáme cibuli, bobkový list, citrónovou kůru, nové koření a pepř v celku a uvaříme do měkka. Pak z masa odstraníme kosti a maso na masovém strojku dvakrát umeleme. K mletému masu přidáme tekutý studený rosol, prolisované brusinky, koňak, sůl, a buď mletý pepř a nové koření, anebo paštikové koření, máslo utřené do pěny a tekutou šlehačku. Vše promícháme. Poté směs dáme do kotlíku šlehacího strojku a vyšleháme v lehkou, jemnou pěnu, do které přimícháme na drobné kostičky nakrájenou slaninu. Připravenou pěnu naplníme do tvořítko tvaru srněho hřbetu a postavíme do chladničky. (Před plněním pěny do tvořítko můžeme vnitřní stěny tvořítko vylít tenkou vrstvou rosolu.)

Ztuhlou pěnu vyklopíme a kolem pěny rozložíme rozpůlená kolečka pomeranče. Povrch pěny po délce ozdobíme odpeckovanými višněmi, které lehce přetřeme studeným tekutým rosolem.

Podáváme ke všem příležitostem.

Příloha: pečivo z lístkového těsta, ovocné saláty apod.

Pro 8–10 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 494 ROZLIČNÉ MALÉ STUDENÉ PŘEDKRMY A ZÁKUSKY

Mezi malé studené předkrmy a zákusky patří např. medailónky, plněné paštičky z lístkového těsta, plněné větrníčky, plněné lodičky z křehkého těsta a podobné.

Tyto malé studené pokrmy se uplatňují jako předkrm, jako vhodný zákusek k čaji, k vínu apod. Obkládá se jimi i hlavní jídlo, upravené na míse. Jsou tedy současně i ozdobou, a při dobré volbě i vhodnou přílohou hlavního pokrmu. (V kuchařské mluvě se těmto malým pokrmům říká „garnitura“!) Obkládáme-li jimi hlavní pokrmy, mluvíme o „garnýrování“ (obkládání).

#### 495 MEDAILÓNKY

Medailónky jsou malé studené pokrmy okrouhlého nebo oválného tvaru, jejichž velikost nemá nikdy v průměru přesahovat 6 cm. Tvary medailónků vykrajujeme nejčastěji okrouhlým nebo oválným vykrajovačem. K přípravě medailónků můžeme použít nejrůznějších surovin.

#### 496 Zeleninové medailónky

Na kolečko marinovaného celeru (viz celer marinovaný č. 315), tloušťky asi tři čtvrti cm, narovnáme růžičky z květáku uvařeného na kyselo, vše polijeme rosolovou majonézou a postavíme do chladu. Když majonéza ztuhla, posypeme povrch medailónku prolisovaným žloutkem. Těmito medailónky obkládáme studenou sekanou pečení, svíčkovou pečení po anglicku, rostbíf apod.

#### 497 Vaječné medailónky

Z bílého chleba vykrojíme řez oválného tvaru, asi centimetr silný, potřeme jej krabí nebo humří majonézou a položíme na ni půlku vařeného vejce žloutkem dolů. Kolem okraje vejce nastříkáme malé hvězdičky z majonézy ke zdobení. Medailónek pak potřeme studeným tekutým rosolem a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme je jako předkrm anebo jako zákusek k čaji a vínu.

#### 498 Šunkové medailónky

Ztuhlou šunkovou pěnu nakrájíme na centimetr silné řezy, a vykrajíme z nich kolečka o průměru 5 cm, dáme je na drátěnou podložku a polijeme je bílou krycí rosolovou omáčkou. Povrch ozdobíme kaviárem, a to tak, že kuličky kaviáru sestavíme do malého hrozu a přidáme k němu snítku zelené petržele. Dáme do chladu, a když omáčka ztuhla, přetřeme povrch medailónku studeným tekutým rosolem. Hotové medailónky položíme každý na okrouhlý krajíček bílého chleba. Podáváme je jako předkrm anebo jako zákusek k čaji a vínu. Také je používáme k obložení hlavních pokrmů a zeleninových salátů, připravených s majonézou.

#### 499 Medailónky z husích jater

Dušená nebo pečená husí játra nakrájíme na plátky asi ½ cm silné a vykrajíme z nich menší kolečka. Odkrojky jater nakrájíme na malé kostičky, vložíme je do pekáče s rovným dnem, zalijeme rosolem a necháme ztuhnout. Poté ztuhlý rosol s kostičkami z husích jater nakrájíme na čtverečky. Kolečka z husích jater přetřeme rosolem, střed každého kolečka ozdobíme plátkem z lanýže a postavíme je do chladu. Takto ozdobené medailónky z husích jater pak posadíme na připravené čtverečky z rosolu a upravíme je na misku. Podáváme jako předkrm nebo jako zákusek k čaji a vínu.

## 500 LODIČKY Z KŘEHKÉHO TĚSTA, PLNĚNÉ

Pěkný a nevšední studený předkrm nebo zákusek jsou lodičky pečené z křehkého těsta a plněné různými náplněmi.

K náplním používáme speciálních majonéz, speciálních salátů, pěn, apod. (viz příslušné recepty). Vzhled plněných lodiček zlepšíme vhodně volenou ozdobou.

## 501 Úprava lodiček z křehkého těsta

*Poměr: 15 dkg polohrubé mouky, 7 dkg másla, ½ dkg cukru, 1 žloutek, 2 lžičky mléka, lžička rumu a nepatrné množství soli.*

Postup: Mouku prosejeme na vál, v jejím středu uděláme důlek, dáme do něho žloutek, cukr, sůl, mléko a rum. Směs v důlku mícháme lžičkou tak dlouho, až je hladká. Pak teprve přidáme měkké máslo a vše uhněteme plochou dlaní v těsto. Připravené těsto necháme asi půl hodiny v chladu odpočinout.

Potom na vále poprášeném moukou vyválíme těsto na placku přibližně 3 mm silnou a vykrájíme z ní dílky velikosti plechových tvořítek. Do suchých tvořítek vložíme dílky těsta, přimáčkneme je trochu ke stěnám, dáme na plech, vložíme do trouby a pečeme asi 15 minut do zlatožluta. Upečené vychladlé lodičky pak plníme.

Asi 16 lodiček.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

## 502 Lodičky s vlašským salátem

Lodičky vrchovatě naplníme vlašským salátem, povrch posypeme jemně rozsekaným rosolem a ozdobíme zelenou petrželí.

## 503 Lodičky se šunkovou majonézou

Lodičky naplníme šunkovou majonézou, povrch posypeme jemně rozsekanou šunkou a ozdobíme zelenou petrželí.

## 504 Lodičky s krabí majonézou

Lodičky naplníme vrchovatě krabí majonézou a povrch náplně nožem uhladíme. Na střed náplně dáme kousek krabího masa a k němu zastrčíme snítku zelené petržele.

## 505 Lodičky se šunkovou pěnou

Šunkovou pěnu naplníme do sáčku s hvězdičkovitou trubičkou a nastříkáme ji ozdobně do lodiček. Povrch pěny přetřeme studeným tekutým rosolem a ozdobíme zeleným hráškem.

## 506 Lodičky plněné třeným rokfórem

Třený rokfór naplníme do sáčku s hvězdičkovitou trubičkou a nastříkáme jej ozdobně do lodiček. Povrch ozdobíme na plátky nakrájenou olivou.

## 507 VĚTRNÍČKY Z PÁLENÉHO TĚSTA, PLNĚNÉ

Mezi malé studené pokrmy patří také větrníčky plněné sýry, máslovými krémy, různými protlakami, pěnamí, speciálními saláty apod. Používáme k tomu jen malých větrníčků velikosti vlašského ořechu. Úpravu větrníků z páleného těsta naleznete pod čís. 1440.

## 508 Větrníčky plněné sardinkovým máslem

Do sardinkového másla (viz recept č. 242) promícháme na tvrdo uvařené, jemně rozsekané vejce, a touto směsí naplníme větrníčky. Povrch naplněných větrníčků přetřeme lehce studeným tekutým rosolem a postavíme do chladu. Hotové větrníčky pak upravíme na skleněnou mísu, vyloženou papírovým ubrouskem a ozdobíme zelenou petrželí. Podáváme jako zákusek k čaji a k vínu.

## 509 Větrníčky plněné lososem

Do lososového másla (viz recept č. 241) přimícháme trochu jemně usekaného uzeného lososa a touto směsí naplníme větrníčky. Povrch naplněných větrníčků lehce přetřeme studeným tekutým rosolem a postavíme do chladu. Upravené na skleněné míse podáváme pak jako zákusek k čaji a k vínu.

## 510 Větrníčky plněné husími játry

Dušená husí játra prolisujeme a protlak vytlačíme sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou do větrníčků.

## 511 Větrníčky plněné šunkovou pěnou

Šunkovou pěnu (viz recept č. 488) naplníme sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou do připravených větrníčků. Naplněné větrníčky přetřeme studeným tekutým rosolem a dobře vychlazené podáváme.

## 512 Větrníčky plněné italským salátem

Připravené větrníčky naplníme italským salátem (viz recept č. 209) a na povrch naplněných větrníčků vystříkneme z majonézy ke zdobení hvězdičku. Do hvězdičky zasadíme zelený hrášek.



### 513 Větrníčky se šunkovým sýrem

Připravené větrníčky naplníme šunkovým sýrem (viz recept č. 264). Povrch náplně posypeme jemně nasekanou šunkou a ozdobíme zelenou petrželí.

### 514 Paštičky z lístkového těsta, plněné

Plněné paštičky z lístkového těsta jsou velmi dobrým zákuskem k čaji a vínu, ale také vhodným předkrmem. S vhodně volenou náplní se hodí také k obkládání různých pečení. K plnění paštiček je vhodný kaviár, sýrové krémy, haše z masa, pěny, paštičky, majonézy speciální apod. Úpravu a pečení paštiček z lístkového těsta naleznete pod č. 1431.

### 515 Paštičky plněné šunkou

Libovou šunku jemně rozsekáme a promícháme ji s trochou smetanové majonézy (viz recept č. 101). Směs naplníme vrchovatě do paštiček a na povrch náplně vystříkneme hvězdičku z majonézy ke zdobení. Do hvězdičky zasádíme buď hrášek, anebo kaviár.

### 516 Paštičky plněné jazykovou pěnou

Jazykovou pěnu (viz recept č. 491), naplníme sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou do paštiček. Náplň ozdobíme zelenou petrželí a olivou.

### 517 Paštičky plněné vlašským salátem

Připravené paštičky naplníme vlašským salátem (viz recept č. 209) a povrch ozdobíme jemně sekaným vejcem. Podáváme buď jako zákusek, anebo jako přílohu.

### 518 Paštičky plněné bažantím masem (po myslivecku)

Maso z upečeného bažanta jemně nakrájíme a promícháme s brusinkovou omáčkou (viz recept č. 127), do které jsme přimíchali trochu studeného tekutého rosolu. Když směs ztuhne, naplníme jí paštičky a povrch náplně ozdobíme brusinkami a zelenou petrželí.

### 519 Jablka plněná šunkovým krémem

*Poměr: 1 velké křehké sladké jablko, 10 dkg šunky, 2 lžičky smetany, 2 dkg vlašských ořechů, hlávkový salát, citrón a v octě nakládaná červená paprika.*

Postup: Šunku umeleme, dáme do misky, přidáme umleté vlašské ořechy, smetanu a dobře zamícháme. Jablko oloupeme, rozčtvrtíme, jádřinec vykrojíme a čtvrtky jablek položíme hřbetem na prkénko. Připravený šunkový krém naplníme do sáčku s hvězdičkovitou trubičkou a stříkáme vyplníme

důlky v rozčtvrcených jablkách. Špičku vystříkané směsi ozdobíme paprikou. Omyté salátové listy pokapeme citrónovou šťávou a na ně úhledně rozložíme naplněná jablka. Podáváme jako zákusek k vínu, nebo jich používáme při úpravě studených mis.  
Pro 2 osoby.

Úprava trvá 20 minut.

## 520 CHLEBÍČKY V RŮZNÉ ÚPRAVĚ

Chlebičky obložené nebo jinak upravené patří k nejoblíbenějším pokrmům studené kuchyně nejen proto, že lze k jejich výrobě použít nejrozmanitějšího materiálu a že nevyžadují žádných dalších příloh, ale hlavně také proto, že je můžeme podávat ke každé příležitosti. Chlebičky různě upravené (viz níže) obohatí přesnídávku, můžeme je podávat jako předkrm, jako zákusek k čaji, pivu, ke koktajlům, jako studenou večeři i jako jídlo po večeři.

### 521 Druhy chlebiček

Rozeznáváme:

- A. chlebičky potřené pouze pomazánkou.
- B. chlebičky obložené jedním nebo několika druhy materiálu.
- C. chlebičky proložené.
- D. chlebičky plněné.

### 522 Chleby a pečivo potřebné k přípravě chlebiček

K přípravě chlebiček nejčastěji používáme bílého chleba, tzv. veky — žemlovky. Tyto veky kupujeme buď hotové, anebo si je můžeme sami zhotovit. (Viz recept č. 523.)

K přípravě malých obložených chlebiček (tzv. miňonek), používáme uzoučkých vek o průměru tři, nejvýš čtyř centimetrů. Nemáme-li takové veky po ruce, postačí střed rohlíku. Kromě těchto vek používáme také bílého chleba hranolovitého, devět až deset centimetrů v průměru, z něhož krájíme čtverhranné chlebičky. Tento chléb je vhodný hlavně k přípravě chlebiček proložených, tzv. anglických.

Na proložené chlebičky se hodí také švýcarské briošky (viz recept č. 524) a housičky (viz recept č. 1420). Pokud jde o tmavý chléb, k přípravě obložených chlebiček vyhovují nejlépe dvoukilové šišky.

### 523 Veky na obložené chlebičky

*Poměr: ½ kg polohrubé mouky, 3 dkg kvasnic, ½ dkg soli, 8 dkg másla a asi ¼ l mléka (to je množství na tři podlouhlé veky-sandwiche). Vejce na potřetí těsta.*

Postup: Do misky dáme kvasnice, přidáme 1/16 l vlaheho mléka, trochu

mouky a uděláme kvásek. Povrch posypeme moukou a dáme kynout. Zatím nasypeme na vál zbylou mouku, přidáme k ní sůl a ve středu mouky uděláme důlek, do něhož dáme vykynulý kvásek. Zbylým mlékem promícháme postupně vše v těsto a nakonec přidáme řídké, vlahé máslo. Těsto, které musí být hodně tuhé, dobře propracujeme a necháme vykynout. Z vykynutého těsta uděláme tři šišky (veky) a na pomaštěném, moukou posypaném plechu necháme je znovu vykynout. Pak šišky potřeme vejcem a ve středně teplé troubě pečeme asi půl hodiny. Takové veky mají tu výhodu, že zůstanou déle vláčné. Hodí se proto velmi dobře k přípravě obložených chlebiček. Nakrájených na plátky použijeme jako přílohy ke všem pokrmům připraveným s majonézou.  
Tři veky.

Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 524 Švýcarské briošky

*Poměr: 70 dkg hladké mouky, něco přes ¼ litru mléka, 10 dkg másla, 6 dkg cukru, 6 žloutků, 5 dkg kvasnic, sůl a žloutek na pomazání.*

Postup: Do misky dáme kvasnice a lžičku cukru. Mícháme vařečkou, až se kvasnice rozpustí. Pak přidáme ¼ l vlahého mléka a 10 dkg mouky a zpracujeme vše v kvásek. Kvásek na povrchu posypeme moukou a dáme kynout. Na vál dáme zbylou mouku, ke které přidáme trochu soli a zbytek cukru. V jejím středu uděláme důlek, do něhož dáme vykynulý kvásek. Zbylým mlékem, v kterém jsme rozkvedlali žloutky, postupně promícháme vše v těsto a nakonec přidáme řídké, vlahé máslo. Těsto dobře propracujeme a necháme zkynout. Z vykynutého těsta uděláme šišku a rozdělíme ji na stejnoměrné dílky, asi 3 dkg těžké. Každý jednotlivý dílek znovu trochu propracujeme a uděláme z něho malý bochánek. Bochánky položíme na tukem pomazaný plech, potřeme je žloutkem a necháme je trochu zkynout. Vykynuté znovu potřeme žloutkem. Když žloutek poněkud zaschl, uděláme na hoření ploše ostrým nožem, lépe však žiletkou, křížem mírný, asi 1 mm hluboký zářez. Takto upravené bochánky pečeme ve středně teplé troubě asi 10 až 15 minut. Jsou výborné plněné salátem s majonézou, sýrem apod.  
40 briošek.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 525 CHLEBÍČKY S POMAZÁNKOU

K přípravě těchto chlebiček používáme buď chléb bílý, nebo tmavý. Záleží to na druhu pomazánky. Pomazánku roztíráme na chlebičky nožem z nerezů se zaokrouhlenou špičkou tak, že na povrch chlebičku nanášíme vrstvu za vrstvou, až je celý chlebiček pokryt. Můžeme použít i vidličky z nerezů. Nikdy pomazánku na chlebičku neuhlazujeme nožem, neboť takto upravené chlebičky nejsou pěkné. Kromě dále uvedených pomazánek používáme na chlebičky i máslových krémů, které naleznete pod č. 237.



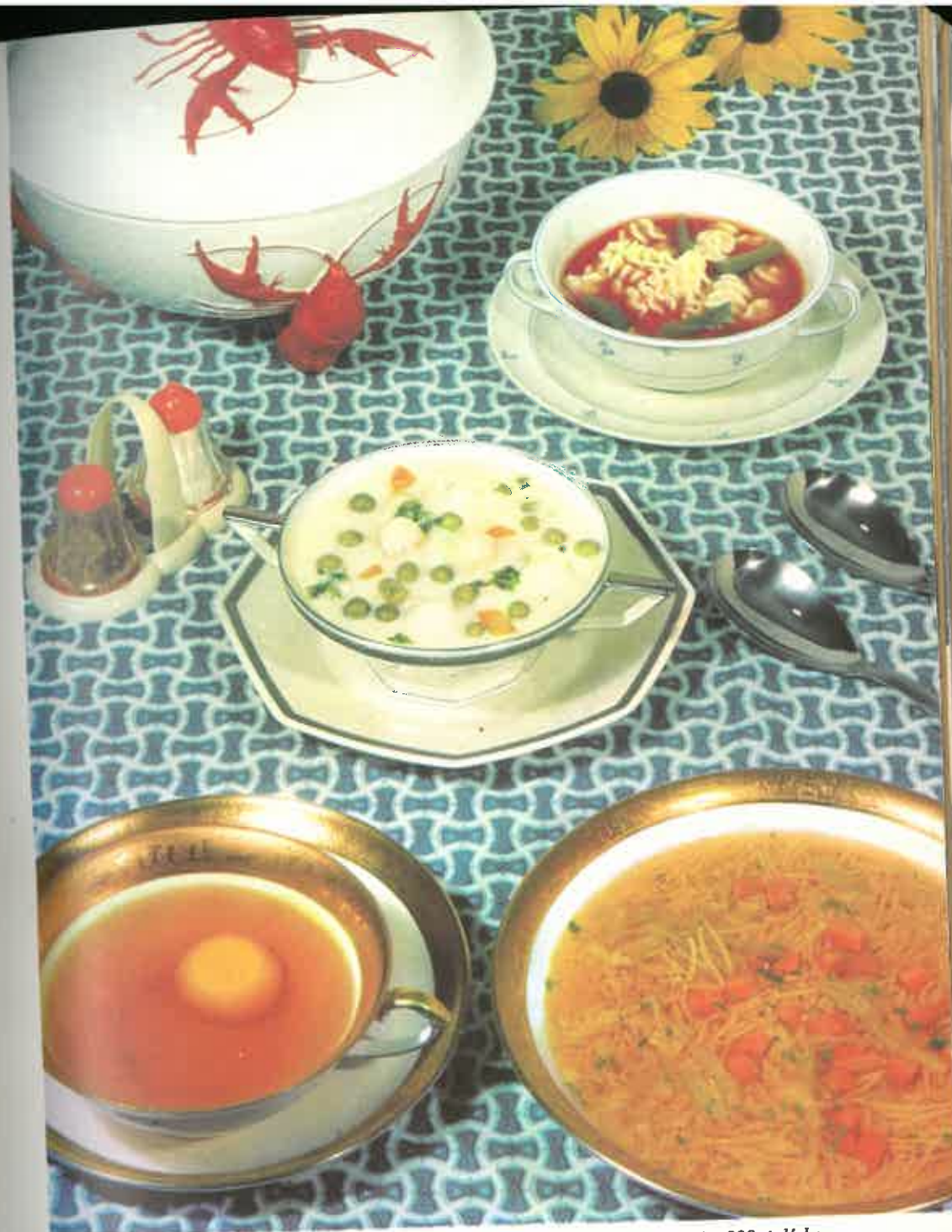
16 Studená přesnídávka s tořinkami (americký laně), viz recept čís. 610



17 Malé předkrmové místečky, viz recept čís. 620



18 Nářezová, chlebičková a vaječná mísa pro studený bufet. Viz recepty čís. 595, 520 a 289



19 Hovězí polévka se žloutkem, viz recept čís. 660, hovězí polévka nudlová, viz recept čís. 666, polévka ragú, viz recept čís. 720, polévka rajčatová, viz recept čís. 704, polévka z raků, viz recept čís. 733



20 Sázená vejce se sardinkami po portugalsku, viz recept čís. 831

21 Vaječná omeleta plněná žampiony, se zeleným hráškem, viz recept čís. 852



22 Čtveřít vařený s máslem a strouhanou hruškou, viz recept čís. 876. — Hrášek zelený vařený s žerstvým máslem, viz recept čís. 866



23 Houby smažené s vařenými brambory a se zeleným hráškem, viz recept čís. 959



24 Ementál smažený s tatarskou omáčkou, viz recept čís. 968



25 Candát pečený na sardeli s opečenými brambory, zdobený citrónem, sardelovými očky, okurkou, zel. petrželí a rajčetem. Viz recept čís. 994



26 Norská rybí roláda, viz recept čís. 1027



27 Rybí karbanátky s dušenou zeleninou, viz recept čs. 1029

28 Vuřty opečené s bramborovým salátem, viz recept čls. 1319



## 526 Pomazánky z tvarohu a ze sýrů

Z upraveného tvarohu a sýrů se nejlépe hodí na pomazánku: metský sýr, šunkový sýr, rajčatový, sardelový a lososový sýr pěnový, liptovský sýr, pikantní sýr, sýr se šunkou nebo s uzeným masem, sýr s křenem, rokfórový sýr se šlehačkou atd.  
Vyjmenované druhy sýrů naleznete ve stati Sýry a tvaroh v různé úpravě, čla. 247.

## 527 Pomazánka z křenu

*Poměr: 3 lžíce nastrouhaného křenu, 1 větší černá ředkev, 2 menší nakyslá jablka, trochu cukru, soli a octa nebo citrónové šťávy a popřípadě asi 6 dkg okořeněné majonézy*

*Postup: Do misky dáme nastrouhaný křen, nastrouhanou ředkev a nastrouhaná jablka, vše pokapeme citrónovou šťávou nebo octem, osolíme, pocukrujeme a promícháme. Chuť pomazánky zlepšíme, přimícháme-li k ní okořeněnou majonézu.*

## 528 Pomazánka z celeru

*Poměr: 15 dkg syrového celeru, trochu citrónové šťávy, soli a cukru, asi 5 dkg husté okořeněné majonézy.*

*Postup: Omytý, oloupaný celer jemně nastrouháme, pokapeme citrónovou šťávou, osolíme, osladíme a promícháme s majonézou. Pomazánku silně nanese na chléb potřený máslem a ozdobíme kolečky čerstvých okurek nebo rajčat.*

## 529 Pomazánka z mrkve

*Poměr: 15 dkg syrové mrkve, lžička křenu, 3 dkg cibule, trochu soli, citrónové šťávy, asi 6 dkg okořeněné majonézy a trochu pažitky.*

*Postup: Očištěnou mrkev jemně nastrouháme, dáme do misky a přidáme nastrouhaný křen, drobně nakrájenou cibulku, osolíme, pokapeme citrónovou šťávou a promícháme s majonézou. Chlebičky silně potřené pomazánkou posypeme jemně nakrájenou pažitkou.*

## 530 Pomazánka z vařených vajec

*Poměr: 3 na tvrdo uvařená vejce, 4 dkg šunky, 1 dkg pažitky a 8 dkg okořeněné majonézy.*

*Postup: Vejce se šunkou jemně rozsekáme, dáme do misky, přidáme jemně nakrájenou pažitku, vše lehce promícháme a nakonec přimícháme dobře okořeněnou majonézu.*

### 531 Pomazánka ze salámu

*Poměr: 10 dkg měkkého salámu, jako je pařížský nebo šunkový, 8 dkg sardelového másla (viz recept č. 239), 1 na tvrdo uvařené vejce, 1 menší kyselá okurka, trochu citrónové šťávy a sůl.*

Postup: V misce utřeme sardelové máslo do pěny, přidáme k němu salám umletý na masovém strojku, nastrouhanou kyselou okurku, rozsekané vejce, citrónovou šťávu a sůl. Směs dobře utřeme.

### 532 Pomazánka ze syrového masa

*Poměr: 15 dkg masa ze svíčkové nebo z roštěnce, lžička hladké hořčice, 3 dkg cibule, trochu zelené petržele, sůl, pepř, sladká paprika a několik kapek worčesterské omáčky.*

Postup: Očištěné a opláchnuté maso umeleme na masovém strojku, dáme do misky, přidáme k němu hořčici, jemně rozsekanou cibulku a zelenou petržel, sůl, pepř, papriku a worčesterskou omáčku a vše dobře promícháme. Touto pomazánkou potřené chlebičky můžeme ještě posypat drobně rozsekanou cibulkou, event. pokapat citrónovou šťávou.

### 533 Pomazánka z olejovek

*Poměr: 1 krabička olejovek, 10 dkg másla, 1 na tvrdo uvařené vejce, 4 dkg salámu, 1 kyselá okurka, 2 dkg cibule, trochu soli, sladké papriky a citrónové šťávy.*

Postup: V misce utřeme do pěny máslo, přidáme k němu prolisované olejovky i s olejem, jemně rozsekaný salám, nastrouhanou, vymačkanou okurku a jemně rozsekané vejce. Směs dobře promícháme. Potom k ní přimícháme jemně rozsekanou cibulku, sůl a papriku a zakapeme citrónovou šťávou.

### 534 Pomazánka z uzenáče

*Poměr: 1 uzenáč, 8 dkg másla, 1 sýr žervé, 1 vejce na tvrdo uvařené, 2 dkg cibule, 1 dkg kapary, trochu hořčice a sůl.*

Postup: V misce třeme máslo do pěny, k němu přidáme sýr žervé, očištěného a na masovém strojku umletého uzenáče, na drobno rozsekanou cibuli a kapary. Pomazánku okořeníme hořčicí a solí a dobře promícháme.

### 535 Pomazánka ze slanečka

*Poměr: 1 obyčejný nebo matjesový slaneček, 8 dkg másla, 2 na tvrdo uvařené vejce, 2 dkg strouhané cibule, 8 dkg měkkého tvarohu a trochu mletého pepře.*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny, pak k němu přidáme očištěného, na masovém strojku umletého slanečka, na drobno rozsekaná vejce, nastrouhanou cibuli a tvaroh. Pomazánku okořeníme pepřem a dobře promícháme.

### 536 Pomazánka z mlíčí

*Poměr: 10 dkg mlíčí ze slanečka, 1/8 l mléka, 10 dkg bešamelové omáčky (viz recept č. 759), 5 dkg měkkého salámu, 1 lžička nastrouhané cibule, 1 na tvrdo uvařené žloutek, trochu pepře a několik kapek worčesterské omáčky.*

Postup: Mlíčí vložíme do mléka a necháme asi den stát. Do misky dáme bešamelovou omáčku, přidáme k ní v mléce vymáčené a prolisované mlíčí, jemně rozsekaný salám, prolisovaný žloutek, nastrouhanou cibuli, pepř a worčesterskou omáčku a vše dobře promícháme.

### 537 CHLEBÍČKY OBLOŽENÉ

Obkládáme chléb bílý a tmavý. Nejběžnější tvar obložených chlebiček je oválný. Mohou však být i okrouhlé nebo hranaté. Nakrájené chlebičky mají být nejvýše 1 cm silné. Při některé úpravě obložených chlebiček používáme také topinek (viz Obložené topinky čís. 566).

### 538 Chlebičky se salátem

Z bílé večky nakrájíme šikmo krajíčky a nanášíme na ně vidličkou z nerezu salát s majonézou (může to být salát pražský, vlašský, ruský atp.). Jako ozdoba se uplatní rozpůlený tulipánek z ředkviček se zelenou petrželí nebo vějířek z okurky a kousek nakládané červené papriky, popřípadě vystříknutá hvězdička z majonézy ke zdobení, do níž se zasadí kousek červené řepy a snítka zelené petržele apod.

### 539 Chlebičky s humří majonézou

Z bílé večky nakrájíme rovné krajíčky a silně je namažeme humří majonézou. Doprřed vystříkneme sáčkem s hvězdičkovitou trubičkou hvězdičku z okořeněné majonézy. Do hvězdičky zasadíme kousek humřího masa a vedle ní položíme čtvrtinu tenkého plátku z citrónu i s kůrou a snítku kadeřavé zelené petržele. Stejně můžeme upravovat chlebičky s majonézou šunkovou, drůbeží, rybí, račí, krabí, květákovou, chřestovou a pod.

### 540 Chlebičky s kaviárem

Z bílé večky nakrájíme rovně krajíčky, potřeme je máslem a do polovičky obložíme kaviárem. Ozdobíme je karafiátem z másla (viz Ozdoby přílohové č. 47) a zelenou petrželí.

#### 541 Chlebíčky s uzeným lososem

Z bílé večky nakrájíme rovně krajíčky, potřeme je lososovým máslem a celou potřenu plochu chlebíčků pokryjeme plátkem z uzeného lososa. Zdobíme je hoblovačkou z másla (viz Ozdoby přílohy č. 46) a vějířkem z kyselé okurky.

#### 542 Chlebíčky s marinovaným úhořem

Z bílé večky nakrájíme šikmo krajíčky, potřeme je majonézou ke zdobení (viz recept č. 105) a obložíme je střídavě kolečkem z vařeného vejce a kolečkem z nakrájeného marinovaného úhoře tak, aby se kolečka řadila za sebe a navzájem se do poloviny kryla.

#### 543 Chlebíčky se sardinkou

Z bílé večky nakrájíme užší obdélníčkové chlebíčky, potřeme je hořčičným máslem a obložíme sardinkou. Hotové chlebíčky ozdobíme na drobno nasekanou cibulkou a zelenou petrželí.

#### 544 Chlebíčky s kyselým sleděm

Z bílé večky nakrájíme šikmo krajíčky a povrch chlebíčků ohraničíme vystříkanou majonézou ke zdobení (viz recept č. 105). Do středu chlebíčků dáme okořeněnou majonézu a posadíme do ní dva malé řezy z kyselého sledě. Ke zdobení použijeme červené nakládané papriky a zelenou petrželí.

#### 545 Chlebíčky se salámem

Z bílé večky nakrájíme šikmo krajíčky a potřeme je sardelovým máslem. Tence nakrájená jednotlivá kolečka z oloupaného šunkového nebo pařížského salámu shrneme a zvlínáme do tvaru neurčitých růžic. Takto upraveným salámem obložíme potřené chlebíčky a ozdobíme je zelenou petrželí.

#### 546 Chlebíčky s uherským salámem

Z bílé večky nakrájíme šikmo krajíčky a potřeme je máslem. Tenčí uherský salám oloupáme a nakrájíme na tenká kolečka. Na každý potřený chlebíček dáme vždy čtyři kolečka salámu v půli lehce přehnutá. Zdobíme je kyselou okurkou.

#### 547 Chlebíčky se šunkou

Z bílé večky nakrájíme šikmo krajíčky a potřeme je buď máslem obyčejným, nebo sardelovým, popř. hořčičným, křenovým atp. (viz Máslové krémy,

čís. 237). Velmi tence nakrájenou šunku shrneme, zvlínáme a položíme na potřené chlebíčky. Na zdobení vezmeme buď zelenou petržel, nebo jemně rozsekanou kyselou okurku, popřípadě jemně rozsekaná vejce apod.

#### 548 Chlebíčky s lososovou šunkou, potřené rosolem

Z bílého čtverhranného chleba nebo večky vykrojíme čtverhranné chlebíčky, potřeme je máslem a obložíme plátkem lososové šunky. Na šunku pak položíme tři menší tyčinky chřestu, které ozdobíme kouskem rajčete a proužkem kyselé okurky. Povrch chlebíčků pak potřeme studeným tekutým rosolem a postavíme do chladu. Zvlášť dobře se hodí k bílému vínu.

#### 549 Chlebíčky s rostbífem

Z bílé večky nakrájíme rovně krajíčky a namažeme je okořeněnou majonézou. Velmi tence nakrájený rostbíf shrneme, zvlínáme a položíme na potřené chlebíček. Na střed takto upraveného chlebíčku vystříkáme trochu majonézy okořeněné a zasadíme do ní snítku zelené petržele. Silnější plátky rostbífů pouze poklademe na krajíček, který je potřený okořeněnou majonézou. Povrch chlebíčku pak zdobíme vějířkem z kyselé okurky.

#### 550 Chlebíčky s rajčatovým sýrem pěnovým

Z bílé večky nakrájíme šikmo krajíčky a počnaje od kraje chlebíčku namažeme nejdříve trochu rajčatového sýra (viz recept č. 258), na něj šikmo položíme kolečko z tvrdého rajčete, na rajče znovu namažeme trochu sýra, opět přiložíme další kolečko z rajčete a tak střídavě pokračujeme, až je celý chlebíček obložený. Povrch chlebíčku posypeme jemně nakrájenou pažitkou, anebo ozdobíme zelenou petrželí.

#### 551 Chlebíčky s rokfórem a hroznovým vínem

Z bílého čtverhranného chleba nebo z večky nakrájíme asi 1 cm silné krajíčky, z kterých nožem vykrajíme čtverhranné chlebíčky, potřeme je máslem a obložíme rokfórem rozdroleným vidličkou. Do středu chlebíčku položíme bobuľi z čerstvého nebo kompotovaného hroznového vína.

#### 552 Chlebíčky s rajčetem

Z bílé večky nakrájíme šikmo krajíčky a potřeme je máslem. Obložíme je střídavě kolečkem z rajčete a kolečkem z vařeného vejce tak, aby se kolečka navzájem do poloviny kryla a řadila za sebe. Povrch chlebíčků slabě osolíme.



### 553 Chlebíčky s celerem

Bílý chléb nejdříve nakrájíme na 1 cm silné krajíčky, z kterých pak okrouhlým vykrajovačem o průměru asi 7 cm vykrajíme okrouhlé chlebíčky. Potřeme je okořeněnou majonézou, do které jsme přimíchali trochu jemně usekané pažitky a zelené petržele, a na ni položíme okrouhlý plátek vařeného celeru. Okraj chlebíčků posypeme na tenké plátky nakrájenými lískovými oříšky. Na střed celeru položíme kolečko vařeného vejce, na ně posadíme tulipánek z ředkvičky a ozdobíme zelenou petrželí.

### 554 Dánský chlebíček

Z bílé večky nakrájíme rovně krajíček, potřeme jej máslem a obložíme střídavě proužky z uzeného lososa, z matjesového slanečka a z okurky.

### 555 Ruský chlebíček

Ze šišky tmavého chleba vykrojíme větší čtverec a potřeme jej slanečkovým máslem. Středem chlebíčku podélně rozložíme čtyři kolečka z vařeného vejce a přes ně uděláme proužek z kaviáru. Vedle koleček z vejce nastříkáme z obou stran proužek majonézy ke zdobení, vedle něho položíme proužek z kyselé okurky a proužek z matjesového slanečka.

### 556 Švédský chlebíček

Větší čtvercový plátek, vykrojený z bílého čtverhranného chleba nebo z večky, potřeme sardinkovým máslem a na chlebíčky vystříkáme obrubu z majonézy ke zdobení. Na povrchu chlebíčku uděláme od rohu k rohu proužek z kaviáru. Do jednoho takto vzniklého trojúhelníku dáme jemně rozsekanou šunku a do druhého jemně rozsekané vejce. Napříč přes kaviár položíme sardinku. Ozdobíme zelenou petrželí.

### 557 MIŇONKY – MALÉ OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY

Tyto malé obložené chlebíčky působí jako nejhezčí čajové pečivo, jsou-li pěkně upraveny a vkusně urovnány na míse. Jak již bylo uvedeno, používáme k jejich přípravě uzoučkých vek o průměru tři až čtyř centimetrů. Můžeme si je sami zhotovit podle receptu č. 523. Pro úpravu miňonek krájíme z večky plátky asi tři čtvrti centimetru silné.

### 558 Miňonky se šunkovou majonézou

Na okraj nakrájených plátek z večky nastříkáme malé hvězdičky z majonézy ke zdobení a střed vyplníme šunkovou majonézou. Ozdobíme snítkou zelené petržele. (Místo šunkové majonézy můžeme dát též majonézu drůbeží, rybí, račí, krabí apod., viz Majonézy speciální č. 109.)

### 559 Miňonky se salátem

Nakrájené plátky z večky silně namažeme vlašským salátem a povrch salátu přestříkáme mřížkovitě majonézou ke zdobení. (K vystříkání majonézy ke zdobení použijeme papírového kornoutku, z něhož po naplnění odstříháme špičku tak, aby vznikl velmi malý otvor).

### 560 Miňonky s rajčatovým sýrem pěnovým

Nakrájené plátky z večky namažeme máslem a potřeme rajčatovým sýrem pěnovým (viz recept č. 258). Ozdobíme kostičkou vykrojenou z rajčete a zelenou petrželí.

### 561 Miňonky s játrovou paštikou

Nakrájené plátky z večky potřeme nejdříve trochou paštiky, pak na ně šikmo přiložíme malé kolečko z kyselé okurky, opět potřeme paštikou, znovu přiložíme kolečko z okurky a paštikou zamázneme.

### 562 Miňonky s kaviárem

Nakrájené plátky z večky potřeme máslem, obložíme kaviárem, pokapeme citrónovou šťávou a ozdobíme snítkou zelené petržele.

### 563 Miňonky se sardelovým očkem

Nakrájené plátky z večky potřeme sardelovým máslem a do středu posadíme sardelové očko. Ze dvou stran přiložíme k očku kapar.

### 564 Miňonky s matjesovým slanečkem

Nakrájené plátky z večky potřeme máslem a obložíme malým řezem z matjesového slanečka. Na povrch řezu vystříkneme malou hvězdičku z majonézy ke zdobení a zasadíme do ní zelený hrášek.

### 565 Miňonky s uzeným lososem

Nakrájené plátky z večky potřeme lososovým máslem a na vrch položíme růžičku z lososa.

### 566 OBLOŽENÉ TOPINKY

K přípravě těchto velmi chutných obložených chlebíčků používáme tzv. topinek, které se připravují hlavně z bílého chleba — večky.

### 567 Úprava topinek

Bílý chléb (veku) nakrájíme na krajíčky nejvýše centimetr silné, průměru 5 až 6 cm. Připravené krajíčky oválného, okrouhlého nebo hranatého tvaru rychle do růžova opečeme a to buď v horké troubě na suchém plechu, nebo v horkém másle či v rozpáleném oleji. Topinky jen na suchém plechu opékané potřáeme máslem nebo máslovým krémem, dokud jsou ještě vlhčí. Obkládají se teprve až zvláchní.

### 568 Topinky s jazykem

Oválné topinky potřeme hořčičným máslem, obložíme plátky vařeného uzeného jazyka a střed topinek ozdobíme vystříknutou hvězdičkou z hořčičného másla. Kolem hvězdičky rozložíme věncovitě malou kyselou okurku nakrájenou na kolečka.

### 569 Topinky s drůbežím masem

Připravíme si v másle opečené oválné topinky. Maso z uvařeného nebo upečeného kuřete a stejné množství šunky na masovém strojku dvakrát umeeme, dáme do misky a přidáme trochu hořčičného másla, soli, bílého nebo cayenského pepře, dobře směs promícháme a namažeme na připravené topinky. Povrch topinek ozdobíme věnečkem z okurky.

### 570 Topinky se slanečkem

Připravíme si v másle opečené topinky oválného tvaru. Mléčí ze slanečka prolisujeme, přimícháme k němu nastrohané jablko a lžící okořeněné majonézy. Směs dobře promícháme a namažeme na připravené topinky. Jejich povrch posypeme na kostičky nakrájeným slanečkem, na kostičky nakrájenou kyselou okurkou a několika kapary.

### 571 Topinky s kaviárem

Na suchém plechu opečené okrouhlé topinky potřeme máslem. Na střed topinek položíme kolečko z uvařeného vejce, na ně dáme kousek krabího masa a zakryjeme je okořeněnou majonézou. Kolem vejce uděláme věneček z kaviáru. Ozdobíme zelenou petrželí.

### 572 Topinky s míchaným vejcem

Na suchém plechu opečené oválné topinky potřeme hořčičným máslem a míchanými vejci. Povrch topinek posypeme strouhaným ementálským sýrem a obložíme filátky ze sardelí. Ozdobíme zelenou petrželí.

### 573 CHLEBÍČKY PROLOŽENÉ

Proloženými chlebičky nazýváme takové, kde je materiál uprostřed dvou chlebiček. Výhodou těchto chlebiček je, že materiál upotřebený k proložení chlebiček nepodléhá tak vlivu světla a vzduchu jako u chlebiček obložených. Nejznámější druh proložených chlebiček jsou anglické sendviče.

### 574 Chlebičky anglické

Ze čtverhranného bílého chleba nakrájíme plátky asi tři čtvrti centimetru silné a potřeme je buď máslem, nebo některým z máslových krémů, popřípadě jemným pěnovým sýrem (rajčatový, sardelový a lososový, šunkový apod.). Polovinu potřených plátků obložíme šunkou, kyselou okurkou, sýrem apod., druhou polovinou potřených plátků obložené plátky zakryjeme, chlebičky lehce zatížíme prkénkem a postavíme do chladu. Potom skrojíme okraje jednotlivých chlebiček tak, aby vznikly pravidelné čtverce a urovnáme je vkusně na mísu.

K proložení chlebiček se nejlépe hodí šunka, různá pečená masa jako vepřová, telecí a debrecínská pečínka, rostbíf, pečená drůbež a zvěřina, sýry, kyselé okurky apod., vše nakrájené na tenké plátky. Salátů s majonézou a jiných pokrmů podobného složení nelze k přípravě těchto chlebiček použít, náplň by se totiž při požívání vytlačila.

### 575 Švýcarské chlebičky

Švýcarské briošky (viz recept č. 524) vodorovně rozpůlíme a vrchní půlky potřeme sardelovým máslem. Spodní půlky potřeme salátem s majonézou (salát pražský, italský, ruský apod.), na něj položíme plátek šunky, plátek kyselé okurky a plátek ementálského sýra a druhou polovinou briošek zakryjeme. (Není závadou, jestliže šunka nebo sýr částečně vyčnívají.)

### 576 TELEVIZNÍ CHLEBÍČKY

Mezi nejvhodnější televizní pohoštění patří tzv. televizní chlebičky. Jejich úprava je celkem nenáročná, podávají se na malých talířcích bez příboru, upraveny na špejli nebo na barevném bodylku. Jelikož se k jejich úpravě používá mnohdy i ovoce, a to buď čerstvého nebo kompotovaného, jsou tyto chlebičky osvěžujícím pokrmem.

### 577 Chleby potřebné k přípravě televizních chlebiček

K přípravě televizních chlebiček se nejčastěji používá chléb bílý, tzv. veka — žemlovka. Pro některé druhy obložení je vhodný ovšem i tmavý chléb. Veku nebo chléb nejdříve nakrájíme na krajíčky asi 1 cm silné, z kterých pak buď okrouhlým vykrajovačem o průměru cca 4 cm vykrajujeme

okrouhlé chlebičky, anebo nožem vykrajujeme z krajíčků čtverhranné chlebičky o straně 3 cm.

Chlebičky potřeme máslem nebo pomazánkou, různě obložíme a pak podle druhu a množství obložení upravený chlebiček propíchneme kolmo párátkem, špejlí nebo bodylkem.

Místo dřevěných špejlí můžeme použít také barevných napichovátek k tomu účelu zhotovených z umělé hmoty.

K přípravě těchto chlebiček můžeme kromě obyčejného chleba použít i chleba rezného anebo sýrových, slaných a podobných sušenek, okrouhlých a hranatých tvarů.

#### 578 Televizní chlebiček s ananasem

Na okrouhlý chlebiček z bílé vevy, potřeny máslem, položíme kolečko z dobře omyté neoloupané čerstvé okurky, na něj nastříkáme ze sáčku s hvězdičkovitou trubičkou malý věneček sýra žervé, na to dáme malý přehnutý plátek šunky a na ni nastříkáme hvězdičku sýra žervé. Kolečko ananasu rozkrojíme na šest dílů. Jeden díl ananasu poté propíchneme na širším konci špejlí, posuneme ho asi do tří čtvrtin špejle nad špičkou a špejli pak zapíchneme obložením do chlebičku.

#### 579 Televizní chlebiček se sýrem

Čtverhranný chlebiček z tmavého chleba potřeme máslem, na něj položíme špalíček o průměru asi 1½ cm, vykrojený z bochníkového sýra, na to položíme olivu nebo omytou neoloupanou ředkvičku, ozdobíme snítkou petržele a propíchneme párátkem nebo bodylkem.

#### 580 Televizní chlebiček s rokfórovým sýrem

Čtverhranný chlebiček potřeme máslem, na něj položíme větší kostku vykrojenou z rokfóru nebo z gorgonzoly, na ni vystříkneme trochu protlaku z rajčat a párátkem propíchneme.

#### 581 Televizní chlebiček se šunkou

Okrouhlý chlebiček z bílé vevy silně potřeme okořeněnou majonézou, tu posypeme jemně rozsekanou šunkou a na ni dáme trochu nastrohaného křenu. Špalíček vykrojený z čerstvého nebo kompotovaného jablka o průměru asi 1½ cm propíchneme špejlí, posuneme ho asi do tří čtvrtin špejle nad špičkou a špejli pak zapíchneme do obloženého chlebičku.

#### 582 Televizní chlebiček se sardelovým očkem

Čtverhranný chlebiček z tmavého chleba potřeme máslem, na něj položíme kolečko z kyselé okurky asi ½ cm silné, na to dáme kousek čerstvé nebo na-

kládané červené papriky, na ni položíme sardelové očko a vše propíchneme bodylkem.

#### 583 Televizní chlebiček s banánem

Na okrouhlý chlebiček z bílé vevy, potřeny máslem, položíme kuličku upravenou ze sýra žervé nebo měkkého tvarohu a obalenou v jemně rozsekané luncce, navrch pak dáme kolečko banánu. Vše propíchneme bodylkem.

#### 584 Televizní chlebiček s vlašským salátem

Na okrouhlý chlebiček z bílé vevy, potřeny máslem, položíme silnější kolečko z tvrdšího rajčete, na ně nanese asi 1 cm vysokou vrstvu vlašského salátu a na salát položíme kolečko z vařeného vejce. V octě nakládanou cibulku propíchneme špejlí, posuneme ji asi do tří čtvrtin špejle nad špičkou a špejli pak zapíchneme do připraveného chlebičku.

#### 585 Televizní chlebiček s olejovkou

Okrouhlý chlebiček z tmavého chleba potřeme máslem, na něj položíme tenké kolečko cibule, na ni dáme kolečko z vařeného vejce, na ně pak dáme kousek olejovky, ozdobíme zelenou petrželí a vše propíchneme párátkem.

#### 586 Televizní chlebiček se sekaným biftekem

Do misky dáme 10 dkg na masovém strojku umletého masa ze svíčkové, přidáme žloutek, sůl, pepř a lžičku na drobno rozsekané cibule a dobře promícháme. Z takto upravené hmoty utvoříme větší kuličky (biftečky), které ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku vysmažíme. Okrouhlý chlebiček z tmavého chleba potřeme brusinkovým džemem promíchaným s hořčicí a na to posadíme 1 vychladlý biftek. Na něj položíme dílek mandarinky a plněnou olivu a bodylkem propíchneme.

#### 587 Televizní chlebiček se sýrem a ovocem

Malé plátky nakrájené z pomeranče, jablka, banánu, nebo z jiného druhu ovoce a plátky čerstvé neoloupané okurky potřeme sýrem žervé, okořeněným buď mletou paprikou nebo kari kořením a pak je střídavě položíme na okrouhlou nebo čtverhrannou sýrovou sušenku, potřenou sýrem žervé. Navrch dáme jednu čerstvou nebo kompotovanou jahodu nebo třešni a párátkem propíchneme.

#### 588 Televizní chlebiček s párkem

Na větší čtverhranný plátek taveného sýra položíme kousek frankfurtského párku, a to tak, aby směřoval od jednoho rohu sýra k druhému rohu. Proti-

lehlé růžky sýra nadzvedneme a párátkem spojíme. Takto zabalený párek položíme na podlouhlý krajíček chleba potřený máslem.

### 589 ROSOLOVÉ POKRMY VE SPECIÁLNÍ ÚPRAVĚ

Nejdůležitější složkou u těchto pokrmů je rosol, který musí být nejen velmi chutný, ale hlavně musí mít dobrou rosolovací schopnost. Úpravu rosolu, druhy a žádoucí vlastnosti rosolu naleznete ve stati „Rosol“, čís. 75. Kromě rosolu používáme k přípravě rosolových pokrmů také majonézy rosolové, viz recept čís. 104.

### 590 Masitý chlebíček rosolový

*Poměr: 1 uzené vepřové koleno, 1 čerstvé syrové vepřové koleno, 1 cibule, trochu soli, 10 zrněk pepře, 6 zrněk nového koření, bobkový list a trošku tymiánu. Hlávkový salát nebo zelená petržel, popř. ředkvičky na zdobení.*

Postup: Uzené a syrové koleno omyjeme, dáme do většího hrnce, přilijeme jen tolik vody, aby kolena byla potopena, přidáme cibuli, sůl a koření a postavíme na oheň. Vaříme pomalým varem tak dlouho, až jsou kolena měkká. To trvá asi 2½ hodiny. Poté kolena vyjmeme, kosti odstraníme a maso i s kůží na masovém strojku umelíme. Umleté dáme do misky, přilijeme procezený vývar z kolen a to jen tolik, aby vznikla řídkší kašovina. Připravenou kašovinu pak nalejeme do podlouhlého hlubšího plechového tvořítka a postavíme do chladu, nejlépe do chladničky. Ztuhlý chlebíček vyklopíme, nakrájíme na porce, vkusně je rozložíme na oválnou mísu a zdobíme hlávkovým salátem, ředkvičkami apod.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm nebo jako jídlo po večeři. Příloha: chléb a jemně nakrájená cibule a ocet, nebo křenová omáčka. Pro 10 až 15 osob. Úprava trvá s přestávkou 4 hodiny.

### 591 Salátový chlebíček rosolový

*Poměr: 1 kg vlašského salátu promíchaného rosolovou majonézou, studený tekutý rosol, mrkev uvařená na kyselo, vařený nebo konzervovaný zelený hrášek. — K obložení plněná rajčata a hlávkový salát na zdobení. — Plechové tvořítka tvaru srnčího hřbetu.*

Postup: Tvořítka vylijeme 1 cm vysokou vrstvou rosolu a necháme ji ztuhnout. Na ztuhlou vrstvu rosolu poklademe do řady tenká kolečka nakrájená z mrkve uvařené na kyselo a mezi ně po obou stranách dáme po jednom zeleném hrášku. Ozdobu pak pokapeme studeným tekutým rosolem, a když přituhla, nalijeme na ni opět asi půlcentimetrovou vrstvu rosolu a necháme ztuhnout. Pak tvořítka doplníme vlašským salátem promíchaným rosolovou majonézou a postavíme do chladu k ztuhnutí. Dostatečně ztuhlý obsah tvořítka vyklopíme na oválnou mísu, obložíme plněnými rajčaty a ozdobíme hlávkovým salátem.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm i jako jídlo po večeři. Příloha: bílé pečivo. Pro 6–8 osob. Úprava trvá 2 hodiny.

### 592 Rybí chlebíček rosolový

*Poměr: 50 dkg vařené nebo pečené ryby, vařený nebo konzervovaný zelený hrášek, sůl, pepř, vorčesterská omáčka, citrónová šťáva, majonéza rosolová (viz recept č. 104), 4 vejce uvařená na tvrdo. — Plechové tvořítka tvaru srnčího hřbetu.*

Postup: Uvařenou nebo upečenou rybu zbavíme kostí, maso nakrájíme na drobno, dáme do mísy, přidáme zelený hrášek, trochu osolíme, opepříme, pokapeme vorčesterskou omáčkou a citrónovou šťávou a dobře promícháme s rosolovou majonézou. Podlouhlé plechové tvořítka naplníme do jedné třetiny připravenou směsí a necháme ji ztuhnout. Doprostřed ztuhlé směsi poklademe po celé délce celá, na tvrdo uvařená vejce, pak do tvořítka směs dolijeme a opět necháme v chladu ztuhnout. Ztuhlý obsah tvořítka vyklopíme, nakrájíme na porce a podáváme s remuládovou omáčkou a salátem ze syrové zeleniny.

Podáváme jako předkrm a jako samostatný pokrm. Příloha: bílé pečivo. Pro 6–8 osob. Úprava trvá 2 hodiny.

### 593 Vaječná huspenina

*Poměr: ½ kg francouzského salátu promíchaného s rosolovou majonézou a 6 vajec na tvrdo uvařených. Hlávkový salát nebo zelená petržel, popř. jemně rozsekaný rosol a citrón na zdobení. Podlouhlé plechové tvořítka.*

Postup: Podlouhlé plechové tvořítka naplníme francouzským salátem promíchaným s rosolovou majonézou a na hrubo rozsekanými vejci a necháme v chladu, nejlépe v chladničce ztuhnout. Ztuhlý obsah tvořítka vyklopíme, nakrájíme na porce, které vkusně rozložíme na oválnou mísu a ozdobíme. Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm a jako jídlo po večeři. Příloha: chléb nebo bílé pečivo, popř. i majonéza okořeněná.

Pro 8–10 osob. Úprava trvá 2 hodiny.

### 594 Rosolové řezy z drůbeže

*Poměr: Uvařená slepice, sůl, pepř, ¼ kg tekutého rosolu a hlávkový salát.*

Postup: Měkké maso z uvařené slepice nakrájíme na drobno, dáme do mísy, malounko osolíme, opepříme a lehce k němu přimícháme rosol. Tuto směs nalijeme na dno pekáče asi 2 cm vysoko a postavíme do chladu, nejlépe do chladničky, aby ztuhl. Ztuhlý drůbeží rosol nakrájíme na čtverečky o straně asi 6 cm. Jednotlivé porce, ozdobené hlávkovým salátem, podáváme s remuládovou omáčkou.

Rosolové řezy z drůbeže se uplatní hlavně jako předkrm.

Příloha: bílý chléb. Pro 8–10 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

## 595 NÁŘEZOVÉ MÍSY

Ze studených pokrmů se nejrychleji a nejsnáze upravují nářezové mísy, které se skládají hlavně ze salámů a mas nakrájených na tenké plátky a rozložených na míse buď v řadách, nebo vějířovitě či věncovitě. Vhodné přílohy, jako máslo, máslový krém, nastrouhaný křen, ředkvička, zelená paprika, rajče, kyselá okurka, červená řepa uvařená na kyselo, olivy, houby nakladané v octovém nálevu, rosol, hlávkový salát a zelená petržel, tyto nářezové mísy doplňují a zdobí.

Někdy se k upravenému nářezu na míse také příkládá pečená drůbež nebo obložená vejce, sýry apod. Přiloží-li se k nářezu upravenému na míse ořechy, olejovky nebo podobné lahůdky, nikdy se nepřikládají přímo, nýbrž na list hlávkového salátu nebo na mušle. Na nářez pak nestéká olej z ryb.

Všechny druhy nářezů se uplatní při každé příležitosti, zejména však tam, kde jde o rychlé pohostění nečekané návštěvy.

## 596 Nářezová mísa obyčejná

K přípravě této nářezové mísy volíme pokud možno salámy rozdílné chuti i vzhledem. Salámy nakrájené na tenké plátky rozložíme na mísu buď v řadách nebo vějířovitě tak, aby v jednotlivé řadě nebo vějíři byly vždy plátky z jednoho druhu salámu. Jednotlivé řady nebo vějíře salámu se mají od sebe lišit i barvou, aby mísa působivě vypadala. Větší plátky salámu na jedné straně nožem do poloviny rozkrojíme a svineme v kornoutek, který pak můžeme naplnit vějířkem z okurky, čtvrtkou vařeného vejce apod. Plátky salámů, zejména měkkých, můžeme na mísu rozložit také tak, že je v polovině lehce přehneme.

K obložení pak použijeme rajčat, ředkviček, paprik, oliv, kyselých okurek, vařených vajec, másla, rosolu atd. Na zdobení je vhodný hlávkový salát nebo zelená petržel.

Příloha: chléb všeho druhu a popř. majonéza okořeněná.

## 597 Nářezová mísa se sýrem

K okraji okrouhlé mísy rozložíme věncovitě například na plátky nakrájený, oloupaný šunkový salám. Telecí pečení, nakrájenou na tenké plátky, rozložíme na mísu opět věncovitě tak, aby salám do poloviny kryla. Debrecínskou pečínku, nakrájenou na plátky rozložíme věncovitě tak, aby opět do poloviny kryla telecí pečení. Střed mísy vyplníme kornoutky z eidamského sýra, naplněnými hoblovačkami z másla. Kornoutky položíme tak, aby jejich špičky směřovaly do středu. Střed mísy ozdobíme zelenou kadeřavou petrželí.

Příloha: chléb všeho druhu, saláty ze syrové zeleniny, kyselá okurky apod.

## 598 Nářezová mísa s drůbeží

Kromě různých druhů salámu a pečených mas přibíráme k přípravě této mísy také pečenou drůbež, plněná nebo obložená vejce, sýry, olejovky apod. Mísu upravujeme takto: Na oba konce větší oválové mísy rozložíme vějířovitě vařený uzený hovězí jazyk, nakrájený na tenké plátky. Jednu podélnou stranu mísy obložíme na plátky nakrájenou šunkou a druhou podélnou stranu obložíme na plátky nakrájeným rostbífem. Do středu mezi urovnané plátky šunky a rostbífem položíme upečené, na porce nakrájené kuře nebo na porce nakrájenou kachnu či husu. Tam, kde se jazyk vějířovitě sbíhá, položíme listy hlávkového salátu, na které dáme plněná vejce. Příloha: chléb všeho druhu, saláty ze syrové zeleniny, kyselá okurky apod. Taktéž majonézové omáčky jsou často vhodnou přílohou.

## 599 STUDENÉ MÍSY

Vkusně upravená studená mísa upoutá na první pohled nejen ve studeném bufetu, ale zaujme i pozornost účastníků slavnostních událostí, recepčí apod. Při její úpravě je nutno volit vzhledem k druhu pokrmu vhodnou mísu a pokrm na ní správně rozmístit. Dále pak vhodně volit přílohy a vkusně vybrat a umístit ozdoby.

Příklady studených mís, které jsou dále uvedeny, mají být podnětem k tomu, aby ti, kteří se úpravou mís zabývají, mohli svou fantazii a svůj vkus i dále v tomto směru rozvíjet.

Také u mnohých receptů uvedených v této knize je konečná úprava pokrmů volena tak, aby pokrm v této úpravě mohl být podáván i jako studená mísa.

## 600 Malá švédská mísa

*Potřebné: Salát s majonézou, a to buď vlašský, ruský, berlínský nebo pod., na tvrdo uvařená vejce, šunka, nebo šunkový salám, tuhý rosol, hlávkový salát, karafiáty z másla, citrón, očka, kyselý sled, olejovka, uzený losos nebo matjesový slaneček.*

Postup: Na střed ploché, okrouhlé skleněné mísy dáme kopeček salátu s majonézou. Na tvrdo uvařená vejce rozkrojíme na čtvrtky a přiložíme je podélně ze čtyř stran salátu. Ze dvou stran dáme mezi čtvrtky vejce buď kornoutky ze šunky nebo ze salámu, plněné rosolem. Z druhých dvou stran dáme mezi čtvrtky vejce list hlávkového salátu a položíme na ně karafiáty z másla. Za každou čtvrtku vejce položíme kolečko citrónu. Na jedno kolečko citrónu dáme očka, na druhé řez kyselého sledě, na třetí kolečko dáme olejovku a na čtvrté růžičku z uzeneho lososa nebo řez matjesového slanečka.

Příloha: chléb všeho druhu.

### 601 Salátová mísa

*Potřebné: Francouzský, vlašský a ruský salát, květináček zhotovený z citrónu a ředkviček (viz Ozdoby č. 14), kaviár, hlávkový salát a hvězdice z citrónu (viz Ozdoby č. 28).*

**Postup:** Na střed ploché, okrouhlé skleněné mísy dáme větší kopeček francouzského salátu a posadíme na něj květináč. Ze dvou stran přiložíme k francouzskému salátu po jedné větší kouli udělané z vlašského salátu a z druhých dvou stran přiložíme rovněž po jedné větší kouli z ruského salátu. Na povrch koulí z vlašského i ruského salátu uděláme proužky z kaviáru a ze dvou stran zasuneme ke každé kouli lísteček hlávkového salátu. Mezi koule vložíme hvězdice z citrónu.

Podáváme jako předkrm nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: bílý chléb nebo topinky.

### 602 Mísa s míchaným zeleninovým salátem

*Poměr: ½ kg salátu z červeného zelí (viz recept č. 174) nebo z červené řepy, 30 dkg salátu celerového (viz recept č. 172), 3 tvrdší rajčata, 3 na tvrdo uvařená vejce a hlávkový salát na zdobení.*

**Postup:** Na střed okrouhlé mísy dáme hromádku salátu z červeného zelí, kterou věncovitě obložíme celerovým salátem. K vnější straně celerového salátu dáme listy hlávkového salátu, na které položíme střídavě čtvrtky rajčat a čtvrtky vajec.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb s máslem, sýrové tyčinky apod.

### 603 Salátová mísa se šunkovými medailónky

*Potřebné: francouzský salát, šunkové medailónky a tuhý rosol.*

**Postup:** Na střed ploché, okrouhlé mísy upravíme francouzský salát do tvaru polokoule a k němu dokola přiložíme šunkové medailónky. Na okraj medailónků vystříkáme obrubu z rosolu. Střed mísy ozdobíme hvězdici z rajčete.

Podáváme jako předkrm, jako samostatný pokrm nebo jako jídlo po večeři.

Příloha: bílé pečivo.

### 604 Jarní vaječná mísa

*Potřebné: Vlašský salát nebo ruský salát, vejce uvařená na tvrdo, tatarská omáčka nebo majonéza okořeněná, majonéza ke zdobení (viz recept č. 105), červená řepa uvařená na kyselo nebo rajče, hlávkový salát, cukr, ocet.*

**Postup:** Na větší plochou, okrouhlou nebo oválnou mísu dáme vlašský nebo ruský salát a rozetřeme jej nožem na ploše mísy tak, aby zůstal asi 4 cm volný okraj, vrstva salátu má být asi dva a půl centimetru vysoká. Na povrch salátu položíme úhledně na tvrdo uvařená podél rozpůlená vejce, žloutkem dolů.

Pálek položíme tolik, aby jimi byla obložena celá plocha salátu. Potom polijeme celý povrch mísy buď tatarskou omáčkou, nebo majonézou rozředěnou trochou mléka. Na hřbet každé půlky vejce nastříkáme hvězdičku z majonézy ke zdobení a zastrčíme do ní kostičku vykrojenou z červené řepy nebo rajčete. Okraj mísy ozdobíme hlávkovým salátem nakrájeným na nudličky, posypaným cukrem a pokapaným octem.

Příloha: bílé pečivo.

Podáváme ke každé příležitosti.

### 605 Mísa se šunkovými závitky

*Poměr: 10 velkých plátek šunky, ½ kg vlašského salátu, 5 tvrdších menších rajčat, 50 dkg chřestového salátu, 20 dkg nakrouhané ředkve, 5 dkg majonézy okořeněné. — Kyselá okurky, zelená petržel a kapary na zdobení.*

**Postup:** Plátky šunky stočíme do stejnoměrných závitků, které naplníme vlašským salátem. Šunkové závitky pak položíme do řady na podlouhlou mísu. K jedné boční straně závitků dáme nakrouhanou ředkev a rajčata rozkrájená na čtvrtky. K druhé boční straně přiložíme chřestový salát a větší okurek. Okraje závitků ozdobíme tenkými proužky vystříkané majonézy. Na střed závitku rovněž vystříkneme trochu majonézy a do ní zasadíme kapar. Hotovou mísu ozdobíme zelenou petrželí.

Tato mísa je zvláště vhodná pro studený bufet.

Příloha: chléb všeho druhu.

### 606 Mísa se studenou pečením a rosolem

*Poměr: 30 dkg studené vepřové pečeně a 30 dkg rostbifu, anebo 30 dkg telecí pečeně a 30 dkg zvěřinové pečeně, šťáva z pečeně, trochu citrónové šťávy, ¼ l hovězího vývaru a 3 plátky želatiny. — Na zdobení čtvrtky rajčat, vařená vejce, cibule a zelená petržel.*

**Postup:** Štávu z pečeně zbavíme tuku, jemným sítem procedíme, pak k ní přilijeme vývar, ochutnáme citrónovou šťávou, podle chuti přisolíme, přikořeníme a nahřejeme. Do nahřáté šťávy z pečeně, promíchané s vývarem, přidáme ve vodě nabobtnalou a vymačkanou želatinu a když se dokonale rozpustila, nalijeme rosolovou tekutinu do ploché nádoby a postavíme do chladničky, aby ztuhla.

Ztuhlý rosol pak nakrájíme na kostky. Dobře vychlazené pečené maso nakrájíme na plátky, rozložíme je obloukovitě na oválnou mísu a střed vyplníme nakrájeným rosolem, který posypeme drobně nakrájenou cibulí.

Nakonec mísu ozdobíme rajčaty, vejcem a zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm, nebo jí použijeme pro studený bufet.

Příloha: bílý chléb a tatarská omáčka.

### 607 Pražská rostbifová mísa

*Poměr: 40 dkg francouzského salátu, 10 plátků rostbifu, čekankový nebo hlávkový salát, 3 na tvrdo uvařená vejce a 6 dkg okořeněné majonézy. — Pažitka a rajče nebo ředkvičky na zdobení.*

**Postup:** Do středu na okrouhlou mísu dáme kopeček francouzského salátu, který na jedné straně obložíme přehnutými plátky rostbifu a na druhé straně čekankovým nebo hlávkovým salátem, do kterého zastrčíme dílky vařeného vejce. Kopeček salátu mřížkovitě přestříkáme majonézou a posypeme jemně rozsekanou pažitkou. Hotovou mísu ozdobíme buď rozčtvrceným rajčetem nebo tulipánky z ředkviček.

Podáváme jako samostatný pokrm, anebo použijeme pro studený bufet.

Příloha: bílý chléb a tatarská omáčka.

### 608 Sýrová mísa

*Potřebné: Tavený ementál, rokfórový sýr, karafiáty z másla (viz Ozdoby, čís. 47), liptovský sýr a zelená petržel.*

**Postup:** Několik trojúhelníků taveného ementálu rozkrájíme nožem, namočeným v horké vodě, po délce vždy na tři dílky. Na střed okrouhlé plochy mísy sestavíme nakrájené dílky paprskovitě hroty ven tak, že utvoří hvězdičici. Střed hvězdičky vyplníme prolisovaným rokfórem a povrch rokfóru ozdobíme karafiáty z másla, jejichž okraje jsme ponořili do růžové sladké papriky. Mezi karafiáty dáme zelenou petržel. Mezi cípy hvězdičky nastříkáme liptovský sýr.

Sýrovou mísu podáváme jako samostatný pokrm nebo jako jídlo po večeři.

Příloha: chléb a máslo.

### 609 Mísa s ementálským sýrem

*Potřebné: Ementálský sýr, hoblovačky z másla (viz Ozdoby č. 46) a hlávkový salát.*

**Postup:** Ementálský sýr nakrájíme na plátky asi 3 cm široké, kůru odkrojíme a ementál paprskovitě rozložíme na skleněnou plochu mísy. Střed mísy vyplníme hoblovačkami a do středu hoblovaček posadíme srdíčko hlávkového salátu.

Podáváme jako samostatný pokrm anebo jako jídlo po večeři.

Příloha: chléb všeho druhu.

### 610 AMERICKÉ STUDENÉ PŘESNÍDÁVKY — LANČE

Tyto americké přesnídávky si zaslouží zvláštní pozornosti. Hlavní součástí těchto chutných a osvěžujících přesnídávek je ovoce a zelenina. Jsou tedy důležité pro pestrou a zdravou výživu. V této sestavě můžeme je také podávat jako vhodnou studenou večeři.

### 611 Lanč s jablky

*Poměr: 2 plátky celozrnného chleba (Knäcke-chléb), 1 dkg másla, 1 větší jablko, 5 dkg okořeněné majonézy, lžičce šlehané smetany nebo jogurtu, 3 dkg protlaku z rajčat, 2 plněné olivy nebo malé kyselé okurky, 5 tyčinek chřestu, trochu salátové marinády, 1 na tvrdo uvařené vejce a buď trochu kaviáru nebo 3 dkg sardelového másla, hlávkový salát a v oleji nakládaná paprika.*

**Postup:** Na misku nebo talíř dáme plátek chleba namazaného máslem a obložíme jej dvěma plátky čerstvých jablek i se slupkou. Do okořeněné majonézy přimícháme trochu ušlehané smetany nebo jogurtu, jablka jí přelijeme a povrch majonézy mřížkovitě přestříkáme rajčatovým protlakem a ozdobíme olivami nebo okurkami. K tomu pak přiložíme několik tyčinek chřestu marinovaného v salátové marinádě a dvě půlky vařeného vejce, obložené buď kaviárem nebo plněné sardelovým máslem a ozdobíme hlávkovým salátem a paprikou.

Jako doplněk k tomu podáváme vychlazený jablečný mošt nebo šípkový čaj.  
Pro 1 osobu. Úprava trvá 20 minut.

### 612 Lanč s mrkvovým tvarohem

*Poměr: 12 dkg tvarohu s mrkví (viz recept č. 250), hlávkový salát (viz recept č. 147), plátek ananasu a pomeranče, třešně a 4 dkg tuhého rybízového rosolu.*

**Postup:** Na misku nebo na talíř dáme k jedné straně kopeček tvarohu s mrkví a k tomu přiložíme hlávkový salát upravený s olejem. Vedle salátu položíme plátek ananasu, na který dáme plátek pomeranče a na něj třešně. Na hlávkový salát položíme dva tenké plátky tuhého rybízového rosolu.

Příloha: celozrnný chléb a ovocná nebo zeleninová šťáva.  
Pro 1 osobu. Úprava trvá 20 minut.

### 613 Lanč s hovězím masem

*Poměr: 10 dkg vařeného hovězího masa, olej, ocet, sůl, cukr, mletý pepř a několik kapek vorčesterské omáčky, 10 dkg brukvového salátu (viz recept č. 159), 5 dkg okořeněné majonézy, půlka vařeného vejce a rajče nebo červená paprika.*

**Postup:** Vařené hovězí maso nakrájíme na plátky. Do hlubší misky nalijeme trochu oleje a octa, přidáme sůl, trochu cukru a mletého pepře a několik kapek vorčesterské omáčky. Do takto upravené marinády vložíme nakrájené hovězí maso a necháme asi hodinu v chladu marinovat. Na talíř dáme hromádku brukvového salátu promíchaného s majonézou a k tomu přidáme marinované plátky masa, vějířovitě rozložené. Takto upravenou přesnídávku ozdobíme dvěma čtvrtkami vařeného vejce a rajčetem nebo paprikou.

Příloha: topinky a jablečná šťáva.  
Pro 1 osobu.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 614 Lanč s bujónem

*Poměr: 12 dkg francouzského salátu (viz recept č. 198), 6 dkg šunky, 1 na tvrdo uvařené vejce, svazek ředkviček, ¼ l hovězího bujónu a 4 sýrové tyčinky z listkového těsta.*

Postup: Na misku nebo na talíř dáme francouzský salát a na něj úhledně rozložíme na plátky nakrájenou šunku a rozčtvrcené vejce, a k tomu přiložíme omyté ředkvičky. Koflíček bujónu se sýrovými tyčinkami tento pokrm doplňuje.

Pro 1 osobu.

Úprava trvá 30 minut.

#### 615 Lanč s drůbežím masem a broskvemi

*Poměr: 6 topinek, 6 dkg majonézy okořeněné, 20 dkg pečeného drůbežího masa, 3 vejce míchaná na másle a promíchaná s trochou majonézy a zeleným hráškem, 6 půlek kompotovaných broskví, trochu citrónové šťávy a sladké mleté papriky. — Zelená petržel na zdobení.*

Postup: Topinky z bílého chleba potřeme okořeněnou majonézou, na ni položíme plátky studeného pečeného drůbežího masa, na to dáme umíchaná vejce a na ně položíme půlku broskve a to řeznou plochou dospodu. Pak broskve pokapeme citrónovou šťávou a posypeme paprikou. Takto upravené topinky rozložíme na mísu a ozdobíme zelenou petrželí.

Pro 3 osoby.

Úprava trvá 30 minut.

#### 616 Lanč s olejovkami

*Poměr: 2 čekankové puky, polovinu pomeranče, trochu cukru, 5 dkg majonézy okořeněné, 2 olejovky, 1 na tvrdo uvařené vejce, 3 malé kyselé okurky a hlávkový salát.*

Postup: Očištěnou čekanku a oloupané pomeranče na drobno nakrájíme, trochu pocukrujeme, přidáme okořeněnou majonézu a lehce promícháme. Takto upravený salát dáme k jedné straně na talíř nebo na misku, k němu přiložíme olejovky, rozčtvrcené vejce a kyselé okurky. Ozdobíme hlávkovým salátem.

Příloha: bílý chléb nebo preclíky.

Pro 1 osobu.

Úprava trvá 30 minut.

#### 617 Lanč pikantní

*Poměr: 40 dkg rýžového salátu s jablky (viz recept č. 200) nebo bramborového salátu s majonézou, 1 krabice marinovaných matjesových řezů, 2 na tvrdo uvařené vejce, 4 plátky taveného sýra, 15 dkg podušených žampionových hlaviček, polévková lžice koňaku, 4 kyselé okurky, 2 rajčata a na zdobení 5 dkg černých oliv a zelená petržel.*

Postup: Na větší okrouhlou mísu dáme kopeček buď rýžového salátu s jablky, nebo bramborového salátu s majonézou, a kopeček na proužky nakrájených matjesových řezů. Obložíme rozčtvrcenými vejci, kornoutky taveného sýra, podušenými hlavičkami žampionů, pokapanými koňakem,

malými kyselými okurkami a rozčtvrcenými rajčaty. Mísu ozdobíme zelenou petrželí a černými olivami.  
Příloha: topinky nebo bílý chléb.  
Pro 4 osoby.

Úprava trvá 30 minut.

#### 618 Lanč se salátem

*Poměr: 2 hlávky šterbáku, olej, citrónová šťáva nebo ocet, sůl, mletý pepř, lžice medu, 2 větší jablka, 3 banány, 2 pomeranče, 3 kolečka konzervovaného ananasu, 2 čerstvé papriky, 6 dkg jader vlašských ořechů, trochu mleté sladké papriky a zelená petržel.*

Postup: Ze šterbáku odstraníme vnější poškozené listy. Pak jej pod tekoucí studenou vodou dobře opláchneme, vodu z něj vytřepeme, nakrájíme na nudličky a promícháme marinádou, připravenou z oleje, citrónové šťávy nebo octa, soli, bílého pepře a medu. Šterbákový salát pak vložíme do hlubší skleněné misky a bohatě obložíme na plátky nakrájenými neoloupanými jablky, z kterých jsme vykrojili jadřinec, kolečky banánu, plátky pomerančů pečlivě oloupaných, proužky z čerstvé papriky, kousky ananasu a jádry vlašských ořechů. Salát na povrchu posypeme mletou paprikou a ozdobíme zelenou petrželí.

Příloha: celozrnný chléb, máslo a popř. i sýr.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá ½ hodiny.

#### 619 JEDNODUCHÉ PŘEDKRMY

Za předkrmy volíme pikantní drobnůstky, které mají jednak podporovat chuť k jídlu, jednak vhodně doplňovat další chody jídel. Příliš sytivé pokrmy jako je tučné maso, tučná drůbež apod. nejsou k přípravě předkrmů vhodné.

Z praktických důvodů upravujeme předkrm v jednotlivých porcích přímo na talíř, ponejvíce na skleněný, anebo na malé porcelánové mističky tvaru mušlí.

#### 620 Malé předkrmové mističky

Jedna ze všeobecně oblíbených a jednoduchých sestav předkrmu je tato: Plátek lososové šunky, nebo uzeného lososa, sardinka, plátek vařeného vejce obloženého kaviárem, trochu mixed-pickles (v octě nakládaná zelenina), plátek citrónu, olivy, kousek rajčete a kousek másla. Ke zdobení použijeme hlávkový salát a zelenou petržel.  
Za přílohu jsou vhodné topinky.



## 621 TEPLÁ KUCHYNĚ

### 622 VÝZNAM TEPLÉ KUCHYNĚ

Většinu potravin, až na výjimku jako je ovoce, některé druhy zeleniny, máslo, olej apod., nepožívá člověk v původním stavu, nýbrž až po určité úpravě, aby se staly pro lidský organismus stravitelnějšími.

Především je to tepelná úprava. Jde tu o chemické, koloidně chemické a fyzikální změny potravin, způsobené varem, parou, dušením, pečením v tuku nebo v horkém vzduchu.

Význam tepelné úpravy spočívá hlavně v tom, že v syrovém stavu tuhá nebo vláknitá potrava se teplem změkčuje, její stavba se jaksí „nabourává“ a kypří a chemické a fyzikální změny ji činí chutnější a stravitelnější. Vaření a úprava teplem je tedy v principu jakýmsi předběžným natrávením potravin mimo tělo, jež ulehčuje organismu vlastní trávicí funkci.

Tepelná úprava potravin činí ovšem zadost i závažným hygienickým požadavkům zejména v tom, že se účinkem vysokých teplot ničí v potravě obsažené zdraví škodlivé látky, jsou to např. paraziti, jejich vajíčka, plísňe, bakterie apod.

*Poznámka:* U jednotlivých návodů v receptech jsou — v poměru — některé z potřebných surovin (nebo dávky) uvedeny často v závorkách. To značí, že lze potravinu buď vhodně nahradit, nebo přípravu pokrmu zlevnit či pozměnit.

### 623 VÝVARY A POLÉVKY

#### 624 VÝVARY

Vývar získáme vařením určitých potravin ve vodě, v jehož průběhu se vyluhují z potravin do vody kromě živin též extraktivní a chuťové látky. Vývar, připravený z masa, kostí, drůbeže, zvěře, ryb, zeleniny apod. a z přísad, je až na některé výjimky základem nejen polévek, ale také většiny omáček.

Podle hodnoty použitých potravin dělíme vývary na jakostní a obyčejné. Vývary jakostní jsou takové, které připravujeme z určitých, přesně stanovených potravin a v stanovených dávkách, a podáváme je buď jako čisté po-

lévky neboli bujóny, nebo jich používáme jako základu čirých polévek, či k přípravě speciálních omáček.

Vývary obyčejné připravujeme buď z kostí anebo z různých masitých a zeleninových odkrojků, nevhodných k jinému zpracování. (Jsou to odřezky, slachy, blány z masa, slupky z kedluben, chřestu, listy kvěťáku, řapíky, košťály atp.). K obyčejným vývarům počítáme také odvar z bramborů, zelenin a těstovin. Těchto vývarů používáme většinou jako základu místo vody k obyčejným polévkám všeho druhu, dále pak k podlévání mas nebo zelenin, při dušení, pečení apod.

Předem nutno upozornit na to, že při úpravě vývaru z masa nikdy při vaření nedodáváme vodu, zvláště ne studenou. U dávek tekutin v jednotlivých receptech je již počítáno s tím, že určitá část vody se vyvaří, takže zbývající hotový vývar postačí pro uvedený počet osob.

#### 625 VÝVARY JAKOSTNÍ

##### 626 VÝVARY Z HOVĚZÍHO MASA

K přípravě těchto vývarů se nejlépe hodí hovězí žebro, bok, hrudí, ohánka, také klížka a maso z hlavy.

##### 627 Hovězí vývar světlý (bujón světlý)

*Poměr:* 1 kg (75 dkg) hovězího žebra, popřípadě hovězího libového masa předního nebo zadního, 25 dkg řídkých hovězích kostí, 2 až 2½ litru vody, 4 dkg hovězích jater, 5 dkg mrkve, 6 dkg kořenové petržele, 3 dkg celeru, 4 dkg kapusty, 4 dkg cibule, 4 dkg žampionů nebo hříbků, 3 dkg másla, 3 zrnka pepře a asi 2 dkg soli. (Vezmeme-li hovězí žebro, můžeme kosti k přípravě vývaru vynechat.)

*Postup:* Hovězí maso pod tekoucí studenou vodou opláchneme, trochu naklepeme, rozkrájíme na menší kusy a vložíme do hrnce. Rozseknuté kosti omyjeme rovněž ve studené vodě, přidáme k masu a zalijeme studenou vodou. Hrncem dobře přikryjeme, postavíme na plotnu a přivedeme zvolna do varu. Při varu se z masa vyloučí bílkovina a sráží se na povrchu v podobě pěny, kterou nesmíme odstranit. Při pozvolném vaření se z pěny na povrchu vytvoří tenká vrstva hnědé sraženiny, kterou potom dírkovanou lžičkou odstraníme. Když se maso asi 2 hodiny vařilo, odtáhneme hrncem na okraj plotny, přidáme sůl, játra nakrájená na kousky, koření, houby rozkrájené a podušené na másle a očištěnou zeleninu. Necháme přejít prudší var, pak hrncem odstavíme a pomalým varem dovaříme ještě ½ až 1 hodinu. Čím pomaleji vaříme, tím čistší bude vývar. Potom maso a kosti vyjmeme, vývar přecedíme a mastnotu s povrchu vývaru dokonale odstraníme. Má-li být vývar obzvláště čirý, musíme jej ještě vyčistit. Postup při čištění vývaru naleznete pod čís. 636.

Hovězímu světlému vývaru se říká také bouillon blanc. Chuť vývaru upraví-

me podle potřeby. Čistý vývar podáváme jako posilující pokrm. Při úpravě polévek do něj vkládáme nebo zavařujeme připravenou vložku.

Chceme-li vývaru použít k přípravě speciálních omáček, vezmeme k přípravě pouze 1½ litru vody.

Maso z vývaru podáváme buď s omáčkou nebo s octovým křenem, hořčicí apod., nebo z něj připravujeme hašé.

1½ litru vývaru — pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ až 3 hodiny.

#### 628 Hovězí vývar hnědý (bujón hnědý)

*Poměr: 1 kg (75 dkg) hovězí oháňky, popř. hovězího libového masa předního nebo zadního, 30 dkg řídkých hovězích kostí, 2–2½ l vody, 5 dkg hovězích jater, 5 dkg mrkve, 6 dkg kořenové petržele nebo pastináku, 3 dkg celeru, 4 dkg cibule, kousek póru, 3 dkg kapusty, stroužek česneku, 10 zrněk pepře, 4 dkg sádla a asi 2 dkg soli.*

Postup: Hovězí oháňku a rozseknuté kosti pod tekoucí studenou vodou dobře opláchneme. Potom oháňku rozdělíme na několik menších dílů. Oháňku i kosti vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou, zakryjeme pokličkou, postavíme na plotnu a přivedeme zvolna do varu. Pozvolným vařením se na povrchu utvoří z pěny tenká vrstva hnědé sraženiny, kterou dřevkou odstraníme. Když se maso vaří 2 hodiny, přidáme sůl a koření. Potom dáme na pánev sádlo, rozpálíme jej a osmažíme v něm do zlatožluta zeleninu, rozkrájenou na tenké plátky, a játra, nakrájená na kostičky; nakonec přidáme na plátky nakrájenou cibuli. Omastek na kterém jsme smažili, slijeme a směs přidáme do vývaru. Necháme přejít var, hrncem odstavíme stranou a zvolna dováříme ještě ½ až 1 hodinu. Kostí a maso pak z vývaru vyjmeme, vývar přecedíme a s jeho povrchu dokonale odstraníme mastnotu. Tak jsme obdrželi vývar hnědý, nazývaný též „bouillon brun“. Chuť hotového vývaru můžeme zlepšit přidáním 1/16 litru vína šery, madeirského vína, nebo přírodního červeného vína.

Čistý vývar podáváme jako posilující pokrm. Chceme-li jej však upotřebit jako základu při úpravě polévek, vkládáme do něj nebo zavařujeme připravenou vložku. Použijeme-li vývaru k přípravě speciálních omáček, použijeme pouze 1½ l vody. Maso z vývaru buď nakrájíme a použijeme jej jako vložky při úpravě polévky, nebo k přípravě rizota, nebo je podáváme s hořčicí, s křenem nebo s omáčkou.

1½ litru vývaru (pro 6 osob).

Úprava trvá 2½ až 3 hodiny.

#### 629 Vývar z hovězího masa úsporný

*Poměr: 2½ l vody, 25 dkg hovězího masa (žebro, hrudí, bok, plec apod.), 40 dkg hovězích řídkých kostí, 15 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer, kapusta), 4 dkg cibule, sůl, 6 zrněk pepře a asi lžičce polévkového koření.*

Postup: Kostí omyjeme, na drobno rozsekáme, dáme do hrnce, zalijeme studenou vodou, přidáme opláchnuté maso a pepř a zvolna vaříme asi 2 hodiny. Poté měkké maso z vývaru vyjmeme a kosti dále asi hodinu vyváříme. Pak přidáme očištěnou zeleninu, cibuli a sůl a vaříme ještě asi

½ hodiny. Vývar pak procedíme, tuk s povrchu odstraníme a vývaru použijeme k přípravě hovězích polévek stejně jako ostatních vývarů z hovězího masa. Před upotřebením přidáme do vývaru polévkové koření, protože má málo výraznou chuť. (Uvařené, nakrájené maso z vývaru můžeme upotřebit jako vložky do polévky, nebo k přípravě hašé apod.).

Úprava trvá 3½ hodiny.

#### 630 VÝVARY Z OSTATNÍCH DRUHŮ MAS

Kromě vývaru z hovězího masa můžeme upravit i vývar z telecího masa, v němž povaříme jen mrkev a koření; dále pak vývar z vepřového masa a vývar ze skopového masa. Těchto vývarů používáme hlavně k přípravě zadělávaných polévek, k podlévání pečení apod.

#### 631 Vývar z drůbeže

Dobrý drůbeží vývar připravíme ze slepice, z holubů, z krůty, z kachních a husích drůbků atp.

#### 632 Vývar ze slepice

*Poměr: 1 slepice, 2½ litru vody, 5 dkg mrkve, 5 dkg kořenové petržele nebo pastináku, 4 dkg celeru, kousek kapusty, několik zrníček koriandru a 2 dkg soli.*

Postup: Starší očištěnou a vykuchanou slepici rozpálíme a omyjeme. Omytou vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou, osolíme, zakryjeme pokličkou a vaříme pomalým varem 2 hodiny. (Můžeme přidat i očištěný kráček, žaludek, játra apod.). Potom přidáme očištěnou zeleninu a vaříme dále asi ½ hodiny, tj. tak dlouho, až je slepice měkká. Měkkou slepici vyjmeme z vývaru, vývar procedíme a tuk s povrchu dokonale odstraníme. Má-li být vývar obzvláště čirý, musíme jej ještě vyčistit. Postup při čištění vývaru naleznete pod č. 636.

Čistý vývar podáváme jako posilující pokrm, nebo ho upotřebíme jako základu při úpravě polévek čirých nebo zadělávaných a krémových, popřípadě k přípravě speciálních omáček.

Maso ze slepice buď nakrájíme a použijeme jej jako vložky při úpravě drůbeží polévky, nebo k přípravě rizota a hašé, nebo je podáváme s paprikovo-meranovou omáčkou. Zeleniny můžeme použít jako vložky do polévky.

Asi 1½ litru vývaru (pro 6 osob).

Úprava trvá 3 hodiny.

#### 633 Vývar ze zvěřiny

K přípravě vývaru ze zvěřiny vezmeme buď drůbky ze zajíce nebo zaječčí předeček, srnčí krk a předeček, starší koroptve, starší bažanty, divoké kachny, divoké husy apod.

*Poměr: 1 kg masa zvěře nebo z pernaté drůbeže, asi 5 dkg sádla, 5 dkg mrkve, 4 dkg*

pórku, 3 dkg celeru, 5 dkg cibule, 1 hřebíček, 8 zrněk jalovce, 8 zrněk pepře, 2 bobkové listy, trochu tymiánu, 1 dkg zelené petržele, 4 dkg žampionů, sůl a 2½ litru vody.

Postup: Maso, popřípadě i kosti zvěře nakrájíme na menší kousky, dáme do pekáče, přidáme sádlo, vložíme do trouby a za občasného míchání opražíme. Opražené maso dáme do hrnce, zalijeme studenou vodou, postavíme na plotnu a asi 2 hodiny pomalým varem vaříme. Pak přidáme očištěnou zeleninu v celku, koření, zelenou petržel, sůl, na troše sádla podušené žampiony a vaříme dále asi ½ hodiny. Vývar pak přecedíme a tuk s povrchu vývaru odstraníme. Vývaru používáme k přípravě čirých a zadělávaných zvěřinových polévek.

Maso z vývaru používáme k přípravě hašé, paštiky, zvěřinových knedlíčků apod.

1½ litru vývaru (pro 6 osob).

Úprava trvá 3 hodiny.

#### 634 Vývar z ryb

Velmi dobrý rybí vývar získáme z rybích odřezků, jako jsou hlavy, ploutve, ocasy, kůže apod. Vaříme-li současně odřezky i rybu, ze které hodláme připravit samostatný pokrm (kapr, pstruh a líněk vařený na modro apod.), bude vývar hodnotnější. Rybu ve vývaru však vaříme jen potud, pokud nezměkne.

*Poměr: 2¼ litru vody, 1 kg rybích hlav (bez žaber), kostí a odřezků, 15 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer, pór), 8 dkg cibule, sůl, 1 bobkový list, 15 zrněk pepře, 6 zrněk nového koření, trochu tymiánu). Pro chuťovou obměnu vývaru můžeme místo bobkového listu, pepře a nového koření přidat trochu bazalky nebo ysofu, popřípadě trochu šalvěje nebo koriandru. Přidáme-li 5 dkg žampionů na másle podušených, dostane rybí vývar opět odlišnou chuť.*

Postup: Rybí hlavy a odřezky omyjeme, hlavy rozpůlíme, dáme vše do hrnce, přidáme na kolečka nakrájenou zeleninu a cibuli, sůl a koření, zalijeme vodou a vaříme pomalým varem asi ¾ hodiny. Chuť vývaru můžeme zlepšit, podušíme-li rybí odřezky na trošce tuku.

Hotový rybí vývar přecedíme a používáme k přípravě čirých a zadělávaných rybích polévek, dále pak k speciálním rybím omáčkám.

1½ litru vývaru (pro 6 osob).

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 635 CHUŤOVÉ OBMĚNY MASITÝCH VÝVARŮ

Chceme-li u vývarů dosáhnout jiné chuti, můžeme koření uvedené v předpisech nahradit malými dávkami koření, uvedeného dále:

Pro vývar z hovězího masa: česnek, protlak z rajčat, saturejku, popřípadě i bazalku.

Pro vývar z telecího masa: jenom koriandr.

Pro vývar z vepřového masa: kmín, šalvěj, bazalku a saturejku.

Pro vývar ze skopového masa: česnek, kmín, saturejku, šalvěj a protlak z rajčat.

Pro vývar z drůbeže: jenom trošku koriandru.

Pro vývar ze zvěřiny: tymián, jalovec, šalvěj, bazalku a rozmarýn.

Pro vývar z ryb: bazalku, šalvěj, koriandr, někdy i žampiony.

#### 636 ČIŠTĚNÍ MASITÝCH A RYBÍCH VÝVARŮ

Při správném postupu vaření někdy postačí, prolijeme-li hotový vývar buď velmi jemným sítem, nebo hustě tkaným plátěným ubrouskem, předem namočeným do vařící vody a dobře vyždímaným. Nepostačí-li to, nebo chceme-li mít vývar křišťálově čirý, vyčistíme jej takto:

Do hrnce dáme na 2 litry vývaru 10 dkg libového hovězího masa buď jemně zekanáho nebo na masovém strojkou umletého, 5 dkg syrové mrkve na drobné kostičky nakrájené, ¼ l vody a 2 bílky; směs dobře promícháme. Nalijeme na ni dokonale tuku zbavený prochladlý vývar, dobře prošleháme, postavíme na mírný oheň, přivedeme do varu a asi 5–10 minut pomalým varem vaříme. Při vaření vývar hlavně na dně nádoby vařečkou lehce zamícháme. Bílkovina, která se za varu vylučuje z masa spolu s bílkem, pojme do sebe pozvolným srážením při varu všechny součástky, které vývar kalf. Aromatické látky z masa a z mrkve pak zlepší chuť vývaru, která se čištěním zeslabí.

Při čištění rybího vývaru použijeme místo hovězího masa syrového masa rybího.

Povařený vývar pak přecedíme do čistého hrnce přes neporušenou hustší utěrku, namočenou do horké vody a dobře vyždímanou. Vývar okamžitě proteče. Čirého vývaru pak použijeme tak, jak je v receptech uvedeno.

#### 637 VÝVAR ZE ZELENINY (ZELENINOVÝ BUJÓN)

*Poměr: 2 litry vody, 15 dkg mrkve, 15 dkg kořenové petržele, 10 dkg celeru, 5 dkg kapusty, kousek póru, 4 dkg cibule, 2 dkg másla nebo oleje, 8 zrněk pepře, 4 zrnka nového koření, sůl. (Pro chuťovou obměnu můžeme také přidat 5 dkg hub, podušených na másle.)*

Postup: Zeleninu buď ostrým kartáčkem pod tekoucí vodou opereme, nebo oloupeme, očištěnou rozčtvrtíme, vložíme do vařící osolené vody a asi hodinu vaříme. Na tuku osmahneme jemně nakrájenou cibulku, přidáme k ní koření, podlijeme ji trochou zeleninového vývaru, krátce povaříme a nalijeme vše do zbylého zeleninového vývaru. Vývar ještě trochu povaříme a pak přecedíme.

Zeleninový vývar můžeme podávat jako bujón bez jakékoli vložky. Dále ho používáme k přípravě vegetariánských polévek nebo čirých zeleninových polévek, do kterých jako vložku přidáme ve vývaru vařenou a na kostičky nakrájenou zeleninu či jiné vložky, jakých se užívá při úpravě hovězích polévek.

Nepoužijeme-li zeleniny do polévky, upotřebíme ji k přípravě salátu, zeleninových karbanátků, pudingů apod.

Zeleninový vývar je kromě toho vhodnou náhradou vody, jestli chceme zlepšit zadělávané polévky.

1½ litru vývaru (pro 6 osob)

Úprava trvá 1¼ hodiny.

## 638 VÝVARY OBYČEJNÉ

### 639 Vývary z hovězích kostí

K přípravě vývarů z kostí se nejlépe hodí kosti kloubové, které jsou řídké, a kosti morkové. Při použití žeberních a páteřních kostí se vývar často zkalí. Kostí před upotřebením řádně vypereme a rozsekáme pokud možno na malé kousky. (Pro potřebu v domácnosti si je dáme rozsekat u řezníka.) Kostí vkládáme vždy do studené vody.

Jedním vyvážením se nevyloží z kostí všechny chuťové a aromatické látky, můžeme je tedy několikrát, tj. nejméně dvakrát až třikrát, vyvářet.

Kosti se zpravidla vyvářejí 3 až 6 hodin; abychom získali potřebné množství vývaru, je nutno tekutinu, která se dlouhým vařením vypaří, doplnit horkou vodou.

### 640 Vývar z hovězích kostí, světlý

*Poměr: 80 dkg (60 dkg) hovězích řídkých kloubových kostí, 1 morková kost (popřípadě i odřezky z masa), 3 litry vody, 8 dkg hovězích jater, 16 dkg zeleniny (celer, mrkev, petržel a kapusta), 3 dkg cibule, 2 dkg másla nebo loje, 8 zrněk pepře, 4 zrnka nového koření a sůl.*

Postup: Rozsekané kosti dobře omyjeme, dáme do hrnce, zalijeme vodou a pomalým varem asi 2 až 3 hodiny vaříme (čím déle, tím lépe).

Pak přidáme očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu, cibuli a játra, nakrájená na kostky, to vše na másle podušené, dále pepř, nové koření a sůl, a vaříme pomalým varem ještě ½ hodiny. Potom vývar přecedíme a používáme k přípravě nepravých, čirých hovězích polévek místo vývaru z hovězího masa, dále k přípravě polévek zadělávaných a zahuštěných, k dušení zeleniny, k přípravě šťávy z pečeně apod.

1½ litru vývaru (pro 6 osob).

Úprava trvá 2½ až 3½ hodiny.

### 641 Vývar z hovězích kostí, hnědý

*Poměr: 80 dkg (60 dkg) hovězích řídkých kloubových kostí, 20 dkg odřezků z masa (odkrojky, šlachy, blány, zbytky od uzeného masa — podle toho, k čemu vývar upotřebíme), 3¼ l vody, 15 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 8 dkg cibule, 3 dkg sádla, 8 zrněk pepře, 3 zrnka nového koření a sůl.*

Postup: Kosti a odřezky masa rozsekáme nebo nakrájíme pokud možno na malé kousky, dáme do pekáče, vložíme do trouby a za občasného míchání

opražíme. Přitom je podlijeme trochou vody, kterou necháme úplně vy-smahnout. To třikrát až čtyřikrát opakujeme.

Opražené kosti a odřezky masa pak vsypeme do většího hrnce, zalijeme studenou vodou (pekáč dobře vypláchneme vodou, kterou přilijeme ke kostem). Opražené kosti vaříme pomalým varem asi 3 až 4 hodiny. Pak přidáme očištěnou, nakrájenou zeleninu a cibuli, vše na tuku do zlatova osma-zené, koření a sůl, a vaříme dále asi ¼ hodiny. Potom vývar přecedíme a používáme k přípravě nepravých hnědých hovězích polévek místo hně- děho vývaru z hovězího masa, dále pak k přípravě hnědých polévek zadělá- vaných a krémových, k přípravě omáček, šťávy z pečeně apod.

1½ litru vývaru (pro 6 osob).  
Úprava trvá 4—5 hodin.

### 642 Vývar z telecích nebo vepřových kostí

Vývar z těchto kostí upravujeme stejně jako vývar z hovězích kostí světlý, viz č. 640.

Těchto vývarů používáme jako základu k přípravě zadělávaných a zahuště- ných polévek, dále pak k podlévání pečení (a to vývaru z kostí telecích k telecí pečení, vývaru z kostí vepřových k vepřové pečení apod.), dále pak k přípravě šťáv z pečení atd.

### 643 Vývar z vývarové kostky (z masoxu)

Vývar z vývarové kostky se připravuje podle návodu. Tohoto vývaru, jehož výhodou je snadná a rychlá úprava, používáme tak jako ostatních vývarů, připravených z masa.

Úprava trvá 10 minut.

## 644 POLÉVKY

Důležitým doplňkem jídelníčku jsou polévky. Při obědě nebo při večeři se podávají nejčastěji jako první chod. Je-li však podáván studený předkrm, podává se polévka obvykle až po předkrmu.

Je-li polévka součástí oběda nebo večeře, upravujeme ji tak, aby povzbuzo- vala chuť k jídlu a aby byla méně sytíva. Podáváme-li ji však k snídani, pře- snídávce nebo k večeři, volíme polévku hustou a sytější.

Na jednu osobu počítáme, je-li polévka jen součástí oběda nebo večeře, ¼ litru, slouží-li však jako samostatný pokrm, pak ½ litru polévky.

Základ všech polévek, až na některé výjimky, jsou vývary. Mohou to být buď jakostní vývary připravené z masa hovězího, telecího, vepřového, zvěře, z drůbeže, z ryb, ze zeleniny, anebo vývary obyčejné, připravené z hovězích či telecích nebo vepřových kostí, z různých odřezků nebo zbytků mas a ze- leniny, ale také odvary z brambor, zelenin a těstovin.

Zejména obyčejné vývary a odvary dodávají zadělávaným polévkám nejen

lepší chuti, ale jsou biologicky hodnotnější. Dáváme jim tedy pokud možno přednost před pouhou vodou. Přípravu všech vývarů a jejich vhodné upotřebení naleznete v předchozí stati pod č. 624.

#### 645 ZÁKLADNÍ DRUHY POLÉVEK

Polévky dělíme na čiré, které mohou být světlé a hnědé, na zadělávané bílé a hnědé, na kašovitě a krémové (zahuštěné) a na speciální.

#### 646 VLOŽKY – ZAVÁŘKY DO POLÉVEK

Výživnost a sytivost polévek ať čirých nebo zadělávaných zvýší vložka nebo zavářka. Podle druhu zavářky nebo vložky a podle druhu polévky používáme jich buď jednotlivě anebo v různých, navzájem se chuťově doplňujících směsích.

Zavářky i některé vložky vaříme přímo jen v polévce zadělávané. Zaváříme-li je přímo do čirých vývarů (polévek), stává se často, že se polévka zkalí. Záleží-li nám na tom, aby polévka byla naprosto čirá, uvaříme zavářku nebo vložku nejdříve ve slané vodě a pak ji rychle přelijeme studenou vodou. Teprve potom ji vložíme do horkého vývaru. To platí hlavně u polévek, kde jsou zavářkami nebo vložkami těstoviny, rýže, nočky, knedlíčky apod.

Vložky ze svítků, ssedlin, omeletových nudlí, případně osmaženou žemli nebo chléb vkládáme do hotové polévky až těsně před podáváním, nebo je k polévce přiložíme zvlášť na misce. Uvařené maso a uvařenou zeleninu, úhledně nakrájené, vkládáme přímo do hotové polévky.

Při vaření noček nebo knedlíčků postupujeme takto: Z připravené směsi si zhotovíme a povaříme ve slané vodě nejdříve jeden knedlíček nebo noček na zkoušku. Teprve je-li dobrý, zavařujeme další. Stane-li se, že se knedlíček nebo noček rozvaří, přidáme do směsi trochu mouky nebo jemně strouhané housky. Je-li příliš tuhý, přidáme do směsi kousek rozetřeného másla.

#### 647 Smažení žemlí nebo chleba do polévek

Žemle nebo chleba nakrájíme na nudličky nebo na kostičky, dáme na suchou pánev, postavíme ji na oheň a za stálého pohybování pánví osmažíme žemle nebo chléb do zlatova.

Chuť osmažené žemle nebo chleba zvýšíme, smažíme-li je na trošce sádla nebo másla.

Oasmaženou žemli vkládáme do čirých a zadělávaných polévek, osmažený chléb pak do polévek zadělávaných, jako je kmínová, česneková apod.

#### 648 JÍŠKY

Jiška je dobrým pojídlem zadělávaných polévek a stejně dobře poslouží na zahuštění omáček. Rozeznáváme jišku tukovou, cibulovou, vaječnou a suchou.

#### 649 Jiška tuková

K přípravě používáme másla, loje, rostlinného tuku, někdy i sádla nebo oleje a hladké mouky.

*Poměr: 6 (3) dkg tuku a 5 dkg hladké mouky. Použijeme-li k přípravě jišky sádla nebo oleje, pak na 4 dkg tuku dáme 6 dkg hladké mouky. (Jiška z tohoto poměru upravená stačí na správnou vazbu 1½ litru polévky anebo na zahuštění 1 litru omáčky.)*

Jišku upravujeme buď světlou, anebo zlatožlutou.

650 *Jiška světlá:* V kastrolu rozpustíme tuk, k němu přisypeme mouku a na mírném ohni mícháme stále tak dlouho, až se tuk přestane pěnit. To trvá jen asi půl minuty.

651 *Jiška zlatožlutá:* V kastrolu rozpustíme tuk, k němu přisypeme mouku a na mírném ohni mícháme stále tak dlouho, až se do zlatožluta opraží. Hotovou jišku postupně ihned podléváme vývarem (nebo vodou) nejlépe studeným, a to proto, aby se neutvořily nežádoucí hrudky. Je-li třeba, zvláště když jiška s vývarem příliš houstne, občas nádobu odtáhneme na kraj plotny. Teprve když je jiška s vývarem do hladkosti promíchaná, přilijeme zbytek vývaru (vody) a za stálého míchání ji nejméně 20 minut povaříme, aby ztratila příchut syrové mouky.

Jišku si můžeme připravit i do zásoby. V chladu uschovaná nám vydrží 3 až 4 dny.

#### 652 Jiška cibulová

Vyžaduje-li toho některý pokrm, připravujeme jišku s jemně nakrájenou cibulkou, někdy i s paprikou. Cibulku na tuku nejdříve zpěníme, pak event. přidáme papriku, zasypeme moukou, a dále postupujeme tak jako u jišky tukové.

#### 653 Jiška vaječná

*Poměr: 6 dkg másla, 5 dkg hladké mouky a 1 čerstvé vejce. (Stačí na 1½ litru polévky.)*

*Postup:* Upravíme si světlou jišku, pak ji odtáhneme na okraj plotny a rychle k ní přimícháme rozšlehané vejce. Hotovou jišku postupně podléváme tak, jako jišku tukovou. Jiška vaječná slouží hlavně k rychlé přípravě polévek, do které pak přidáme libovolnou vložku.

#### 654 Jíška suchá

*Poměr: 8 až 10 dkg hladké mouky. (Stačí na 1½ litru polévky.)*

Postup: Hladkou mouku nasypeme do suché železné pánve, postavíme na oheň a za stálého míchání a pohybování pánví mouku do zlatova opražíme (asi 8 až 10 minut). Hlavně dbáme na to, aby se mouka nepřipálila. Hotovou suchou jíšku postupně podléváme vývarem a vaříme ji nejméně 30 minut. Suché jíšky používáme při úpravě dietních a dětských polévek.

#### 655 ZAHUŠŤOVÁNÍ POLÉVEK

Vedle polévek čirých a polévek vázaných připravujeme také polévky zahuštěné obilninami, tzv. šlemové, anebo zahuštěné kašovinou z masa, brambor, zeleniny a luštěnin, tzv. polévky krémové.

K zahuštění šlemových polévek jsou vhodné vločky, krupky, kroupy, krupice a rýže. Tyto druhy obilnin rozvaříme na kaši, prolisujeme ji žitným sítem a použijeme pak k zahuštění polévek, připravených z jíšky a vývaru ze zeleniny, masa a kostí, popřípadě z odvaru brambor. U vloček a krup se rozváření zkrátí, namočíme-li je předem na 1 až 2 hodiny do studené vody. K přípravě kašovitých a krémových polévek jsou vhodné kašoviny z uvařených nebo upečených mas, z uvařené drůbeže, z dušené zvěře, z pečených nebo dušených jater, mozečků apod., dále kašovina z vařených brambor, zeleniny a vařených luštěnin. Uvedené kašoviny slouží k zahuštění bílých a hnědých zadělávaných polévek.

Všechny druhy uvedených zahuštěných polévek můžeme zjemnit žloutkem, rozšlehaným v mléce nebo ve smetaně.

#### 656 Zjemňování polévek

Pro zjemňování jsou vhodné polévky zadělávané bílé a polévky kašovité. Na 1½ litru polévky vezmeme ⅓ litru smetany nebo mléka, popřípadě vývaru a 1 čerstvý žloutek.

Polévku zjemňujeme takto: Do studeného mléka, smetany nebo studeného vývaru vložíme žloutek, dobře ho rozkvedláme a za stálého míchání do směsi přilijeme část teplé polévky. Pak vše nalijeme do zbylé horké polévky a dobře rozmícháme. Zjemněnou polévku nesmíme již vařit. Nepodáváme-li ji ihned, udržujeme ji teplou ve vodní lázni. Zjemnění polévky ovlivní nejen její chuť, ale zvýší i její výživnost a dodá polévce pěkného „sametového“ vzhledu. (Nepodáváme-li zjemněnou polévku ihned, pak k zjemnění použijeme mléka svařeného, abychom předešli zkysnutí polévky).

Stejně zjemňujeme i některé omáčky.



49 Koktailové chlebičky

50 Televizní chlebičky se sýrem a ovocem, viz recept č. 587



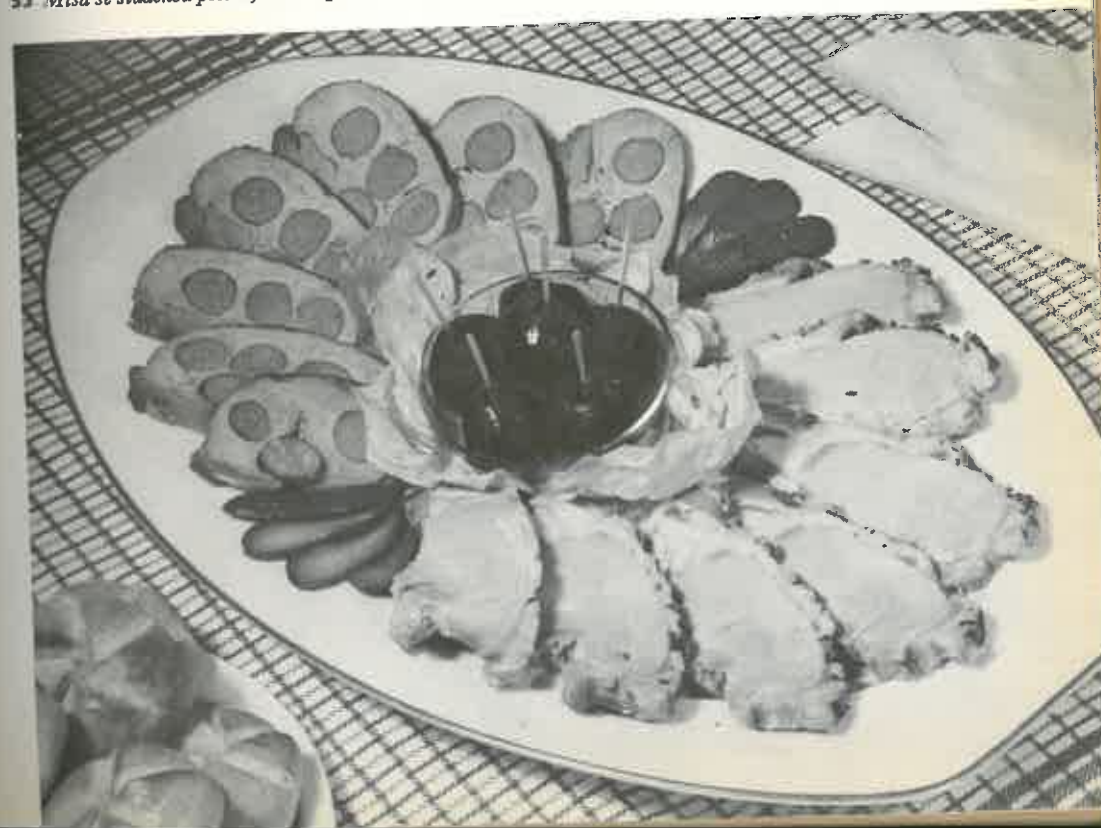


51 *Nářezová mísa, viz recept číís. 595*



52 *Vaječná huspenina, viz recept číís. 593*

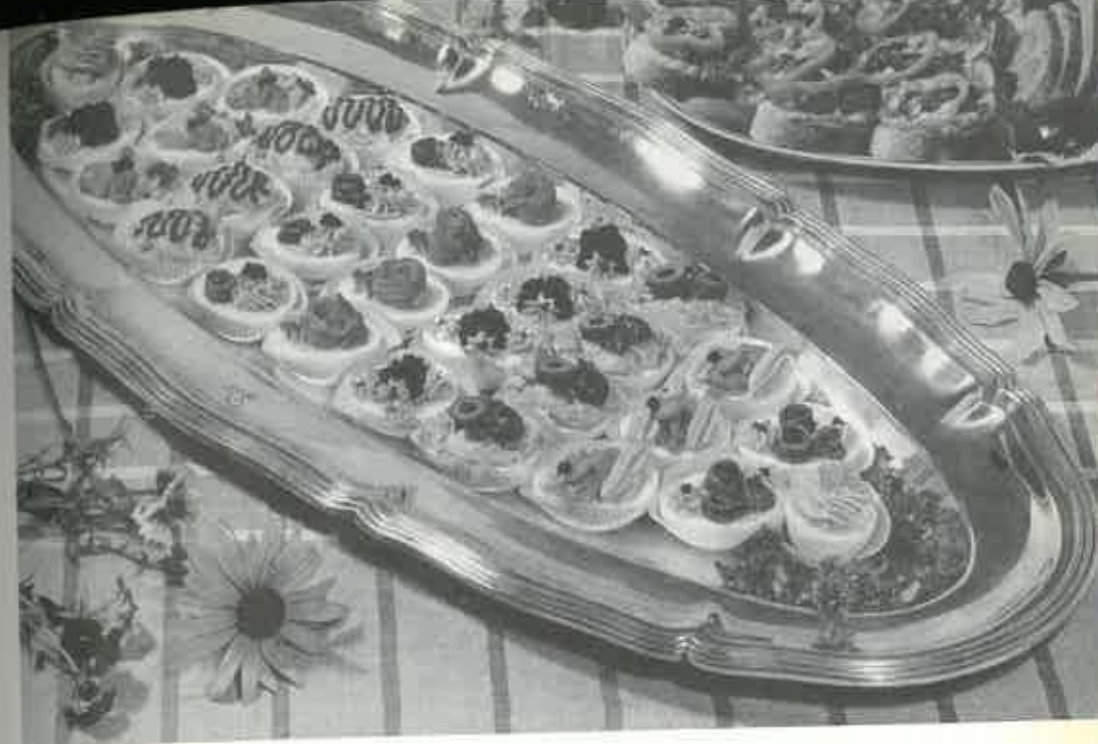
53 *Mísa se studenou pečentí, viz recept číís. 606, zřobená kyselou okurkou, olivami a rosolem*





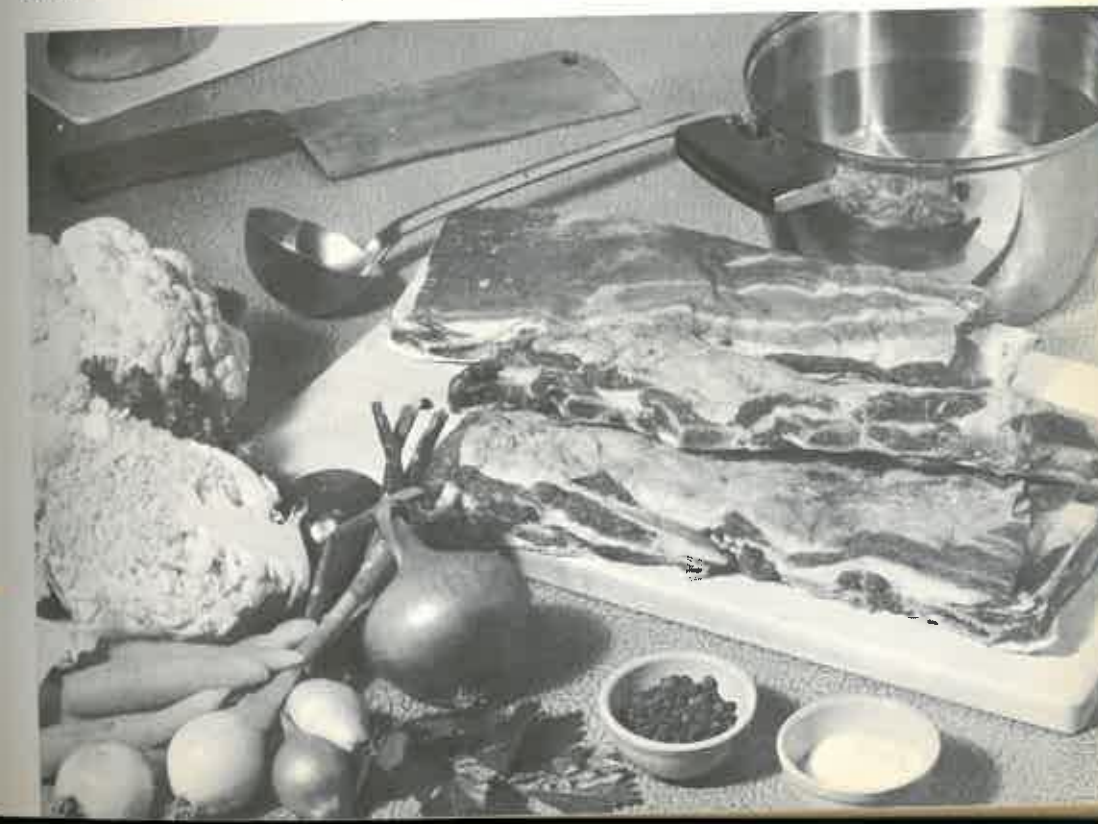
54 Šunková mísa s banány a majonézou.

55 Přesnídávková mísa pikantní (Americký lanč), viz recept čís. 617

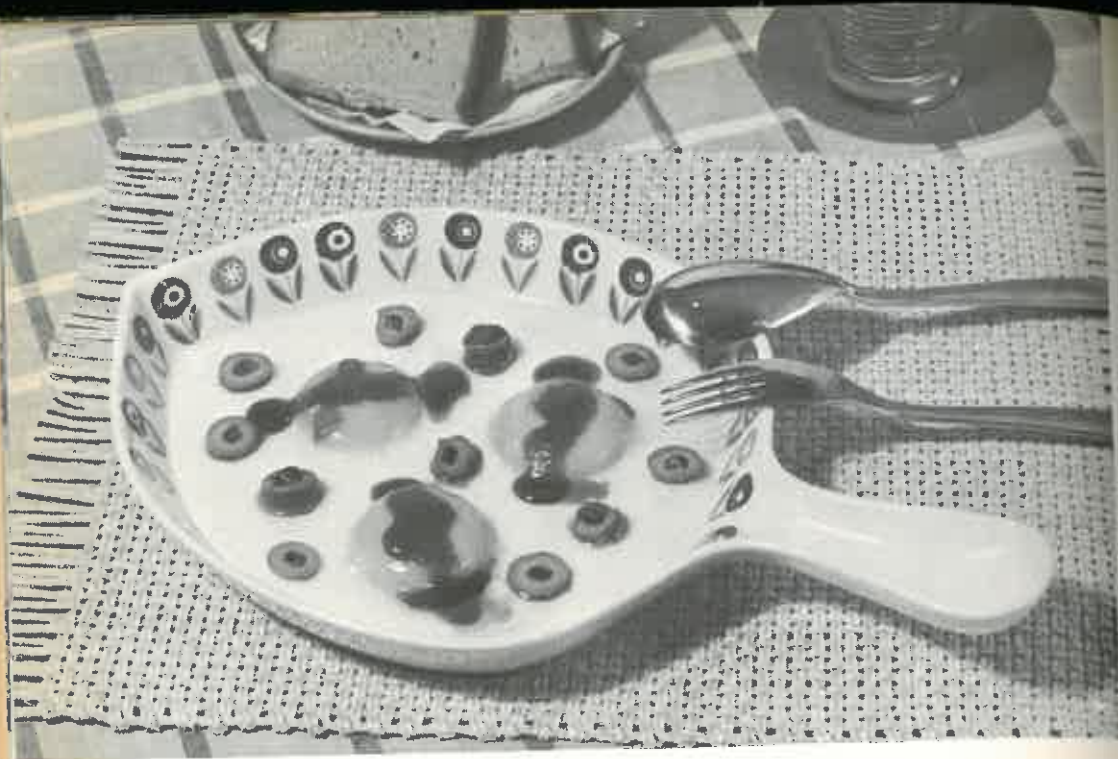


56 Mísa s obloženými vejci, viz recept čís. 301

57 Hovězí žebro a ostatní suroviny potřebné k přípravě hovězího vývaru světlého, viz recept čís. 627

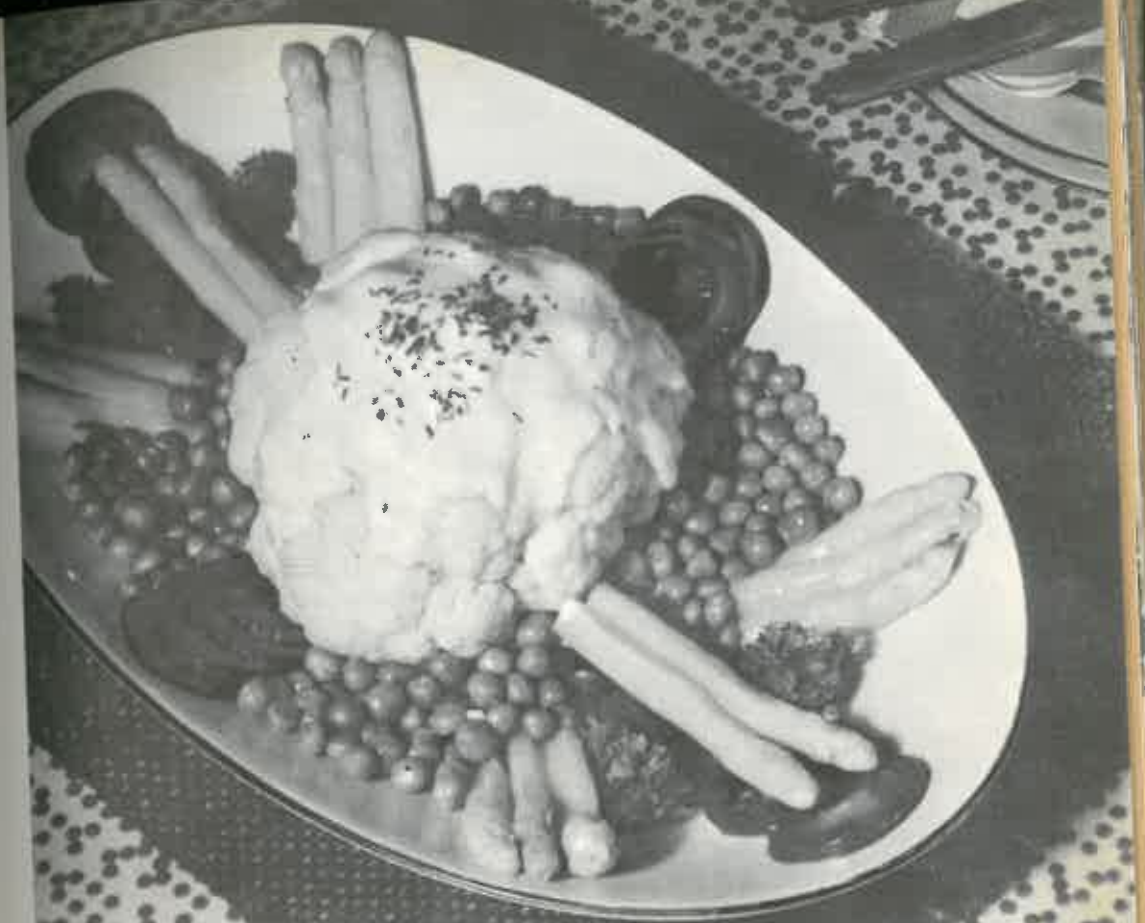




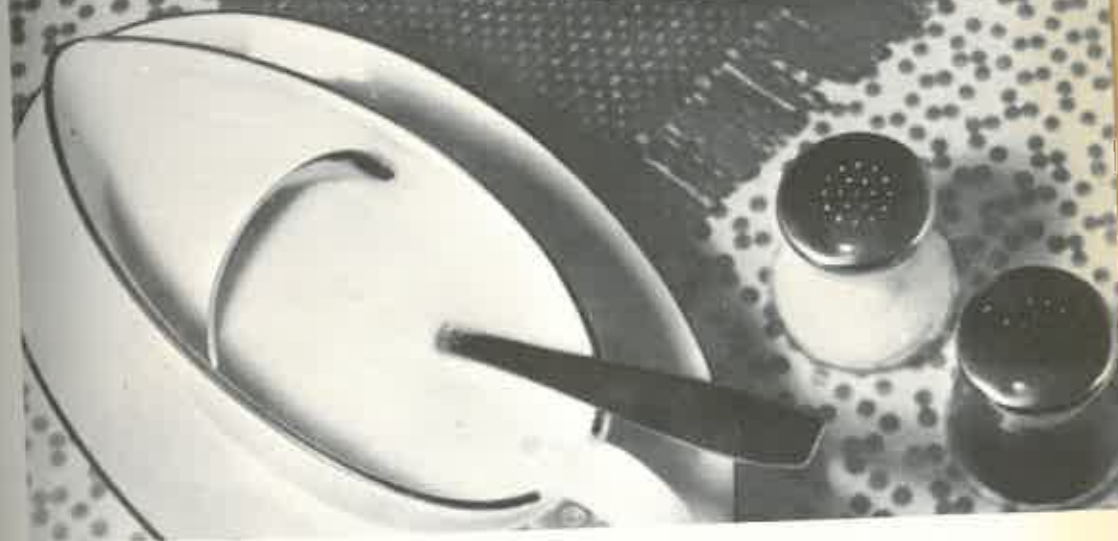


58 Sázená vejce pikantní, viz recept čís. 832

59 Vařené fazolové lusky posypané osmaženou strouhanou houskou, viz recept čís. 874, obloženy dušenými rajčaty, plněnými houbovou směsí a zakrytými plátkem vařeného celeru, posypaným osmaženou strouhanou houskou



60 Květák vařený, s holandskou omáčkou, viz recept čís. 878, obložený dušeným zeleným hráškem a vařeným chřestem.





61 Chřest zapékaný se šunkou po pražsku, viz recept č. 910

62 Smažený košťák se salátem ze syrové zeleniny, viz recept č. 925



## 657 POLÉVKY ČIRÉ

Polévky čiré se upravují z různých jakostních čirých vývarů, viz č. 625. Světlý vývar má mít světle jantarovou barvu, hnědý vývar se má podobat barvě tmavšího odvaru z čaje. Nemá-li světlý vývar žádoucí zabarvení, vyvaříme v něm krátce slupku z cibule; hnědý vývar, je-li toho třeba, přibarvíme páleným cukrem.

Čiré vývary obsahují hojně chuťových a extraktivních látek, působí povzbudivě a podporují chuť k jídlu. Jejich výživná hodnota je však nepatrná a zvýší se teprve přidáním patřičné vložky.

Upravujeme-li čiré polévky s vložkami, pak vložky, pokud to kuchyňská úprava nevyžaduje jinak, zvláště ve slané vodě uvaříme, scedíme, rychle přelijeme studenou vodou a pak teprve vložíme do hotového vývaru. Při tomto postupu se polévka nezakalí.

Podáváme-li vývar čistý, tedy bez jakékoliv vložky, příkládáme k němu větrničky plněné masitou nádivkou, teplé topinky obložené uvařeným morkem nebo haší z masa, popřípadě potřené sýrovým krémem.

Pro lepší vzhled i chuť můžeme povrch čiré polévky posypat jemně nasekanými bylinkami, jako je zelená petržel, kerblík, pažitka apod.

## 658 Hovězí polévky čiré

Základem hovězí polévky je vývar z hovězího masa a z vedlejších přísad, jako jsou hovězí kosti, zelenina a koření. Viz č. 626.

Z úsporných důvodů můžeme na hovězí polévky použít i samotného vývaru z hovězích kostí, viz č. 639, a v časové tísní i vývaru, připraveného z vývarové kostky (masoxu).

**Důležité:** Doba, potřebná k úpravě polévky podle receptů je stanovena s předpokladem, že v předpisech uvedené vývary jsou již předem hotovy.

## 659 Hovězí polévka rychlá

**Poměr:** 2 litry vody, 60 (50) dkg hovězího masa prorostlého, mletého, 12 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 4 dkg cibule, 2 dkg másla nebo morku a sůl.

**Postup:** Umleté maso vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou a pomalým varem asi ¼ hodiny vaříme. Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na nudličky, na tuku podusíme, přidáme k uvařenému masu, osolíme, asi 10–15 minut povaříme a podáváme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

## 660 Hovězí polévka se žloutkem

**Poměr:** 1½ litru hovězího vývaru hnědého, viz recept č. 628, 6 čerstvých žloutků.

**Postup:** Do koflíku nebo na talíř nalijeme hovězí vývar, do něho dáme

čerstvý žloutek a ihned podáváme. Povrch polévky můžeme posypat jemně nakrájenou zelenou petrželí.  
Příloha: chléb, topinky, topinky se sýrem apod.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 10 minut.

#### 661 Hovězí polévka s masem

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru světlého nebo hnědého (viz recepty čís. 627 a čís. 628), asi 20 dkg vařeného hovězího masa a trochu zelené petržele.*

Postup: Uvařené hovězí maso nakrájíme na kostičky a vložíme do hovězího vývaru. Porce posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí. (Do vývaru můžeme ještě přidat zelený vařený nebo konzervovaný hrášek a na kostičky nakrájenou vařenou mrkev.)  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 10 minut.

#### 662 Hovězí polévka jarní, zeleninová

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru hnědého, viz recept čís. 628, 3 dkg celeru, 3 dkg karotky, 4 dkg kapusty, 4 dkg zelených fazolových lusků, 4 dkg květáku, 4 dkg zeleného hrášku, 2 dkg másla a sůl.*

Postup: Zeleninu dobře očistíme. Karotku a celer nakrájíme na malé kostičky, v kastrolku je na másle podusíme, osolíme, podlijeme trochou vody a do měkka udusíme. Květák rozdělený na růžičky, zelený hrášek a fazolové lusky nakrájené na kostičky uvaříme ve slané vodě, a to každý druh zeleniny zvlášť. Všechnu zeleninu potom scedíme, lehce promícháme, vložíme do hovězího vývaru a podáváme. (Vývaru ze zeleniny použijeme při úpravě zadělávaných polévek.)  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 663 Hovězí polévka kapustová

*Poměr: 1¼ litru hovězího vývaru hnědého, 3 dkg slaniny, 3 dkg pórku, ¼ kg kapusty, 6 dkg dušené rýže, pepř, sůl a 4 dkg nastrohaného parmazánu.*

Postup: V kastrolu rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme očištěný nakrájený pórek, obojí trochu osmahneme, k tomu pak přidáme očištěnou a na nudličky nakrájenou kapustu, podlijeme trochou vývaru a ze začátku odkrytou a k posledu pokličkou zakrytou ji do měkka udusíme. Udušenou kapustu pak zalijeme zbylým vývarem, přidáme dušenou rýži, trochu opepříme, osolíme a krátce povaříme.  
(Jako další vložku můžeme do polévky přidat ve slané vodě povařené a na malé kousky nakrájené makaróny.) Nastrohaný sýr podáváme zvlášť.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 664 Hovězí polévka houbová

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru světlého (viz recept čís. 627) nebo vývaru z kostky masoxu, 3 dkg másla, 6 dkg hřibků, popřípadě žampionů, sůl, pepř a zelená petržel.*

Postup: Houby očistíme, nakrájíme na plátky, slabě osolíme a opepříme a na másle krátce podusíme. Podušené houby vložíme do horkého vývaru a krátce povaříme. Jako vložku můžeme dát do polévky omeletové nudle, viz č. 668.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 665 Hovězí polévka s krupkami a se zeleninou (Rumfordova)

*Poměr: 1¼ litru hovězího vývaru světlého, 6 dkg trhaných krupek, 20 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 5 dkg hřibků nebo žampionů, 2 dkg másla, 6 dkg salámu (kabanosu), 2 dkg sádla a sůl.*

Postup: Krupky opereme, vložíme je do vařícího vývaru, přidáme očištěnou, na kostičky nakrájenou zeleninu, očištěné, na plátky nakrájené a na másle podušené houby a vše asi 20 minut povaříme. Poté přidáme na kostičky nakrájený a na sádle opečený salám, osolíme, polévku krátce zavaříme a podáváme.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 666 Hovězí polévka nudlová

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru světlého (viz recept čís. 627), 8–10 dkg hrubé mouky, lžice vody a 1 vejce.*

Postup: Prosátou mouku nasypeme na vál, ve středu uděláme důlek, do něho dáme vejce a vodu a zpracujeme v tuhé těsto. Z těsta pak vyválíme tenkou placku, kterou necháme oschnout. Z oschlé placky smetáčkem smeteme mouku, nakrájíme ji na dlouhé pruhy, narovnáme je na sebe a nakrájíme na jemné nudličky, které vložíme do hovězího vývaru, a vaříme 5 minut. Z tohoto těsta můžeme dělat i čtverečky, které zavařujeme do vývaru stejným způsobem. Chceme-li však, aby vývar byl dokonale čirý, pak nudle nebo čtverečky zavaříme nejdříve do osolené vařící vody a teprve uvařené, osušené a přelité studenou vodou vložíme do vývaru.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 667 Hovězí polévka se strouháním

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru světlého, nebo vývaru z kostky masoxu, 1 vejce, 14 dkg hrubé mouky.*

Postup: Prosátou mouku nasypeme na vál, ve středu uděláme důlek, do něho dáme vejce a zpracujeme v hodně tuhé těsto. Toto těsto pak rozstrouháme na struhadle a necháme rozprostřené na vále zaschnout. Zaschlou strouhanku vložíme do vařícího hovězího vývaru a povaříme asi 5 minut.

Strouhanka je chutnější, osmažíme-li ji na trošce sádla a v polévce pak jen silně nahřejeme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 668 Hovězí polévka s omeletovými (fritátovými) nudlemi

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru hnědého, 1 menší vejce, asi ¼ l mléka, 6 dkg hladké mouky, sůl a 3 dkg sádla.*

Postup: Do misky dáme mouku, přidáme rozkvedlané vejce, sůl, přilijeme mléko a vše promícháme v hladké řídké těsto. Z těsta upečeme v pánvi na rozpáleném tuku tenké omelety. Upečené stočíme, stočené nakrájíme napříč na stejnoměrné širší nudle a pak je vkládáme do jednotlivých porcí vývaru těsně před podáváním. (Nakrájené omeletové nudle jsou v polévce chutnější, osmažíme-li je trochu na tuku.)

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 669 Hovězí polévka s moučnými nočky

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru světlého nebo hnědého, popř. vývaru z kostky masoxu, 4 dkg másla, 1 vejce, 8 dkg polohrubé mouky, asi 2 lžičky mléka a trochu soli.*

Postup: Máslo a vejce v misce vymícháme do pěny, přidáme polohrubou mouku, mléko a sůl, a těsto do hladkosti promícháme. Lžičkou tvoříme z těsta malé nočky a zavádíme je do hovězího vývaru. Nočky pomalu vaříme asi 8 minut.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

#### 670 Hovězí polévka s bramborovými nočky

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru hnědého (viz recept č. 628), 5 dkg másla, 1 vejce, 1 žloutek, sůl, ¼ kg uvařených brambor a 6 dkg hrubé mouky.*

Postup: Máslo, vejce a sůl v misce utřeme do pěny. Uvařené brambory oloupeme a necháme vychladnout. Vychladlé nastrouháme, přidáme k utřené směsi, nakonec přimísíme mouku a vše dobře zamícháme. Lžičkou tvoříme z těsta malé nočky a zavádíme je do slané vody nebo do hovězího vývaru. Nočky vaříme asi 8 minut.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 671 Hovězí polévka s jätrovými nočky

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru hnědého, nebo vývaru z kostky masoxu, 10 dkg hovězích nebo telecích jater, 2 dkg morku, 4 dkg sádla, 1 vejce, 2 žemle, sůl, trochu majoránky a pepře, 3 dkg strouhané housky, 1 stroužek česneku, 2 dkg cibule, zelená petržel a ¼ l mléka.*

Postup: Hovězí játra utřeme nožem a prolisujeme sítem nebo umeleme na strojku. Na sádle osmažíme drobně nakrájenou cibulku a petržel, dáme do misky a necháme vychladnout. Pak osmaženou cibulku utřeme s vejcem,

přidáme prolisovaná játra, sůl, majoránku, utřený česnek, pepř, morek a v mléce namočené, dobře vymačkané a popř. ještě prolisované žemle. Směs dobře promícháme, přimícháme do ní strouhanou housku a přikryté necháme asi ½ hodiny odpočinout. Ze směsi tvoříme lžičkou malé nočky, vkládáme je do vařící slané vody, necháme asi 5 minut povařit, pak je vyjmeme a vložíme do hovězího vývaru.

Úprava trvá 45 minut.

Pro 6 osob.

#### 672 Hovězí polévka s knedlíčky

Připravujeme-li těstíčko na knedlíčky, musí být dosti tuhé. Z těstíčka si nejdříve vyválíme silnější nudli, kterou nakrájíme na stejné kousky, z kterých pak tvoříme knedlíčky, veliké v průměru asi 2 cm. Knedlíčky necháme před zavážením na pomoučeném prkénku nejméně ½ hodiny odpočinout.

#### 673 Hovězí polévka se šunkovými knedlíčky

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru světlého nebo hnědého, popř. vývaru z kostky masoxu, 5 dkg másla, 1 vejce, 12 dkg uvařených brambor, sůl, 2½ dkg hrubé mouky, 3 dkg šunky a 2 dkg strouhané housky.*

Postup: Uvařené a oloupané brambory ihned prolisujeme a necháme vychladnout. V misce utřeme máslo do pěny, přidáme vejce, sůl, jemně nakrájenou šunku, prolisované brambory, mouku a strouhanou housku a dobře vše promícháme. Z těstíčka utvoříme malé knedlíčky, ve slané vodě je asi 5 minut povaříme a před podáváním je vkládáme do hovězího vývaru. Místo šunky můžeme také dát vařený uzený hovězí jazyk nebo šunkový salám.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 674 Hovězí polévka s houskovými knedlíčky

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru hnědého, 1 dkg cibule, 2 žemle, zelená petržel, 2½ dkg sádla, sůl, 1 menší vejce, ¼ litru mléka, 2 dkg hrubé mouky a 3 dkg strouhané housky.*

Postup: Na sádle osmažíme drobně nakrájenou cibulku a zelenou petržel. Ostrouhané žemle nakrájíme na zcela drobné kostičky, dáme je do misky a polejeme je osmaženou cibulkou a petrželí. Do mléka dáme vejce, dobře je rozkvedláme a nalijeme na rozkrájené žemle, přidáme sůl, hrubou mouku, strouhanou housku a vše dobře promícháme. Z těstíčka utvoříme malé knedlíčky, povaříme je ve slané vodě asi 5 minut a vložíme je až před podáváním do hovězího vývaru.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 675 Hovězí polévka s masovými knedlíčky

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru hnědého, 12 dkg masa pečeného nebo vařeného (může to být telecí nebo hovězí pečeně, také maso z drůbeže, zvěře, šunka atp.), 6 dkg másla, 2 menší vejce, trochu zelené petržele, 1 dkg cibule, 1 dkg tuku, sůl, pepř (popřípadě i majoránka) a asi 4 dkg strouhané housky.*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny, postupně k němu přidáme vejce, na masovém strojku jemně umleté maso, na tuku osmaženou zelenou petržel a cibulku, sůl, trochu pepře a majoránky a dobře vše promícháme. Pak směs zahustíme strouhanou houskou a necháme asi ¼ hodiny stát. Z těstíčka utvoříme malé knedlíčky a povaříme je ve slané vodě asi 8 minut. Do vývaru je vkládáme až před podáváním.

*Důležité: Použijeme-li těchto knedlíčků jako přílohy k zelenině a podobně, děláme je větší.*

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 676 HOVĚZÍ POLÉVKY SE SEDLINAMI

Všeobecné pojednání: Pro vaření sedlin používáme buď úzkých podlouhlých plechových tvořtek (tzv. paštikových), nebo kastrolku, hrnků apod., které vymažeme máslem. Takto připravené tvořtko naplníme sedlinovým těstem, víčkem nebo pokličkou zakryjeme a vložíme do větší nádoby s horkou vodou. Postavíme na plotnu a zvolna ½ až ¾ hodiny vaříme. Vaříme-li sedlinu ve vodní lázni v troubě, nemusíme ji zakrývat. Hotovou vařenou sedlinu vyklopíme na prkénko, necháme trochu vychladnout a nakrájíme na čtverečky, obdélníčky apod. Nakrájenou sedlinu pak nad párou ohříváme. Sedlinu můžeme dávat do polévky i ve tvaru malých nočků, které kávovou lžičkou ze sedliny vykrajujeme. Dáváme je do hovězího vývaru do každé porce zvlášť až před podáváním.

### 677 Hovězí polévka s vaječnou sedlinou

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru světlého, nebo vývaru z masoxu, ¾ litru mléka nebo sladké smetany, 2 žloutky, 1 vejce, sůl, zelená petržel (2 dkg másla na vymazání tvořtko).*

Postup: Do hrnečku nalijeme mléko nebo smetanu, přidáme sůl, žloutky, vejce, dobře směs rozkvedláme, přidáme jemně nakrájenou zelenou petržel, směs naplníme připravené tvořtko (viz „Všeobecné pojednání“) a ve vodní lázni pomalu vaříme asi ½ až ¾ hodiny. Uvařenou sedlinu vyklopíme, prochládlou nakrájíme a vkládáme do jednotlivých porcí vývaru až před podáváním.

*Důležité: Do vaječné směsi můžeme také přimíchat asi polévkovou lžící bešamelové omáčky, a přidat buď 3 dkg na kostičky nakrájeného drůbežského masa nebo šunky anebo 3 dkg podušené zeleniny. Pak teprve směs v připraveném tvořtku ve vodní lázni vaříme.*

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 678 Hovězí polévka s hráškovou sedlinou

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru hnědého, ¼ litru mléka nebo sladké smetany, 2 žloutky, 1 vejce, 8 dkg zeleného hrášku, sůl a pepř (2 dkg másla na vymazání tvořtko).*

Postup: Do hrnečku nalijeme mléko nebo smetanu, přidáme vejce a žloutky, dobře rozkvedláme a přimícháme ve slané vodě uvařený a prolisovaný hrášek, sůl, pepř, naplníme do připraveného tvořtko a vaříme pomalu ve vodní lázni asi ¾ hodiny. (Viz „Všeobecné pojednání“ č. 676.)

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 679 HOVĚZÍ POLÉVKY SE SVÍTKEM

Všeobecné pojednání: K pečení svítků používáme větší pánve nebo plechu. Pánev nebo plech nejdříve vymažeme máslem a vysypeme moukou nebo strouhanou houskou, načež do nádoby rozetřeme těsto. Peče se tak dlouho, až se na stranách odděluje od nádoby, tj. při středně teplé troubě asi ½ hodiny. Upečený svítek vyklopíme na prkénko, necháme trochu vychladnout a pak nakrájíme na stejnoměrné kostičky, obdélníčky apod. Nakrájený svítek nahříváme nad párou a před podáváním ho buď vkládáme přímo do hovězího vývaru nebo ho podáváme zvlášť na teplém talíři k polévce.

### 680 Hovězí polévka s moučným svítkem

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru světlého nebo hnědého, 3 dkg másla, 2 vejce, 5 dkg hrubé mouky, sůl, 1 polévková lžice mléka, (asi 2 dkg másla a trochu mouky na vymazání a vysypání tvořtko).*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny, přidáme žloutky, sůl, mléko, prosátou mouku a nakonec přimícháme z bílků pevně ušlehaný sníh. Těsto stejnoměrně rozetřeme na připravenou pánev nebo plech a v mírně teplé troubě pečeme asi ½ hodiny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 681 Hovězí polévka s piškotovým svítkem

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru světlého nebo hnědého, popř. vývaru z kostky masoxu, 5 dkg hrubé mouky, 2 vejce, 2 dkg másla, sůl (2 dkg másla na vymazání a trochu mouky na vysypání tvořtko).*

Postup: Z bílků ušleháme sníh, do kterého zlehka přimícháme žloutky, mouku a sůl. Nakonec přimícháme rozpuštěné máslo. Těsto stejnoměrně rozetřeme na připravenou pánev nebo plech a v mírně teplé troubě pečeme asi 20 minut. Další postup viz „Všeobecné pojednání“ č. 679.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 682 Hovězí polévka s mozečkovým svítkem

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru hnědého, 2 vejce, 1 žemle, ¼ l mléka, 4 dkg másla, 10 dkg telecího mozečku, 1 dkg sádla, 2 dkg cibule, zelená petržel, sůl, pepř a 2 dkg strouhané housky (asi 2 dkg másla a trochu mouky na vymazání a vysypání tvořítka).*

Postup: Na pánev dáme sádlo, rozkrájenou cibuli, odblaněný, hrubě rozsekaný mozeček, osolíme, opepříme, podusíme a necháme vychladnout. V misce utřeme máslo do pěny, přidáme žloutky, ostrouhanou, v mléce namočenou, dobře vymačkanou prolisovanou žemli, dušený mozeček, jemně rozsekanou petržel, strouhanou housku a nakonec z bílků ušlehaný sníh. Lehce vše promícháme. Těsto poté rozetřeme stejnoměrně na připravenou pánev nebo plech a v mírně teplé troubě pečeme asi 20 minut.

Úprava trvá 45 minut.

### 683 KOŇSKÉ POLÉVKY ČIRÉ

Také z koňského masa můžeme připravit výbornou a posilující polévku. Vývar z koňského masa se upravuje obdobně jako vývar z hovězího masa (viz č. 626). Protože je však toto maso nasládlé, vynecháme ze zeleniny hlavně mrkev. Jako vložky se hodí vesměs ty, kterých používáme u hovězích polévek.

### 684 ZVĚŘINOVÉ POLÉVKY ČIRÉ

Z masa zvěře a pernaté drůbeže připravíme rovněž dobrý vývar, jenž je základem čirých zvěřinových polévek. Úpravu zvěřinového vývaru naleznete pod čís. 633.

### 685 Zvěřinová polévka s kaštanovým svítkem

*Poměr: 1½ litru vývaru ze zvěřiny, 4 dkg žampionů, sůl, 2 dkg másla a moučný svítek (viz recept č. 680); do této směsi před pečením zamícháme 3 dkg protlaku z kaštanů, vařených ve vývaru ze zvěřiny. (Protlak z kaštanů okořeníme buď obyčejným nebo cayenským pepřem.)*

Postup: Žampiony očistíme, nakrájíme na plátky, na másle podusíme a osolíme. Udušené žampiony vložíme do zvěřinového vývaru a krátce povaříme. Jako vložky používáme kaštanového svítku, který vkládáme do jednotlivých porcí polévky až před podáváním.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 686 Bažantí polévka

*Poměr: 1½ litru vývaru z bažanta (viz vývary ze zvěřiny č. 633), 6 dkg zeleného vařeného hrášku, vaječná sedlina (viz recept č. 677) a 6 dkg masa z uvařeného bažanta.*

200

Postup: Do vývaru z bažanta dáme hrášek a na kostičky nakrájené masíčko z bažanta a krátce povaříme. Jako další vložky použijeme vaječné sedliny.

Úprava trvá 45 minut.

### 687 DRŮBEŽÍ POLÉVKY ČIRÉ

Připravujeme je z drůbežího vývaru (viz recept č. 631). Do všech drůbežích polévek čirých dáváme tytéž vložky jako do čirých polévek hovězích.

### 688 Slepíčí polévka

K přípravě slepičí polévky použijeme vývaru ze slepice (viz č. 632), do kterého nejčastěji zaváříme nudle. Jako další vhodné vložky se uplatňují: vařený žaludek, podušená slepičí játra, na nudličky nakrájené slepičí maso, zelený hrášek, rýže, svítek, sedliny, nočky, knedlíčky apod.

### 689 Slepíčí polévka s fazolovou sedlinou

*Poměr: 1½ litru vývaru ze slepice (viz recept č. 632), 6 dkg zeleného vařeného hrášku, sladká paprika a jako vložka fazolová sedlina.*

Úprava fazolové sedliny: Do hrnečku dáme 4 dkg uvařených prolisovaných fazolí, polévkovou lžící bešamelové omáčky, ¼ litru mléka, sůl, pepř a vše dobře rozmícháme. Pak postupně ke směsi přimícháme 1 vejce a 2 žloutky, dobře rozkvedláme, nalijeme do máslem vymazaného kastrolku, postavíme do vodní lázně, zakryjeme pokličkou a vaříme asi ½ hodiny. Uvařenou sedlinu vyklopíme na prkénko a prochladlou nakrájíme na kostičky. (Z uvařených sedliny můžeme také lžičkou vykrajovat malé nočky).

Postup: Do vývaru ze slepice vložíme zelený hrášek, okořeníme paprikou a jako vložku použijeme fazolovou sedlinu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

### 690 RYBÍ POLÉVKY ČIRÉ

Základem těchto polévek je čirý, popřípadě bílkem vyčištěný rybí vývar, jenž se upravuje z rybích hlav, kostí a odřezků; viz recept čís. 634.

### 691 Rybí polévka s jikrami

*Poměr: 1½ litru rybího vývaru (viz recept č. 634), 20 dkg rybích jiker, 15 dkg zeleniny (mrkev, celer, petržel), 4 dkg cibule, sůl a 2 žemle.*

Postup: Do hrnce nalijeme rybí vývar, přidáme oprané jikry, na nudličky nakrájenou zeleninu a cibuli. Asi 25 minut povaříme. Měkké jikry, pokud jsou vcelku, vyjmeme, nožem rozetřeme a vložíme je zpět do polévky. Jako vložky používáme na kostičky nakrájené žemle, opražené na suché pánvi.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

201

### 692 Rybí polévka s bílým vínem

*Poměr: 1½ litru rybího vývaru (viz recept č. 634), ¼ litru bílého lehkého přírodního vína, 6 dkg vařeného nebo sterilovaného chřestu, 10 dkg zeleniny a podle potřeby trochu soli.*

Postup: Do rybího vývaru vložíme na nudličky nakrájenou zeleninu a asi 20 minut povaříme. Pak do něho přidáme zvlášť vařený nebo sterilovaný a na kostky nakrájený chřest, zjemníme vínem, je-li třeba přisolíme a podáváme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 693 Rybí polévka s rýží a knedlíčky

Do rybího vývaru vložíme 6 dkg uvařené rýže, okořeněné kořením kari, na kostky nakrájenou vařenou rybu a rybí knedlíčky. (Rybí knedlíčky upravujeme jako knedlíčky masové, viz. č. 675, místo masa z jatečných zvířat však použijeme masa rybího a místo majoránky trochu muškátového květu.)

### 694 Rybí polévka s nočky

*Poměr: 1¼ litru rybího vývaru (viz recept č. 634), vařené mlíčko, 15 dkg vařeného rybího masa, ¼ litru mléka, 1 dkg másla, 2 dkg hladké mouky, 3 dkg másla, 1 žloutek, sůl, trochu pepře a muškátového kořtu a zelená petržel.*

Postup: Z 1 dkg másla a mouky si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji mlékem, zavaříme a necháme vychladnout. V misce utřeme máslo do pěny, přidáme mléčnou jíšku, žloutek, sůl, koření, jemně rozsekanou zelenou petržel, umleté rybí maso a vše dobře promícháme. Lžičkou tvoříme ze směsi malé nočky, vkládáme je do kastrolu, přelijeme horkou osolenou vodou a necháme je na okraji plotny asi 5 minut stát.

Vařené mlíčko nakrájíme, dáme do vývaru a před podáváním rybí polévky vložíme do každé jednotlivé porce připravené nočky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 695 ZELENINOVÉ POLÉVKY ČIRÉ

K úpravě těchto polévek používáme vývaru ze zeleniny (viz recept č. 637). Jako vložky jsou vhodné těstoviny, obilniny, zelenina, knedlíčky, nočky, sedliny, svítky atp. Přípravu těchto vložek naleznete u „Hovězích polévek čirých“.

### 696 POLÉVKY Z VÝVARU Z KOSTÍ (ČIRÉ)

Vhodnou náhradou za hovězí vývar z masa je vývar z hovězích kostí, který se uplatní zejména k přípravě nepravých hovězích polévek. Také vývary

z jiných kostí (vepřových, telecích apod.) jsou vhodné pro přípravu čirých polévek, pokud ovšem nejsou kalné. Přípravu vývaru z kostí naleznete pod č. 639. Vložky do těchto vývarů vkládáme nebo zavaříme tak, jak je uvedeno u „Hovězích polévek“ a mohou být i téhož druhu.

### 697 POLÉVKY ZADĚLÁVANÉ (BÍLÉ A HNĚDÉ)

Důležitou součástí zadělávaných polévek je jíška. Úpravu jíšky naleznete pod č. 648. Další nezbytnou součástí je tekutina. Nejlevnější z tekutin je voda, ale protože neobsahuje výživné ani chuťové látky, užíváme jí jen tenkrát, nemáme-li potřebný čas k zhotovení vývaru a nemáme-li po ruce vývar zhotovený z kostky masoxu nebo alespoň odvar z brambor, zeleniny apod.

Nejvhodnější z vývarů jsou vývary tak zvané jakostní, tj. z různých druhů mas, ze zvířiny, drůbeže, ryb apod. Těch používáme ovšem jenom tehdy, chceme-li zhotovit zvlášť dobrou zadělávanou polévku. Velmi dobré a vhodné jsou také vývary obyčejné, tj. z kostí, popřípadě ze zeleniny, nebo zhotovené z různých odřezků. Úpravu všech těchto vývarů naleznete pod č. 638. Časově nejvýhodnější je pak vývar připravený z vývarové kostky (masoxu).

Chceme-li chuť zadělávaných polévek zlepšit a jejich výživnost zvýšit, můžeme je zjemnit žloutkem rozkvedlaným v mléce nebo ve smetaně. Postup zjemňování polévek naleznete pod č. 656. Zjemněné polévky se však již nesmí vařit.

### 698 ZÁKLADNÍ POLÉVKY ZADĚLÁVANÉ

K zjednodušení přípravy některých zadělávaných polévek slouží základní polévka bílá a hnědá. Výhoda těchto základních polévek (zejména pro ženy v domácnosti) je v tom, že si je můžeme předem připravit a podle potřeby nebo podle chuti strávnicka pak do nich vložit nebo zavařit žádoucí vložku. Dohotovění polévky pak trvá již jen krátkou dobu.

### 699 Základní polévka zadělávaná, bílá

*Poměr: 1½ litru vývaru světlého (volba vývaru se řídí podle druhu polévky, kterou hodláme připravit), může to být vývar z masa, z drůbeže, zvířiny, ryb, kostí, zeleniny, různých odřezků — viz vývary č. 624 a v nutném případě jen voda, 6 dkg másla nebo rostlinného tuku, 5 dkg hladké mouky a popřípadě 3 dkg jemně nakrájené cibulky.*

Postup: V kastrolku rozpustíme tuk (na něm zpěníme drobně nakrájenou cibulku), přisypeme mouku a mícháme tak dlouho, až se tuk přestane pěnit, což trvá asi ½ minuty. Hotovou světlou jíšku podlijeme studeným vývarem,

asi 20—30 minut povaříme a přecedíme. Zvýšení výživnosti, lepšího zbarvení i lepší chuti dosáhneme tím, zejména u zeleninových zadělávaných polévek, že přidáme  $\frac{1}{8}$  až  $\frac{1}{4}$  litru mléka.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá podle druhu použitého vývaru,  $\frac{3}{4}$  až 3 hodiny.  
Použijeme-li vývaru z kostky nebo vody, pak jen 35 minut.

#### 700 Základní polévka zadělávaná, hnědá

*Poměr:*  $1\frac{1}{2}$  litru vývaru hnědého z masa nebo z kostí, popř. ze zeleniny apod., v nutném případě voda, 3 dkg cibule, 3 dkg polévkové zeleniny a jíška z 5 dkg sádla a 6 dkg hladké mouky. *Koření:* bobkový list, 5 zrněk nového koření, paprika, trochu tymiánu a protlak z rajčat.

*Postup:* V kastrolku rozpálíme sádlo, přidáme jemně nakrájenou cibulku a zeleninu a do zlatova osmahneme. K tomu pak přisypeme mouku a do světlehněda osmažíme. Takto upravenou jíšku podlijeme asi polovinou studeného vývaru, do hladkosti ji rozmícháme, zbylým vývarem dolijeme a za občasného míchání asi 20—30 minut na mírném ohni povaříme. Před dovážením přidáme bobkový list, nové koření, v trošce tuku rozpuštěnou mletou papriku, tymián a lžičku protlaku z rajčat.

Hotovou polévku procedíme a používáme.

*Obměna:* Chuť polévky můžeme zlepšit přidáním přírodního červeného nebo portského vína, popřípadě vína Marsala nebo Madeira a to podle druhu polévky, jakou hodláme připravit.

$1\frac{1}{2}$  litru polévky (pro 6 osob).

Úprava trvá podle druhu použitého vývaru  $\frac{3}{4}$  až 3 hodiny.

Při použití vývaru z kostky nebo vody pak jen 35 minut.

*Nepřehlédněte!* Doba konečných úprav polévek podle receptů, které následují, je u většiny receptů stanovena s předpokladem, že v předpisech uvedená základní polévka připravená z jíšky a z určitého vývaru (viz recept č. 698), potřebná k zhotovení většiny polévek, je již předem připravena.

#### 701 Chřestová polévka

*Poměr:*  $1\frac{1}{2}$  litru základní polévky bílé (viz recept č. 699) připravené z poloviny vývaru z chřestu a z poloviny vývaru z kostí, 25 dkg vařeného nebo sterilovaného chřestu, trochu muškátového květu, sůl, 1 žloutek a  $\frac{1}{8}$  litru mléka.

*Postup:* Uvařený, na menší kousky nakrájený chřest vložíme do základní bílé polévky, osolíme, okořeníme květem a krátce povaříme. Pak odstavíme a zjemníme žloutkem v mléce rozkvedlaným.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 702 Květáková polévka

*Poměr:*  $1\frac{1}{2}$  litru základní polévky bílé (viz recept č. 699) připravené z květákového vývaru, 30 dkg uvařeného květáku, trochu muškátového květu, sůl, 1 žloutek a  $\frac{1}{8}$  litru mléka.

*Postup:* Uvařený, na růžičky rozebraný květák a na kostičky nakrájený košťál vložíme do základní polévky bílé, osolíme, okořeníme květem a krátce povaříme. Pak odstavíme a zjemníme žloutkem v mléce rozkvedlaným.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

#### 703 Pórková polévka s kvasnicemi

*Poměr:*  $1\frac{1}{2}$  litru vody, 3 dkg másla, 4 dkg kvasnic, 7 pórků střední velikosti, sůl, pepř, zelená petržel, 3 dkg cibule a jíška; 5 dkg másla a 4 dkg hladké mouky.  
*Vložka:* Žemle na kostičky nakrájená a na másle osmažená.

*Postup:* V kastrolku na másle zpěníme drobně nakrájenou cibulku, přidáme kvasnice, do zlatova osmahneme a pak zalijeme vodou. K tomu přidáme očištěný, na tenká kolečka nakrájený pórek, osolíme, opepříme a vaříme asi 5 minut. Ve větším kastrolu si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji pórkovou polévkou i s pórkem a znovu asi 15—20 minut vaříme. Do hotové polévky přidáme jemně rozsekanou zelenou petržel. Jako vložku přiložíme osmaženou žemli.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 35 minut.

#### 704 Rajčatová polévka

*Poměr:*  $1\frac{1}{2}$  litru základní polévky bílé (viz recept č. 699) připravené z vývaru ze zeleniny nebo z kostí, 60 dkg čerstvých rajčat, 3 dkg másla, 1 dkg cibule, zelená petržel, sůl, pepř, trochu cukru a nepatrné množství octa.  
*Vložka:* 6 dkg podušené rýže nebo uvařené, na malé kousky nakrájené makaróny, nebo nakrájené a na másle podušené fazolové lusky.

*Postup:* Do kastrolku dáme máslo, jemně nakrájenou cibulku, zelenou petržel, krátce podusíme, přidáme očištěná, nakrájená rajčata a vše asi 15—20 minut dusíme. Podušená rajčata prolisujeme, protlak vložíme do základní polévky bílé a přidáme pepř, cukr, ocet, dušenou rýži nebo makaróny, nebo fazolové lusky, podle potřeby osolíme a krátce povaříme. Jako další vložku můžeme do polévky před podáváním přidat čerstvá, sloupnutá a na kostičky nakrájená rajčata.

*Důležité:* K přípravě rajčatové polévky můžeme místo čerstvých rajčat použít také rajčat zmrazených, nebo 10 dkg protlaku z rajčat.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 705 Zelná polévka z kyselého zelí

*Poměr:*  $1\frac{1}{4}$  litru vody,  $\frac{1}{4}$  litru láku z kyselého zelí, 25 dkg kyselého zelí, sůl, trochu cukru, sladká paprika, 1 dkg cibule a na jíšku 3 dkg sádla a 4 dkg hladké mouky ( $\frac{1}{8}$  litru kyselého smetany).



Postup: Kyselé zelí pokrájíme, dáme do hrnce, zalijeme vodou a lákem, osolíme, osladíme a vaříme ½ hodiny. Ze sádla, mouky, cibule a papriky si připravíme jíšku, trochu ji vodou rozředíme, přilijeme k zelí a vaříme tak dlouho, až zelí změkne. Polévku nakonec můžeme zlepšit kyselou smetanou.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 706 Houbová polévka

*Poměr: 1½ litru základní polévky bílé (viz recept č. 699) připravené z vývaru z kostí, 20 dkg čerstvých hub, nejlépe hříbků (nebo 3 dkg hub sušených), 3 dkg másla, sůl, 1 dkg cibule, popřípadě trochu kmínu, pepř, zelená petržel, 1 žloutek a ⅛ litru mléka.*

Postup: Očištěné hříbky opláchneme a nakrájíme na tenké plátky. V kastrolku rozpustíme máslo, přidáme nakrájenou cibulku, jemně rozsekanou petržel a obojí trochu osmahneme. K tomu vložíme houby, posypeme kmínem, trochu opepříme, osolíme a podusíme. Udušené houby dáme do základní polévky bílé a asi 10 minut povaříme. Hotovou polévku můžeme zjemnit žloutkem rozkvedlaným v mléce.

*Důležité:* Použijeme-li hub sušených, namočíme je předem na 2 hodiny do studené vody a pak je dusíme, nebo je roztlučeme na jemný prášek, který vložíme přímo do základní polévky bílé a 20 minut povaříme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 707 Bramborová polévka s hříbků

*Poměr: 1½ litru vody, ½ kg brambor, kmín, majoránka, sůl, pepř, zelená petržel, stroužek česneku, 2 dkg cibule, 5 dkg másla, 4 dkg hladké mouky, 5 dkg čerstvých (nebo 1 dkg sušených) hříbků a 2 dkg másla.*

Postup: Oprané a oloupané brambory rozkrojíme, dáme do hrnce, zalijeme osolenou vařící vodou, přidáme kmín a majoránku a vaříme do měkka. Na pánvi dáme máslo, jemně rozsekanou cibulku, utřený česnek, osmažíme, pak přisypeme mouku, osmahneme, podlijeme odvarem z brambor, asi 20 minut povaříme a přecedíme do uvařených brambor. Do hotové polévky přidáme pepř, na másle podušené hříbky, znovu povaříme, dáme do ní jemně rozsekanou zelenou petržel a podáváme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 708 Bramborová polévka se sladkou smetanou

*Poměr: 1½ litru vody, 50 dkg brambor, sůl, mletý pepř, majoránka, 2 dkg cibule, — na jíšku 6 dkg másla a 3 dkg hladké mouky, — 1 žloutek, ⅛ litru sladké smetany a zelená petržel.*

Postup: Brambory oloupeme, omyjeme, nakrájíme na kostičky, dáme do hrnce, zalijeme osolenou vařící vodou a uvaříme do měkka.

Z másla, jemně nakrájené cibulky a mouky si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji odvarem z brambor, asi 20 minut povaříme, přidáme pepř, majoránku, uvařené brambory, podle chuti osolíme, krátce zavaříme a nakonec

zjemníme žloutkem rozkvedlaným ve smetaně. Do hotové polévky vložíme jemně rozsekanou zelenou petržel a podáváme.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 709 Rýžová polévka (šlemová)

*Poměr: 1½ litru vývaru z kostí (viz recept č. 639), 2 dkg másla, 1 dkg cibule, 7 dkg rýže, jíška ze 4 dkg másla a 3 dkg hladké mouky, sůl, 1 žloutek a ⅛ litru mléka nebo smetany.*

Postup: Přebranou rýži vypereme, na másle s drobně nakrájenou cibulkou osmahneme, nepatrně osolíme, podlijeme asi ⅔ litru vývaru, zakryjeme pokličkou a dusíme asi 20 minut, tj. do měkka.

Udušenou rýži prolisujeme sítem. Připravíme si světlou jíšku, přidáme k ní prolisovanou rýži, postupně podléváme vývarem, podle chuti osolíme a asi 20 minut povaříme. Hotovou polévku zjemníme žloutkem rozkvedlaným v mléce nebo ve smetaně.

Pro 6 osob.

Úprava trvá ¾ hodiny.

#### 710 Polévka z ovesných vloček (šlemová)

*Poměr: 1½ litru vody, 10 dkg ovesných vloček, sůl, 3 žloutky, ¼ litru mléka nebo smetany a 8 dkg másla.*

Postup: Vločky vložíme do studené vody, postavíme na oheň a vaříme asi 30—35 minut, tj. tak dlouho, až jsou měkké. Pak je scedíme a sítem prolisujeme nebo na strojku umeleme, dáme do kastrolku, podlijeme vývarem z vloček, krátce povaříme a osolíme, přidáme máslo, zjemníme žloutky rozkvedlanými v mléce nebo ve smetaně a podáváme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá ¾ hodiny.

#### 711 Hrachová polévka

*Poměr: 2 litry vody (1½ litru vývaru z uzeného masa), 20 dkg hrachu, 2 dkg cibule, stroužek česneku, majoránka, mletý pepř, sůl, zelená petržel, jíška ze 3 dkg sádla a 4 dkg hladké mouky.*

*Vložka: 2 žemle (nebo chléb), na kostičky nakrájené a na suché pánvi opražené.*

Postup: Přebraný hrách namočíme do studené vody a postavíme přes noc do chladu. Na nabobtnalý hrách přilejeme vodu, postavíme na oheň a vaříme pomalým varem asi 1½—2 hodiny, tj. do měkka. (Hrách ze starší sklizně vaříme asi o ½ až 1 hodinu déle.) Uvařený, scezený hrách prolisujeme nebo umeleme na strojku. Ze sádla, jemně nakrájené cibulky a mouky si připravíme světlou jíšku, přidáme k ní prolisovaný hrách, podlijeme vývarem z hrachu nebo vývarem z uzeného masa, přidáme utřený česnek, sůl, pepř, majoránku a vaříme asi 20 minut. Do hotové polévky dáme jemně rozsekanou zelenou petržel. Jako vložku přidáme osmaženou žemli nebo chléb.

*Obměna:* Chutové obměny hrachové polévky dosáhneme tím, že do ní při-

dáme buď  $\frac{1}{8}$  litru mléka nebo 8 dkg uvařeného, na kostičky nakrájeného uzeného masa nebo na kostičky nakrájenou opečenou slaninu.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 2—3 hodiny.

#### 712 Mléčná polévka se strouhankou

*Poměr:  $\frac{3}{4}$  litru mléka,  $\frac{3}{4}$  litru vody, sůl, na strouhanku 1 vejce a asi 14 dkg hrubé mouky.*

Postup: Vejce s moukou zpracujeme v hodně tuhé těsto, které na hrubém struhadle nastrouháme, rozprostřeme na vál a necháme trochu oschnout. Vodu osolíme, přivedeme do varu, vložíme do ní připravenou strouhanku, asi 5 minut povaříme, zalijeme vařícím mlékem, lehce zamícháme a podáváme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 713 Polévka z kyselého mléka nebo podmáslí

*Poměr:  $\frac{3}{4}$  litru kyselého mléka nebo podmáslí,  $\frac{3}{4}$  litru vody, sůl, kmín, ocet a vaječná jíška (viz recept č. 653).*

Postup: Do vody dáme sůl a kmín a trochu povaříme. Pak si připravíme vaječnou jíšku, podlijeme ji kmínovou vodou, dobře povaříme, nakonec přilijeme dobře rozkvedlané kyselé mléko, silně nahřejeme a je-li třeba okyselíme, přisolíme a podáváme.

Chuť polévky zlepšíme, přidáme-li trochu kyselé smetany.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

#### 714 Smetanová polévka s houbami

*Poměr: 1 litr vody, 1 menší cibule, kmín, sůl, 8 dkg čerstvých nebo 1 dkg sušených hub, jíška z 3 dkg másla a 3 dkg hladké mouky,  $\frac{1}{2}$  litru kyselé smetany, 1 žloutek a trochu octa.*

Postup: Houby očistíme, nakrájíme na plátky (sušené předem namočíme do vody), vložíme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme celou cibuli, sůl, kmín a asi 20 minut povaříme. Připravíme si světlou jíšku, podlijeme ji vývarem i s houbami (z něhož jsme vyjmuli cibuli) a 20 minut za stálého míchání vaříme. Pak polévku odstavíme, zjemníme ji žloutkem rozkvedlaným ve smetaně, silně nahřejeme, podle chuti okyselíme, přisolíme a podáváme.

*Důležité:* Jako vložku můžeme dát do polévky brambory, které jsme uvařili v kmínové vodě s houbami a uvažené na kostičky nakrájeli, anebo k polévce podáváme brambory vařené na loupačku.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 715 Sýrová polévka s makaróny

*Poměr:  $1\frac{1}{2}$  litru vody nebo vývaru z kostí (viz recept č. 639), 3 trojúhelníčky taveného sýra ementálu, sůl, pažitka, jíška z 6 dkg másla a 5 dkg hladké mouky. Vložka: 5 dkg makarónů ve slané vodě uvařených a na malé kousky nakrájených.*

Postup: Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, nakrájíme do ní sýr, podlijeme trochu vývarem nebo vodou a mícháme na mírném ohni tak dlouho, až se sýr rozpustí. Poté přilijeme zbylý vývar, osolíme a za stálého míchání asi 20 minut vaříme. Do hotové polévky dáme jemně nakrájenou pažitku a jako vložku uvažené makaróny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 716 Polévka pivní

*Poměr:  $\frac{3}{4}$  litru základní polévky bílé (viz recept č. 699) připravené z vývaru z kostí,  $\frac{3}{4}$  litru světlého piva, trochu mleté skořice a trochu bazalky nebo koriandru, popř. nepatrné množství cukru a kousek citrónové kůry.*

Postup: Do hrnce nalijeme základní polévku bílou, přilijeme k ní pivo, podle chuti okořeníme, krátce povaříme a podáváme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

#### 717 MASITÉ POLÉVKY ZADĚLÁVANÉ BÍLÉ A HNĚDÉ

##### 718 Polévka brzlíková

*Poměr:  $1\frac{1}{2}$  litru základní polévky bílé připravené z vývaru ze zeleniny (viz recept č. 637), polovina telecího brzlíku (asi 20 dkg), 3 dkg másla, sůl, mletý pepř a pažitka nebo zelená petržel. Vložka: houskové knedlíčky (viz recept č. 674).*

Postup: Brzlík nejdříve namočíme asi na půl hodiny do studené vody. Pak jej asi 5 minut povaříme ve slané vodě, vyjmeme, odbláňme, popřípadě odstraníme chrupavčité části, nakrájíme jej na kostičky a na másle krátce podusíme. Podušený brzlík pak vložíme do základní polévky bílé, přidáme pepř, podle potřeby osolíme a ještě trochu povaříme. Do hotové polévky přidáme jemně nasekanou pažitku nebo zelenou petržel. Před podáváním vložíme do polévky houskové knedlíčky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 50 minut.

##### 719 Polévka s párkem (frankfurtská)

*Poměr:  $1\frac{1}{2}$  litru základní polévky bílé připravené z vývaru z kostí nebo vývaru z kostky masoxu (viz recept č. 639), 2 frankfurtské párky, sůl, pepř, 2 žemle na kostičky nakrájené a na tuku osmažené.*

Postup: Párky oloupeme, nakrájíme na tenká kolečka, vložíme do základní bílé polévky, osolíme, opepříme a krátce povaříme. Jako vložky použijeme osmažené žemle.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

## 720 Polévka ragú

*Poměr: 1½ litru základní polévky bílé připravené z telecího vývaru (viz recept č. 642), 12 dkg vařeného telecího masa, 3 dkg hřibků nebo žampionů, 2 dkg másla, 6 dkg vařeného nebo sterilovaného zeleného hrášku, 12 dkg vařeného květáku, sůl a pepř. Vložka: houskové knedlíčky (viz recept č. 674).*

Postup: Do základní bílé polévky vložíme na růžičky rozebraný květák, očištěné, na plátky nakrájené a na másle podušené houby, zelený hrášek, na kostičky nakrájené maso, slabě opeříme, podle potřeby osolíme a krátce povaříme. Před podáváním vložíme do polévky ve slané vodě uvařené houskové knedlíčky. (Polévku můžeme také zjemnit žloutkem v mléce rozkvedlaným.)

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

## 721 Polévka se šunkou (polévka Princesse)

*Poměr: 1½ litru základní polévky bílé (viz recept č. 699), 15 dkg šunky nebo šunkového salámu, 12 dkg zeleného vařeného nebo sterilovaného hrášku, sůl, trochu muškátového květu, 1 žloutek a ¼ litru mléka.*

Postup: Základní bílou polévku přivedeme do varu, přidáme květ, na kostičky nakrájenou šunku, zelený hrášek, podle potřeby osolíme a krátce povaříme. Pak polévku odstavíme, zjemníme žloutkem rozkvedlaným v mléce a podáváme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

## 722 Polévka dršťková

*Poměr: 2½ litru vody, 60 dkg drštěk, 10 dkg zeleniny, majoránka, sladká mletá paprika, mletý pepř (zázvor), sůl, stroužek česneku, zelená petržel a na jišku 5 dkg másla a 5 dkg hladké mouky.*

Postup: Dršťky dobře ve studené vodě vypereme, solí vymneme, pak spaříme vařící vodou, znovu vypereme ve studené vodě, dáme do hrnce, nalijeme na ně studenou vodu a asi 40 minut povaříme. Pak vodu slijeme, zalijeme dršťky čerstvou studenou vodou, osolíme a vaříme asi 3 hodiny, tj. tak dlouho, až dršťky změkknou. Pak přidáme očištěnou zeleninu a vaříme ještě asi 20 minut. Uvařené prochlazené dršťky vyjmeme a nakrájíme je na tenké nudličky. Nyní si připravíme žlutou jišku s cibulkou a paprikou, přidáme k ní utřený česnek, podlijeme ji procezeným vývarem z drštěk, přidáme pepř, zázvor, podle potřeby osolíme, povaříme a procedíme. Pak do polévky vložíme nakrájené dršťky a majoránku, znovu krátce povaříme a před podáváním dáme do polévky rozsekanou zelenou petržel.

Chuť polévky zlepšíme, vaříme-li s dršťkami asi 10 dkg uzeného masa, které po uvaření vyjmeme, na kostičky nakrájíme a vložíme do hotové dršťkové polévky. Také vařenou zeleninu s dršťkami můžeme nakrájet na nudličky a použít jí jako vložky.

Upravujeme-li dršťkovou polévku ze zmrazených drštěk, postupujeme takto:

30 dkg zmrazených drštěk uvaříme v osolené vodě do měkka. K podlití jišky použijeme vývaru z drštěk a podle potřeby doplníme vývarem z kostí. Ostatní postup při úpravě polévky ze zmrazených drštěk je stejný jako u polévky z drštěk čerstvých, doba úpravy je však v podstatě kratší.

Úprava trvá 3—4 hodiny.

Pro 6 osob.

## 723 Polévka gulášová

*Poměr: 1½ litru vývaru z kostí nebo z kostky masoxu (viz recept č. 639), anebo vody, kromě toho trochu vody na podlévání, 30 dkg hovězího masa z klišky nebo z plece, 5 dkg sádla, 3 dkg slaniny, 12 dkg cibule, stroužek česneku, asi 1 dkg sladké mleté papriky, sůl, muškátový oříšek, kmín, majoránka, trochu pepře, 5 dkg hladké mouky a 20 dkg brambor.*

Postup: Do kastrolu dáme sádlo, jemně nakrájenou slaninu, postavíme na oheň, a když se slanina trochu rozškvařila, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, trochu ji podusíme a pak ji zaprášíme paprikou. Maso očištíme, zbavíme silnějších šlach, nakrájíme na větší kostky, vložíme je k cibuli, přidáme pepř, česnek utřený se solí, kmín a trochu nastrouhaného muškátového oříšku, a za občasného podlévání vodou pražíme maso tak dlouho, až je měkké. (To trvá asi 1½ až 2 hodiny, podle druhu masa.) Vody přiléváme jen tolik, aby se maso nepřipálilo. Když je maso do měkka upražené, necháme šťávu trochu vysmahnout, zbylou šťávu zaprášíme moukou a osmahneme. Maso pak podlijeme vývarem nebo vodou, přidáme na kostky nakrájené brambory, majoránku a vaříme polévku tak dlouho, až brambory změkknou. Hotovou polévku, je-li zapotřebí, ještě osolíme a podáváme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 až 2½ hodiny.

## 724 ZVĚŘINOVÉ POLÉVKY ZADĚLÁVANÉ

Připravujeme je z vnitřností a drůbků ze zajíce, ze srnce, z koroptví, bažantů, divokých kachen atp.

### 725 Zvěřinová polévka (ze zajíce) zadělávaná

*Poměr: 2½ litru vody, vnitřnosti a droby z jednoho zajíce, tj. plíce, srdce, rozseknutá hlava, z které jsme vykrojili oči, popřípadě i kousek zaječího předku (nebo srdce a plíce z jednoho srnce, nebo plíce, srdce, játra a žaludek z několika kusů pernaté drůbeže atp.), 6 dkg mrkve, 6 dkg petržele, 3 dkg celeru, 3 dkg cibule, 4 zrnka nového koření, 6 zrněk pepře, trochu tymiánu, muškátového oříšku a zázvoru, 1 malý bobkový list, trochu octa nebo citrónové šťávy, trochu mletého pepře a sůl. Jiška: 5 dkg sádla a 7 dkg hladké mouky. Vložka: 2 žemle na kostičky nakrájené a na suché pánvi opražené.*

Postup: Do hrnce dáme vodu, přidáme očištěné, vyprané vnitřnosti, droby a sůl a vaříme asi 2 hodiny. Pak přidáme koření, očištěnou zeleninu a cibuli, trochu octa, a vaříme tak dlouho, až jsou droby měkké. Potom vývar procedíme a zahustíme tmavší jíškou, asi 20 minut povaříme, přidáme s kostí

obrané maso a vnitřnosti, vše na kostičky nebo na nudličky nakrájené. Hotovou polévku, je-li třeba, osolíme a trochu opepříme. (Chut polévky můžeme zlepšit červeným přírodním vínem nebo vínem Madeira, popřípadě Marsala).

Před podáváním vložíme do hotové polévky opraženou zemi.

Důležité: Změnou přísad a vložek, jako jsou houby, nočky z masa zvěře apod., můžeme podle výše uvedeného receptu upravovat další polévky rozličné chuti.

Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 2½ až 3 hodiny.

## 726 RYBÍ POLÉVKY ZADĚLÁVANÉ

### 727 Základní rybí polévka bílá

*Poměr: 1¼ litru vývaru z ryb (viz recept č. 634), 2 dkg cibule, 2 dkg póru a 3 dkg celeru. Na jíšku: 6 dkg másla a 5 dkg hladké mouky (nebo 4 dkg hladké mouky a 1 dkg škrobové moučky).*

Postup: V kastrolku rozpustíme máslo, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, pórek a celer, trochu podusíme, zasypeme moukou, osmahneme, ale tak, aby mouka zůstala bílá, podlijeme vývarem a 20 minut povaříme. Základní polévku můžeme ještě okořenit buď trochou šalvěje, nebo ysopu a asi lžící bílého přírodního vína. Hotovou polévku procedíme a používáme jí jako základu k mnohým rybím a koryším polévkám. (Maso z uvařených hlav a ocasů, jichž jsme použili k přípravě rybího vývaru, uplatní se jako vložka do rybích polévek.)

1½ litru polévky (pro 6 osob)

Úprava trvá včetně přípravy rybího vývaru 1½ hodiny.

### 728 Rybí polévka z candáta, zadělávaná

*Poměr: 1½ litru základní rybí polévky bílé (viz recept č. 727), 30 dkg candáta, 1 dkg sladké papriky a sůl. Vložka: 2 žemle na kostičky nakrájené a na suché pánvi opražené.*

Postup: Maso z candáta nakrájíme na větší kostky, kůstky odstraníme, a maso vložíme do základní rybí polévky, okořeněné sladkou paprikou, rozpuštěnou v troše másla, a asi 8 minut povaříme. Občas jen zlehka zamícháme tak, aby se rybí maso nerozpadlo. Hotovou polévku, je-li třeba, ještě osolíme a podáváme s opraženou zemlí.

Jako další vložku do této rybí polévky můžeme přidat na kostičky nakrájené a na másle podušené čerstvé papriky. Místo candáta můžeme použít i jiných sladkovodních ryb.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

## 729 Rybí polévka s hrachem, zadělávaná

*Poměr: 1½ litru základní rybí polévky bílé (viz recept č. 727), kapří mlíčí a jikry, trochu soli, pepře, 20 dkg vařeného hrachu, zelená petržel. Vložka: 2 žemle na kostičky nakrájené a na másle osmažené.*

Postup: Mlíčí a jikry opereme, pokrájíme, uvařený hrach prolisujeme a vše přidáme do základní rybí polévky, podle potřeby osolíme, trochu opepříme a asi 15 minut povaříme. Hotovou polévku metlou rozšleháme, dáme do ní jemně nakrájenou zelenou petržel a podáváme s osmaženou zemlí.

Pro 6 osob.

Úprava trvá, máme-li uvařený hrach a připravenou základní rybí polévku, 20 minut.

## 730 POLÉVKY Z ŽELV A RAKŮ

### 731 Polévka želví, nepravá, čirá a zadělávaná

*Poměr: 1½ litru hovězího vývaru hnědého (bujón), vyčištěného bílkem (viz recept č. 628), trochu cayenského pepře nebo několik kapek vorčesterské omáčky, lžice vína šery nebo Madeira, — ¼ kg telecí hlavy (kousek kůže od vařené šunky), trochu majoránky a tymiánu, popřípadě i trochu bazalky, bobkový list, 8 zrněk pepře, zelená petržel, malá cibule, sůl, — 1 lanýž nebo pestřec, 6 dkg žampionů, 2 dkg másla, — 1 syrový a 2 vařené žloutky, 3 dkg hrubé mouky a sůl. — Na hnědou jíšku: 5 dkg sádla a 6 dkg hladké mouky.*

Postup: Očištěnou a rozseknutou telecí hlavu dáme do hrnce, zalijeme vodou, osolíme, přidáme majoránku, tymián, popřípadě i bazalku, bobkový list, pepř, zelenou petržel a cibuli, postavíme na oheň a zvolna vaříme tak dlouho, až je maso měkké. (Aby telecí hlava neztmavěla, musí být stále pod vodou. Po uvaření ji vložíme na několik minut do studené vody.) Pak z hlavy maso obereme a nakrájíme na kostičky. Očištěné žampiony nakrájíme na plátky a na másle podusíme. Lanýž nebo pestřec nakrájíme na drobné kostičky.

Potom si připravíme nepravá želví vejce. Vařené žloutky prolisujeme na prkénko, přidáme syrový žloutek, mouku a sůl a zpracujeme v těstíčko, ze kterého utvoříme malá vejce o průměru asi 6 mm a vaříme ve slané vodě 3 minuty.

Pak vše, tj. nakrájené maso z telecí hlavy, nakrájený lanýž, podušené žampiony a vařená želví vejce dáme do hovězího vývaru, dodáme ještě lepší chuti vínem, polévku okořeníme buď cayenským pepřem nebo vorčesterskou omáčkou a podáváme.

*Otměna:* Chceme-li připravit želví polévku zadělávanou, pak si zhotovíme ze sádla a mouky hnědou jíšku, hnědým vývarem ji podlijeme a asi 20 minut povaříme. Ostatní postup je stejný jako u želví polévky čiré.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 732 Polévka želví, pravá

Upravuje se stejným způsobem jako polévka želví nepravá, avšak místo telecí hlavy použijeme želví konzervy, popřípadě čerstvého želvího masa. Máme-li želví konzervu, postupujeme takto: Konzervu otevřeme a postavíme ji na chvíli do horké vody. Pak šťávu scedíme a maso nakrájíme na drobné kousky. Šťávu ze želví konzervy přidáme k hovězímu vývaru, do kterého dáme trochu majoránky, tymiánu, popřípadě trochu bazalky, bobkový list, několik zrnek pepře, cibuli a petržel, vše krátce povaříme a procedíme. Do procezené polévky přidáme nakrájené želví maso, na kostičky nakrájený lanýž nebo pestřec, na másle podušené žampiony, krátce povaříme, přidáme víno šery nebo Madeira, okořeníme cayenským pepřem a podáváme. Hotovou polévku můžeme zahustit „arrowrootem“ (arrowroot je škrobovitá, výživná moučka z oloupaných umletých kořenů západoindické rostliny salepu, podobná naší moučce škrobové), nebo hnědou jíškou.

### 733 Polévka z raků

*Poměr: 1½ litru vody nebo vývaru z ryb, popř. vývaru z hovězího masa, 15 raků (kmín, 3 dkg zelené petržele a sůl), 5 dkg másla, trochu vody na podlévání račtího másla, sůl a cayenský nebo bílý pepř. — Na jíšku 5 dkg másla a 5 dkg hladké mouky. — Vložka: 2 žemle na kostičky nakrájené a na másle osmažené.*

Postup: Živé raky před vařením nejdříve dobře očistíme kartáčem ve studené vodě. Těsně před tepelnou úpravou odstraníme střívko z raků, a to těmito způsoby: 1. V levé ruce držíme raka, ukazováčkem a palcem pravé ruky pak uchopíme střední ocasní ploutev, s níž nejdříve škubneme napravo a pak nalevo. Takto uvolněné střívko tahem za ploutev z těla raka vytáhneme. 2. Střívko, které končí pod střední ocasní ploutví, uchopíme špičkou nože a rychle vyškubneme. Přetrháme-li však střívko, musíme pak odstranit zbytek dodatečně po uvaření raka. Po odstranění střívek vhodíme raky ihned do prudce vařící vody, podržíme je na chvíli vařečkou pod vodou, abychom je co nejdříve usmrtili a 4 minuty povaříme. Pak vodu slijeme a na raky nalijeme novou vřící vodu, osolíme, přidáme petržel a kmín, popřípadě na raky nalijeme některý z uvedených vařících vývarů, do něhož jsme přidali jen zelenou petržel, nádobu přiklopíme poklicí a raky vaříme 10 až 15 minut. Z uvařených raků vyjmeme maso z klepět a z ocasů. Nezapomeňme po vyjmutí masa z ocasu odstranit z vnitřku krunýře žluč, která je těsně za hlavou. Pak račí krunýře (i s nožkami, v nichž je také ještě trochu masa) ve studené vodě opláchneme, osušíme, dáme do moždíře a jemně utlučeme. V kastrolu rozpustíme 5 dkg másla, přidáme utlučené krunýře, trochu je opražíme, podlijeme asi osminou litru vody, krátce zavaříme, procedíme a postavíme do chladu, přičemž se račí máslo usadí na povrchu a ztuhne. Zbytky skořápek, které po procezení zůstaly na sítku, dáme na pánev, přidáme k nim dalších 5 dkg másla, znovu trochu opražíme, pak zasypeme moukou, osmahneme a takto připravenou jíšku podlijeme

vývarem z raků, 20 minut povaříme a procedíme. Do hotové polévky přidáme nakrájené maso z raků, okořeníme cayenským nebo bílým pepřem, podle potřeby osolíme a zjemníme ztuhlým račím máslem. Jako vložky použijeme osmažené žemle. Další vhodnou vložkou do polévky z raků je ve slané vodě uvařený a na růžičky rozebraný květák nebo na másle podušený zelený hrášek. Chuť polévky z raků zlepšíme, přidáme-li do ní kalíšek koňaku nebo zjemníme-li ji žloutkem rozkvedlaným v mléce.

Úprava trvá 2½ hodiny.

Pro 6 osob.

### 734 POLÉVKY KAŠOVITÉ A KRÉMOVÉ

Polévky kašovitě upravujeme takto: Základ tvoří bílá základní polévka, tj. světlá jíška podlitá vývarem, kterou zahustíme kašovitým protlakem (pyré) z mas, zelenin, luštěnin apod. Hotovou polévku pak zjemníme žloutkem rozkvedlaným ve smetaně nebo v mléce.

Polévky krémové (smetanové) připravujeme až na některé výjimky ze základní polévky bílé, upravené ze světlé jíšky podlité mlékem (tzv. bešamel) a pak rozředěné (nastavené) vývarem. I do těchto polévek používáme kašovitých protlaků z mas, zelenin a luštěnin. Hotovou polévku pak zjemníme většinou pouze smetanou, případně i máslem. Jako vložka do obou druhů polévek se uplatní žemle na nudličky nebo na kostičky nakrájená a buď na tuku, nebo na suché pánvi opražená.

### 735 Kašovitá polévka z okurek

*Poměr: 1½ litru základní polévky bílé připravené z hovězího vývaru (viz recept č. 699), asi ½ kg čerstvých okurek, 3 dkg másla, sůl, pepř, trošku kopru, ¼ litru vývaru na dušení, na zjemnění 1/16 litru mléka nebo smetany a 1 žloutek.*

Postup: Okurky oloupeme, rozpůlíme, jádra vykrojíme a okurky nakrájíme na tenké plátky. V kastrolku rozpustíme máslo, vložíme do něho nakrájené okurky, osolíme, opepříme a za občasného podlévání trochou vývaru udusíme je do měkka. Udušené okurky prolisujeme, prolisované dáme do základní bílé polévky, krátce povaříme, přidáme rozsekaný kopr a zjemníme. Jako vložka je vhodná dušená rýže a kuličky vykrojené z čerstvých okurek a na másle podušené.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 736 Kašovitá polévka ze zeleného hrášku

*Poměr: 1½ litru základní polévky bílé připravené ze zeleninového vývaru (viz recept č. 699), 40 dkg zeleného hrášku vařeného nebo sterilovaného, 3 dkg pórku, 2 dkg másla, sůl, trochu kerblíku a muškátového květu a trošku cukru. Na zjemnění buď 1 žloutek nebo kousek čerstvého másla.*

Postup: Očištěný pórek nakrájíme na tenká kolečka a v kastrolku na mále trochu osmahneme, k tomu přidáme scezený zelený hrášek, osolíme, nepatrně pocukrujeme, podlijeme trochou odvaru z hrášku a 4 minuty podusíme. Podušený hrášek prolisujeme, dáme do kastrolu, přilijeme základní bílou polévku, okořeníme trochou květem a krátce zavaříme. Hotovou polévku zjemníme žlutkem nebo máslem a před podáváním dáme do ní jemně rozsekaný kerblík. Jako vložka je vhodná na kostičky nakrájená a na másle osmažená žemle.

Pro 6 osob.

Úprava trvá asi 45 minut.

737

### Kašovitá polévka z játrové paštiky

*Poměr: 1½ litru vývaru z kostí (viz recept č. 639) nebo voda, sůl, pepř, 20 dkg játrové paštiky a jíška z 5 dkg másla a 4 dkg hladké mouky. Na zjemnění 1/16 litru mléka nebo smetany a 1 žloutek.*

Postup: Játrovou paštiku sítem prolisujeme. Pak si připravíme světlou jíšku, podlijeme vývarem nebo vodou a asi 20 minut povaříme. Takto připravenou základní polévku za stálého míchání přilijeme postupně k prolisované paštice, osolíme, opepříme a krátce zavaříme. Hotovou polévku zjemníme a jako vložky použijeme osmažené žemle na kostičky nakrájené.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

738

### Kašovitá polévka ze zvěřiny

*Poměr: 1¾ litru vývaru ze zvěřiny nebo vody (viz recept č. 633), ½ kg masa zvěře bez kostí (srnčí kýta nebo plec, popř. maso z jiné zvěře), 15 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 5 dkg cibule, 4 zrnka nového koření, 8 zrněk pepře, bobkový list, trochu zázvoru, muškátového oříšku a tymiánu, sůl, 1/16 litru červeného přirodního vína nebo vína Madeira, 8 dkg sádla, 7 dkg hladké mouky a na zjemnění 1/6 litru sladké smetany.*

Postup: Zeleninu očištíme, nakrájíme na plátky a v rozpáleném sádle do zlatova osmahneme. Poté přidáme nakrájenou cibuli, rovněž trochu osmahneme, pak na ni vložíme očištěné a na menší kousky nakrájené maso zvěře, sůl a koření. Za občasného podlévání trochou vývaru pražíme tak dlouho, až maso je měkké. Potom maso vyjmeme, polovinu na masovém strojku umeleme a prolisujeme a druhou polovinu nakrájíme na kostičky. Zbylou šťávu se zeleninou a s kořením zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme zbylým vývarem nebo vodou a asi 20 minut za stálého míchání povaříme a procedíme. Prolisované maso dáme do kastrolu, přilijeme k němu procezenou polévku a víno, dobře promícháme, krátce zavaříme a zjemníme smetanou. Do hotové polévky vložíme na kostičky nakrájené maso a podáváme. Také na kostičky nakrájený a osmažený chléb je vhodnou vložkou.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

216

### 739 Krémová polévka ze žampionů

*Poměr: 1½ litru základní polévky bílé připravené ze ¼ litru mléka a z 1¼ litru drůbežního vývaru (viz recept č. 631), 20 dkg žampionů, trochu citronové šťávy, 1 dkg cibule, 4 dkg másla, sůl, pepř, zelená petržel a na zjemnění 1/10 litru smetany.*

Postup: Žampiony oloupeme, opláchneme a nakrájíme na plátky. V kastrolu rozpustíme máslo, přidáme k němu na kostičky nakrájenou cibuli a jemně rozsekanou zelenou petržel, trochu osmahneme, do toho vložíme nakrájené žampiony, pokapeme citronem a dusíme asi 6 minut. Udušené žampiony sítem prolisujeme, dáme do kastrolu, postupně k nim přidáme základní bílou polévku, osolíme, opepříme a krátce zavaříme. Hotovou polévku zjemníme. Jako vložka je vhodné drůbeží maso, na nudličky nakrájené, a na nudličky nakrájený a na másle podušený lanýž nebo pestřec.

*Obměna:* Místo uvedených vložek hodí se také vařený uzený jazyk, nakrájený na nudličky, nebo osmažená žemle.

Pro 6 osob.

Úprava trvá asi ¾ hodiny.

### 740 Krémová polévka z kuřat

*Poměr: 2½ litru vody, 1 kuře nebo půl slepice a drůbky, 10 dkg řídkých hovězích kostí, 12 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 4 dkg cibule, sůl, muškátový květ, na jíšku 7 dkg másla a 6 dkg hladké mouky, ¼ litru mléka a na zjemnění 1/10 litru smetany.*

Postup: Do hrnce dáme vodu, osolíme, vložíme do ní očištěné kuře nebo slepici, drůbky, opané kosti a vaříme podle druhu drůbeže ¾ až 1½ hodiny. Pak přidáme očištěnou zeleninu, uvaříme vše do měkka a procedíme. Maso s kosti obereme, polovinu masa na masovém strojku umeleme a sítem prolisujeme a druhou polovinu i s drůbkami nakrájíme na kostičky. Kůži umeleme a použijeme k přípravě haší.

Zeleninu z vývaru zužitkujeme k přípravě salátu. Pak si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji mlékem a drůbežím vývarem, osolíme, přidáme trochu květu, asi 20 minut povaříme, pak přidáme drůbeží kašovinu a krátce zavaříme. Hotovou polévku zjemníme smetanou, dáme do ní na kostičky nakrájené drůbeží drůbky a maso a podáváme.

Pro 8–10 osob.

Úprava trvá 1½ až 2 hod.

*Důležité:* Chceme-li dosáhnout u kašovitých a krémových polévek obzvláštní hladkosti, protřeme je ještě před zjemněním vařečkou přes řidší ubrousek. Hotové krémové a kašovitě polévky nenecháme na ohni déle než je třeba, neboť se snadno a rychle připalují. Nejlépe je, postavit je ihned, jakmile jsou hotovy do vodní lázně.

217

## 741 POLÉVKY Z MEZINÁRODNÍ KUCHYNĚ

### 742 Americká polévka rybí (Pottage chowder)

*Poměr: 1½ litru rybího vývaru (viz recept č. 634), 40 dkg tresky, 15 dkg slaniny, 6 dkg celeru, 15 dkg cibule, 3 zelené papriky, ½ kg rajčat, ½ kg bramborů, 1 bobkový list, trochu šalvěje, tymiánu, cayenského pepře, zelená petržel a sůl.*

*Vložka: 2 žemle na kostičky nakrájené a na másle osmažené.*

**Postup:** Očištěné papriky, cibuli, celer a slaninu nakrájíme na kostičky, dáme do kastrolu a 20 minut dusíme. Při tom je občas podlijeme trochou vývaru. Pak přidáme očištěné, na kostičky nakrájené brambory, sůl a koření, podlijeme zbylým vývarem a na mírném ohni asi půl hodiny vaříme. Nakonec přidáme na kostky nakrájenou tresku, oloupaná a na kostičky nakrájená rajčata a znovu asi 15 minut vaříme. Do hotové polévky dáme jemně rozsekanou zelenou petržel a jako vložku osmažené, na kostičky nakrájené žemle.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 743 Bruselská polévka zeleninová

*Poměr: 14 dkg cibule, 24 dkg celeru, 30 dkg rajčat, 40 dkg brambor, sůl, pepř, 12 dkg másla a 2 litry vody. Vložka: 2 žemle na kostičky nakrájené a na másle osmažené.*

**Postup:** Cibuli očistíme, nakrájíme na kolečka a v kastrolku na másle zpěníme. Potom k ní přidáme očištěný a nakrouhaný celer a obojí do zlatova osmažíme. Osmaženou zeleninu zalijeme horkou vodou, osolíme, opepříme, přidáme syrové oloupané a rozkrájené brambory, rozpůlená rajčata a vše uvaříme do měkka (asi ½ hodiny). Hotovou polévku procedíme, uvařenou zeleninu a brambory prolisujeme a vložíme opět do procezené polévky. Osmaženou, na nudličky nakrájenou žemli dáváme k polévce zvlášť na talíř.

Pro 8 osob.

Úprava trvá ¾ hodiny.

### 744 Francouzská polévka cibulová

*Poměr: 12 tenkých krajíčků bílého chleba, 3 větší cibule, 6 dkg tuku, 1 litr hovězího vývaru hnědého (viz recept č. 628) a 8 dkg nastrouhaného parmazánu.*

**Postup:** Do ohnivzdorné hlubší porcelánové misky nebo hrnce do poloviny narovnáme opražené krajíčky bílého chleba. Cibuli nakrájíme na kolečka a v kastrole na rozpáleném tuku ji do světležluta osmažíme, pak podlijeme vývarem a krátce povaříme. Tímto cibulovým vývarem přelijeme krajíčky bílého chleba narovnané v nádobě, hustě posypeme nastrouhaným sýrem a v horké troubě necháme na povrchu světle zhnědnout. Hotovou polévku podáváme v zakryté nádobě.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá, máme-li připravený vývar, 20 minut.

### 745 Francouzská polévka rybí (Bouillabaisse)

*Poměr: 2 litry vody, 1 kg mořských ryb s tužším masem jako je mořský kohout, červená parma, rejnok žralokovitý, merlan apod., půl langusty, ¼ litru oleje, 2 stroužky česneku, ¼ litru bílého vína, 2 středně velká rajčata, sůl, pepř, šafrán, 1 bobkový list, trochu fenýklu, 5 dkg cibule, 2 pórký a kolečko citrónu.*

*Příloha: 12 krajíčků z bílého chleba.*

**Postup:** Ve větším kastrole nahřejeme olej, přidáme jemně nakrájenou cibuli a pórek, k tomu přidáme očištěnou, omytou a rozpůlenou langustu a rychle vše osmahneme. Přidáme očištěné, na větší kousky nakrájené rybí maso, opět trochu osmahneme, zalijeme vínem a vodou, osolíme, přidáme oloupaná nakrájená rajčata, jemně rozsekaný česnek, pepř, bobkový list, fenýkl, šafrán, kolečko citrónu, přivedeme vše rychle do varu a vaříme asi 15 minut.

Hotovou polévku procedíme a nalijeme ji na krajíčky bílého chleba, které jsme narovnali do polévkové mísy. Uvařené rybí maso a maso z langusty nakrájíme na menší kousky a buď je vložíme do polévky, nebo upravíme zvlášť na jinou mísu a ozdobíme je hlávkovým salátem a čerstvými, oloupanými rajčaty.

*Pozn.* Obdobně můžeme připravit polévku ze sladkovodních ryb a raků.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 746 Holandská polévka hrachová

*Poměr: 3 dkg hladké mouky, 4 dkg másla, 1 litr hovězího vývaru světlého (viz recept č. 627), 40 dkg zeleného hrášku vařeného nebo sterilovaného, trochu muškátového koření, nepatrně cukru a sůl. — 10 dkg šunky, 3 dkg másla a zelená petržel.*

**Postup:** Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, podlijeme ji studeným vývarem a 20 minut povaříme. Zelený hrášek sítím prolisujeme a prolisovaný dáme do zahuštěné polévky, okořeníme, osolíme, podle chuti osladíme a znovu krátce povaříme. Do hotové polévky pak vložíme na drobné kostičky nakrájenou šunku, zjemníme máslem a jednotlivé porce posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí.

*Příloha: slané tyčinky nebo slané preclíčky.*

Pro 4–6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 747 Italská polévka (Pavesa)

*Poměr: 12 tenkých plátků bílého chleba, 4 dkg másla, 4 vejce, 1 litr hovězího vývaru hnědého (viz recept č. 628), 4 dkg nastrouhaného parmazánu a trochu pažitky.*

**Postup:** Plátky z bílého chleba potřeme máslem, osmažíme do světležluta a vložíme je do polévkových talířů nebo košíčků. Na každou porci vyklepeme po jednom čerstvém vejci, opatrně dolijeme vývarem a talíře dáme ještě na chvíli do horké trouby, aby vejce trochu ztuhla. Poté jednotlivé porce polévky posypeme nastrouhaným parmazánem a jemně rozsekanou pažitkou a podáváme.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá, máme-li připravený vývar 20 minut

**748 Italská polévka s makaróny  
(Potage napolitain)**

*Poměr: 1½ litru vývaru z hovězího masa nebo vývaru z kostí (viz vývary čís. 639), 4 dkg cibule, 6 dkg karotky, 3 dkg másla, 4 dkg hladké mouky, trochu kerblíku, saturejky, sůl, zelená petržel a 30 dkg rajčat. Vložka: 6 dkg makarónů a 3 dkg nastrouhaného parmažánu.*

Postup: Cibuli a karotku očistíme, obojí na drobno nakrájíme, vložíme do kastrolu s rozpuštěným máslem, přidáme trochu saturejky a kerblíku a krátce podusíme. Pak vše zaprášíme moukou, osmahneme, přidáme oloupaná a nakrájená rajčata, zalijeme litrem vývaru, osolíme a asi 30 minut povaříme. Potom vše prolisujeme, protlak podlijeme zbylým vývarem a krátce zavaříme. Do hotové polévky, která musí být krémovitě hustá, dáme jemně rozsekanou zelenou petržel a jako vložku ve slané vodě uvažené, na kratší kousky nakrájené makaróny. Nastrouhaný sýr podáváme zvlášť na mističce.

Pro 6 osob.

Úprava trvá asi 1½ hodiny.

**749 Ruská polévka boršč**

*Poměr: 60 dkg červené řepy, 15 dkg mrkve, 5 dkg petržele, 12 dkg cibule, 60 dkg hlávkového zelí, 9 dkg protlaku z rajčat, 10 dkg másla, 3 cl octa, 3 dkg cukru, 4 dkg světlé jíšky, 6 zrněk pepře, bobkový list, sůl, 2 l vývaru z masa nebo ze zeleniny, 30 dkg vařeného hovězího masa, 1/10 l kyselý smetany a trochu zelené petržele nebo kopru.*

Postup: Očištěnou zeleninu, tj. červenou řepu, mrkev, petržel, cibuli a hlávkové zelí nakrájíme každé zvlášť na jemné nudličky. Do kastrolu, v němž jsme rozebráli 5 dkg másla, dáme nakrájenou červenou řepu, zalijeme ji trochou vývaru, přidáme protlak z rajčat a ocet, zakryjeme pokličkou a dusíme asi 30 až 40 minut. Při dušení řepu občas zamícháme. Nakrájenou mrkev, petržel a cibuli dusíme zvlášť na zbylém másle asi 20 minut. Do dušené zeleniny pak promícháme cukr.

Do zbylého vařícího vývaru vložíme nakrájené zelí a 15 minut je povaříme. Potom k němu přidáme zvlášť udušenou řepu, ostatní udušenou zeleninu, jíšku rozmíchanou v trošce vývaru, pepř, bobkový list, sůl a vše společně ještě asi 20 minut povaříme.

*Obměna:* Použijeme-li k přípravě boršče kyselý zelí, pak je před vařením nejdříve na trošce másla podusíme.

Při podávání dáme nejdříve na polévkový talíř 5 dkg vařeného hovězího masa na menší kostičky nakrájeného, zalijeme hotovým borščem, přidáme lžici smetany a povrch boršče posypeme drobně sekanou zelenou petrželí nebo koprem.

Pro 6 osob.

Úprava trvá asi 2 hodiny.

**750 Ruská polévka soljanka po moskevsku**

*Poměr: 75 dkg čistého rybího masa (na soljanku se nejlépe hodí jeseter, vyza nebo scuruba, protože nemají kosti, pouze chrupavky, ale také z candáta a štiky lze upravit dobrou soljanku), sůl, 2 l rybího vývaru (viz recept č. 634), 12 oliv, 6 koleček citronu, 3 dkg kapar a zelená petržel.*

Na čištění vývaru: 6 dkg cibule, 2 až 3 bílky.

Postup: Rybí maso nakrájíme na kousky asi 4 dkg těžké, trochu je osolíme, vložíme do okořeněného rybího vývaru a zvolna vaříme asi 12 minut. Uvažené rybí maso pak rybí lopatkou opatrně přendáme do kastrolu, zalijeme trochou vývaru a postavíme na teplé místo.

Zbylý vývar procedíme a vyčistíme tak, že do misky dáme drobně nakrájenou cibuli a bílky, dobře vše rozšleháme, pak nalijeme do trochu prochládlého zbylého vývaru, postavíme na mírný oheň, zakryjeme poklicí a asi 5 minut povaříme. Potom dáme na hrncedník, do něho rozprostřeme ubrousek a vývar přes něj procedíme.

Uvaženou rybu rozdělíme do šesti polévkových talířů, přelijeme ji vyčištěným horkým rybím vývarem, do každé porce dáme dvě odpeckované olivy, několik kapar, oloupané kolečko citronu a posypeme drobně rozsekanou zelenou petrželí.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

**751 Švýcarská polévka zelná**

*Poměr: 1½ l vody nebo vývaru, 6 dkg sádla, 2 dkg cibule, 30 dkg hlávkového zelí, sůl, mletý pepř, 4 dkg hladké mouky, 10 dkg frankfurtských párků a 20 dkg bramborů.*

Postup: Zelí očistíme, nakrájíme na nudličky a rychle spaříme vřelou vodou. V kastrole rozpustíme sádlo, přidáme jemně nakrájenou cibulku, trochu ji osmahneme, pak přidáme odkapané zelí, které dusíme do poloměkka, přičemž je občas podléváme vodou. Pak zelí zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vývarem nebo vodou, přidáme oloupané, na kostičky nakrájené brambory, osolíme, opepříme a vaříme vše do měkka. Do hotové polévky vložíme oloupané, na kolečka nakrájené párky a podáváme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá asi 1 hodinu.

**752 Maďarská polévka se skopovým masem (Palócza)**

*Poměr: Voda, ½ kg skopového masa, 25 dkg cibule, 15 dkg fazolových lusků, 15 dkg brambor, 5 dkg sádla, 1 dkg mleté sladké papriky, bobkový list, trochu kmínu, sůl, 3 dkg hladké mouky a ¼ litru kyselý smetany.*

Postup: Skopové maso opláchneme a nakrájíme na větší kostičky. V kastrole rozpustíme tuk, přidáme jemně nakrájenou cibuli, do zlatova ji osmahneme, přisypeme sladkou papriku, trochu tlučeného kmínu, půlku bobkového listu, do toho vložíme nakrájené maso a za občasného podlévání vodou do poloměkka udusíme. K tomu pak přidáme oloupané, na kostky nakrájené brambory, dále očištěné a nakrájené fazolky, podlijeme asi půl litrem vody



a vše do měkka uvaříme. Nakonec do polévky přilijeme kyselou smetanu, ve které jsme rozkvedlali mouku, krátce povaříme a podáváme. Polévka musí mít hustotu gulášové polévky.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

### 753 Maďarská polévka okurková

*Poměr: Asi 30 dkg vařené rýže, 1 menší čerstvá okurka, 1 zelená a 1 červená paprika, 1 litr hovězího vývaru světlého (viz recept č. 627).*

Postup: Uvařenou rýži napěchujeme do vodou vypláchnuté malé sběračky a vyklopíme ji na střed polévkového talíře. Kolem rýže dáme na kostičky nakrájenou čerstvou okurku, promíchanou s kostičkami z červené a zelené papriky a opatrně dolijeme horkým vývarem.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá, máme-li připravený vývar, 20 minut.

### 754 TEPLÉ OMÁČKY

Jednou z velmi důležitých složek teplé kuchyně jsou omáčky. Teplých omáček je mnoho druhů a liší se od sebe složením i chutí. Jejich rozmanitost umožňuje, abychom suché pokrmy nebo pokrmy méně výrazné chuti vhodně volenou omáčkou doplnili.

### 755 DĚLENÍ TEPLÝCH OMÁČEK

Rozeznáváme tři druhy teplých omáček:

1. Omáčky základní, kterých se buď dá použít přímo k rozličným pokrmům, anebo k další přípravě mnoha jiných omáček, zejména speciálních.
2. Omáčky speciální, které připravujeme většinou z omáček základních.
3. Omáčky jednoduché (obyčejné), které mají výhodu snadné a jednoduché přípravy.

Všechny tyto druhy omáček dělíme zase dále na dvě skupiny, a to na omáčky bílé a na omáčky hnědé.

Podávání omáček: Omáčky speciální s větším obsahem aromatických a extraktivních látek podáváme ponejvíce v menších dávkách (asi  $\frac{1}{10}$  l na 1 osobu), a to zvláště v omáčnicku.

Naproti tomu omáčky obyčejné ve větších dávkách (asi  $\frac{1}{8}$  l na 1 osobu), většinou na připravený pokrm naléváme, i když z estetických důvodů by bylo často na místě je podávat také zvláště v omáčnicku.

## 754 ZÁKLADNÍ A SPECIÁLNÍ OMÁČKY

### 757 ZÁKLADNÍ OMÁČKY

Základní omáčky používáme jednak jako omáček samostatných, jednak k přípravě mnoha jiných, zejména speciálních omáček.

Mezi základní patří:

Bílá omáčka bešamelová neboli mléčná, viz recept č. 759, nazvaná podle francouzského labužníka Béchamela.

Bílá omáčka velouté, viz recept č. 762. (Velouté v překladu značí sametově hladká. Upravuje se ještě v dalších obměnách, jako je rybí a drůbeží.)

Bílá omáčka smetanová (viz recept č. 768), také tak zvaná suprême, (vrcholná).

Holandská omáčka (viz recept č. 772).

Hnědá omáčka španělská, viz recept č. 777 (Sauce espagnole.)

Hnědá silná omáčka ze šťávy, viz recept č. 785 (Demi-glace.)

Rajčatová omáčka, viz recept č. 787.

Pro snadnější přehled jsou recepty vyjmenovaných základních omáček uvedeny v záhlaví u těch omáček, které se z nich připravují.

### 758 SPECIÁLNÍ OMÁČKY BÍLÉ

#### 759 Bešamelová omáčka bílá, základní

*Poměr: 6 dkg másla, 7 dkg hladké mouky, 2 dkg cibule, trochu tymiánu a muškátového oříšku, 4 zrnka bílého pepře, sůl,  $\frac{3}{4}$  litru mléka a 3 dkg másla na pokapání. (Přidáme-li do omáčky  $\frac{1}{16}$  l šťávy z telecí pečeně nebo  $\frac{1}{4}$  l telecího vývaru, zvýšíme podstatně chuť omáčky.)*

Postup: V kastrolku rozpustíme máslo, přidáme k němu jemně nakrájenou cibuli a trochu ji zpěníme. K tomu přisypeme mouku a za stálého míchání uděláme světlou jíšku. To trvá necelé 2 minuty. Pak postupně podléváme jíšku dušenou šťávou nebo vývarem, pak vařícím mlékem, a nakonec přidáme sůl, trochu tymiánu, nastrohaného muškátového oříšku, pepře a za stálého míchání pomalu vaříme asi 20 minut. Hotovou omáčku buď ubrous-kem nebo jemným sítem procedíme, a nepoužijeme-li jí ihned, pokapeme povrch máslem, aby se na ní neutvořil škraloup.

Takto připravenou omáčku, která je obzvláště hustá, používáme k přípravě opékaných i zapékaných pokrmů, jako je opékaný květák, zapékaná zelenina apod., k přípravě krotek a jako základu k bílým omáčkám. Rozředěnou vodou nebo mlékem podáváme k dušenému telecímu masu, vařeným vej-cím, k vařené zelenině, jako je květák, chřest apod. Jinak slouží jako základ k bílým speciálním mléčným omáčkám.

Asi  $\frac{1}{2}$  litru omáčky.

Úprava trvá 25 minut.

### 760 Rajčatová omáčka mléčná

Do půl litru připravené bešamelové omáčky přidáme asi  $\frac{1}{8}$  litru kečupu, trochu opepříme, osolíme a nepatrně osladíme cukrem, zakapeme citrónovou šťávou, krátce zavaříme a máslem zjemníme. Podáváme ji k vaječným a rýžovým pokrmům, k vařeným rybám, k dušené drůbeži a k vařeným makarónům.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 761 Sýrová omáčka

1 až 2 trojúhelníčky taveného ementálu nakrájíme na menší kousky, dáme do kastrolu, zalijeme  $\frac{1}{8}$  litru mléka a na mírném ohni rozpustíme. K tomu pak přilijeme půl litru bešamelové omáčky, trochu osolíme, okořeníme cayenským pepřem a nastrouhaným muškátovým oříškem a krátce povaříme. Nakonec omáčku zjemníme 4 dkg másla, nebo žloutkem, rozkvedlaným v  $\frac{1}{8}$  litru smetany.

Používáme ji k přípravě opékaných a zapékaných zelenin a těstovin. Podáváme-li ji k rybám, přimícháme do omáčky asi  $\frac{1}{10}$  litru rybšho vývaru.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 35 minut.

### 762 Omáčka bílá velouté, základní (Sauce velouté)

*Poměr: 6 dkg másla, 7 dkg hladké mouky, asi 1 litr buď vývaru z telecího masa (viz recept č. 630) nebo hovězího vývaru světlého (viz recept č. 627), 2 dkg žampionů nebo 3 dkg cibule a sůl.*

Postup: Připravíme si světlou jíšku, postupně ji podléváme studeným vývarem, přidáme očištěné, na plátky nakrájené žampiony nebo cibuli, osolíme a vaříme zvolna za stálého míchání na mírném ohni asi 20 minut. Hotovou omáčku buď ubrouskem nebo jemným sítem procedíme. Nepoužijeme-li ji ihned, mícháme ji tak dlouho, až vychladne, načež pokapeme povrch máslem, aby se na omáčce neutvořil škrálop, a v chladu ji uchováváme.

Používáme ji hlavně jako základu bílých speciálních a obyčejných omáček. Asi  $\frac{3}{4}$  litru omáčky.

Úprava trvá 30 minut.

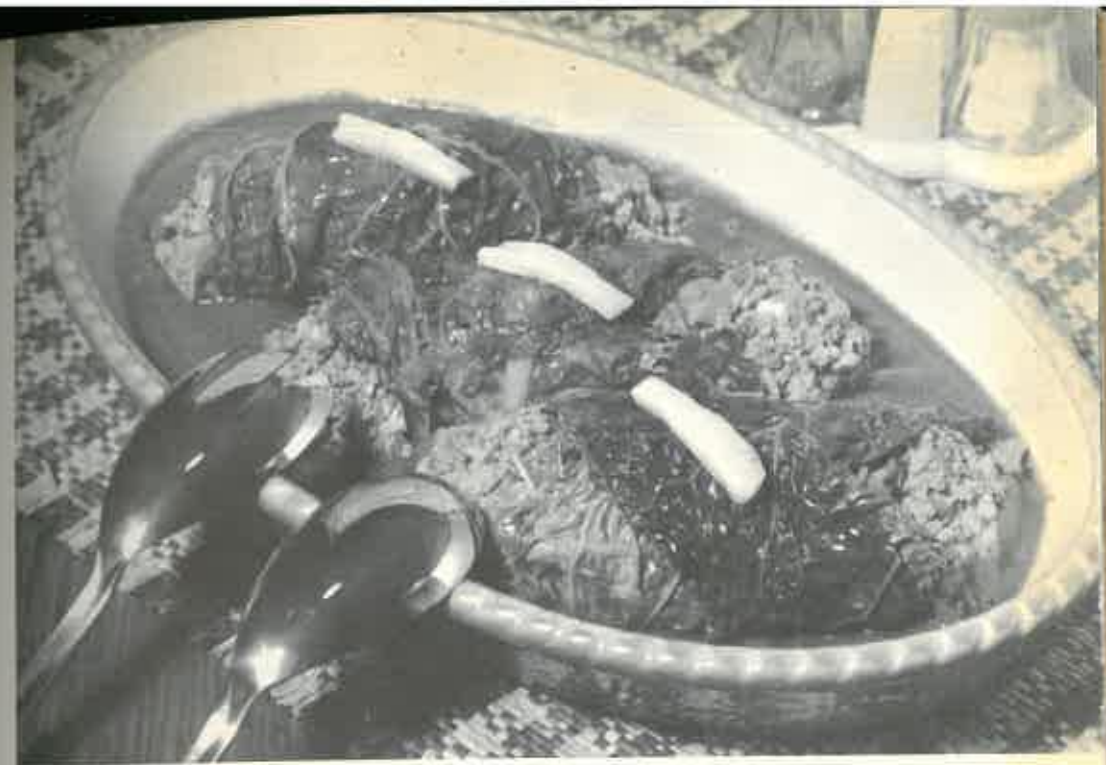
### 763 Indická omáčka

Do  $\frac{1}{8}$  litru mléka dáme 5 dkg kokosové moučky nebo umletých mandlí, nahřejeme a necháme 10 minut stát. Pak ubrouskem procedíme do hrnce, přidáme 2 dkg cibule, kousek bobkového listu, trochu tymiánu a skořice, trochu muškátového oříšku, a koření kari, půl litru základní omáčky bílé velouté, viz recept č. 762, společně povaříme a znovu ubrouskem procedíme. Hotovou omáčku podle chuti osolíme, zakapeme citrónovou šťávou a zjemníme  $\frac{1}{18}$  litru smetany.

Podáváme ji k rybám a k masům a za přílohu volíme rýži.

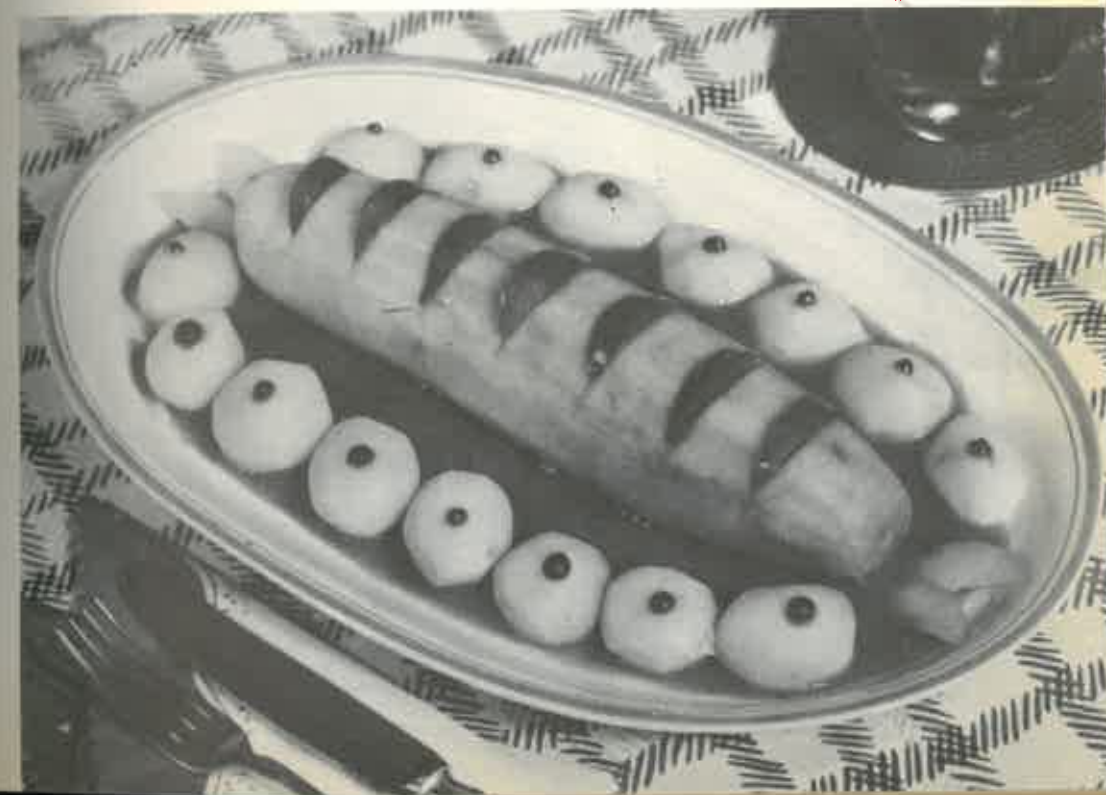
Pro 6 osob.

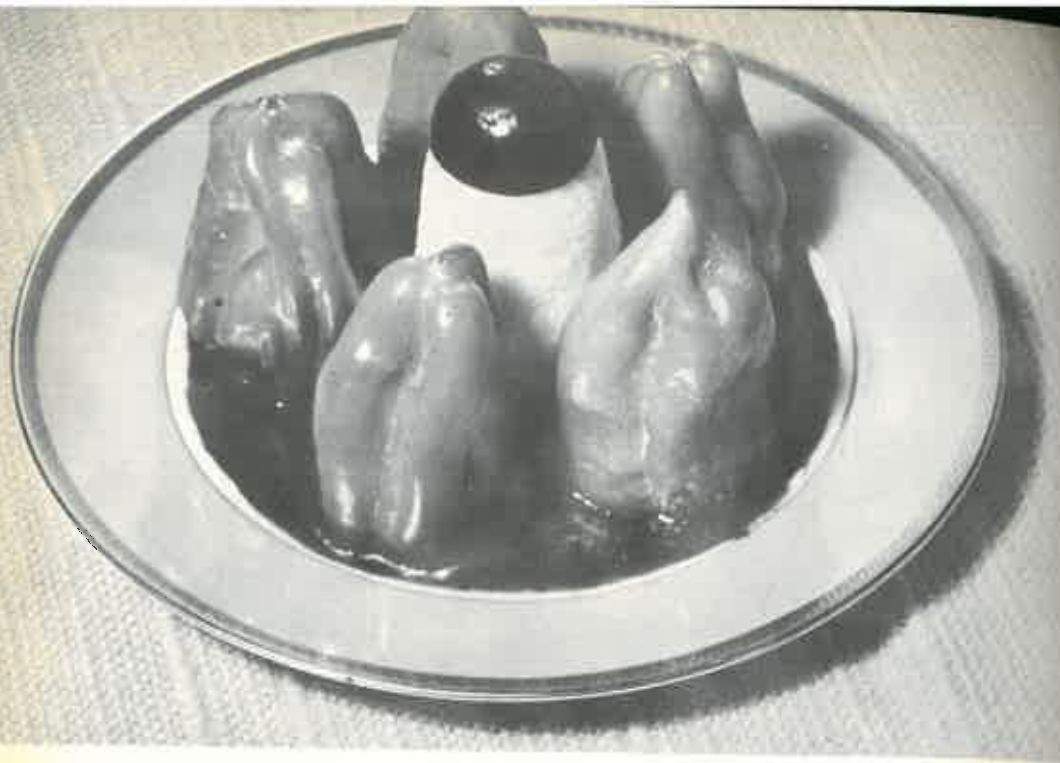
Úprava trvá 40 minut.



63 Kapustové závitky plněné masem, viz recept č. 930

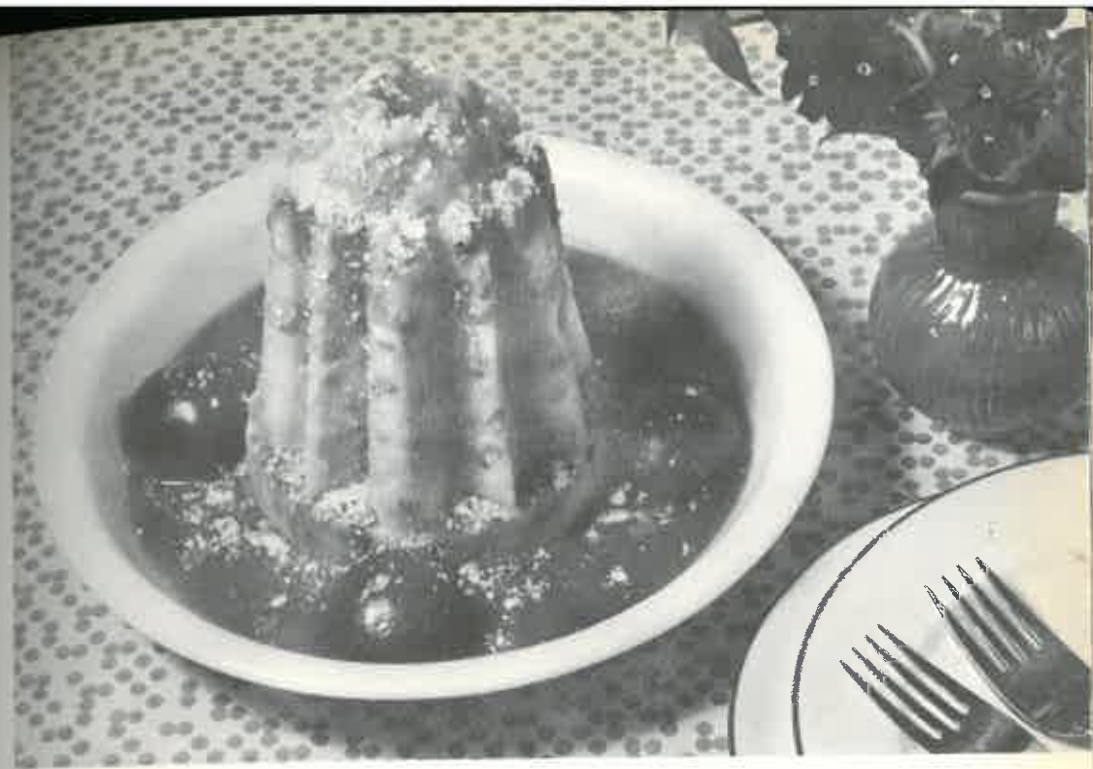
64 Okurka plněná dušená, viz recept č. 932, s rajskou omáčkou, obložená vařenými brambory a zdobená rajčatem





65 *Papriky plněné, s rajskou omáčkou a rýží, viz recept čís. 933*

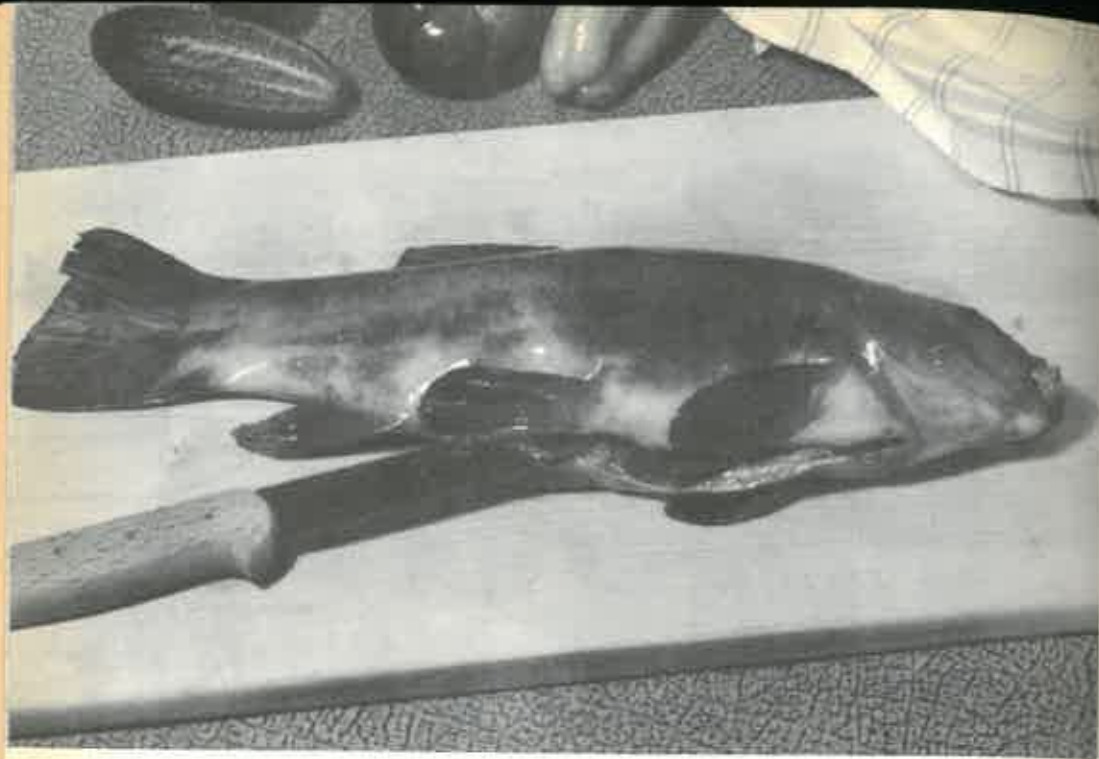
66 *Kyselé zelí dušené, viz recept čís. 907, s frankfurtským párkem*



67 *Zeleninový pudíng, viz recept čís. 940, s rajskou omáčkou*

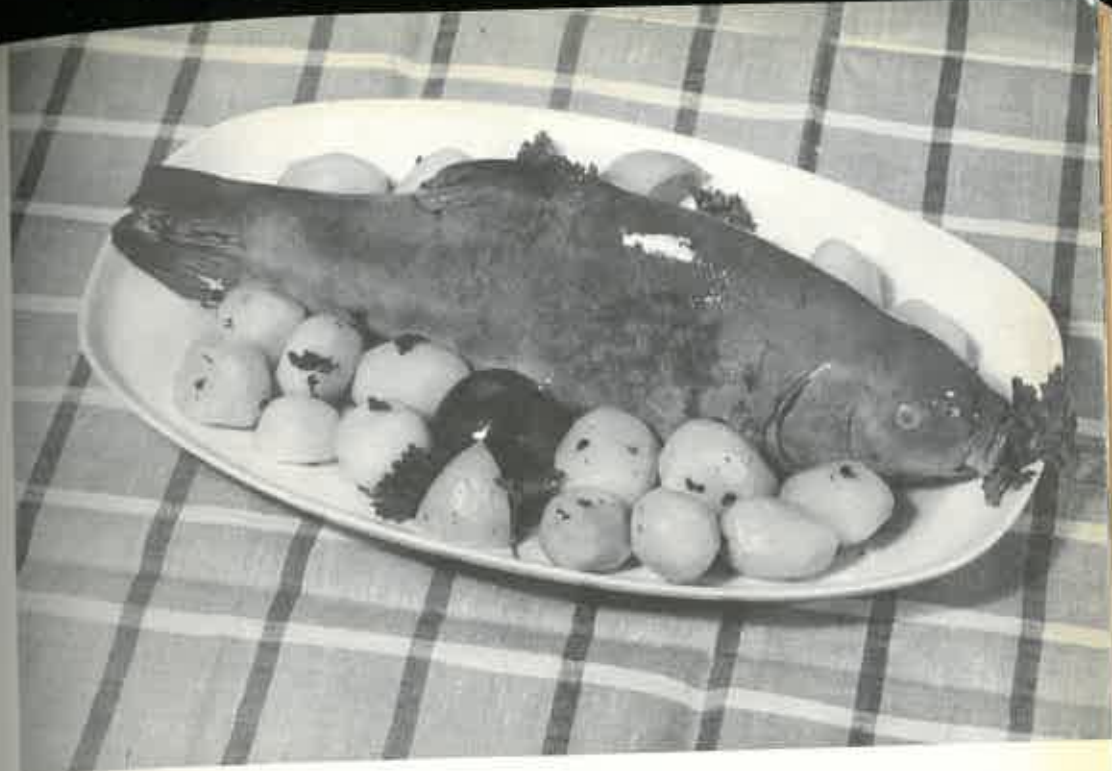
68 *Zeleninová mísa, viz recept čís. 934 a plněná dna artyčoků*





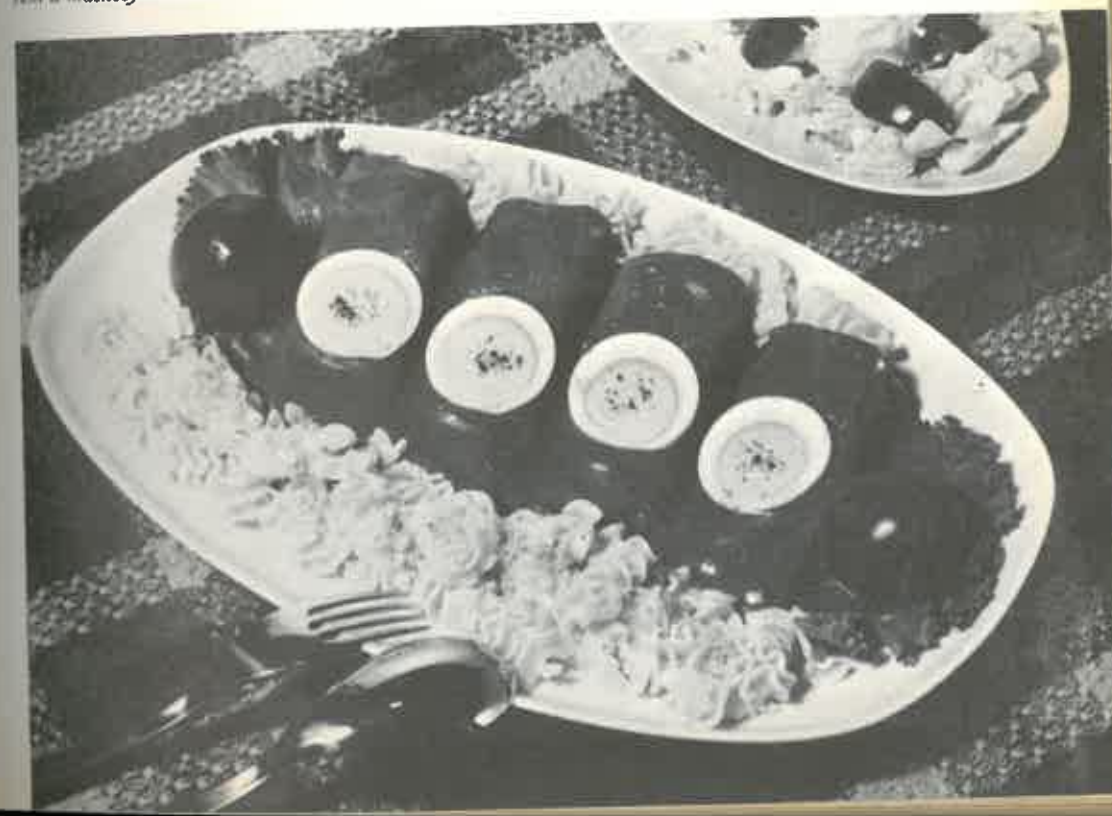
69 Kuchání ryb. Na podélné břišní straně od řiti směrem k hlavě uděláme ostrým nožem zářez a otvorem pak rybu vykucháme. Viz recept č. 981

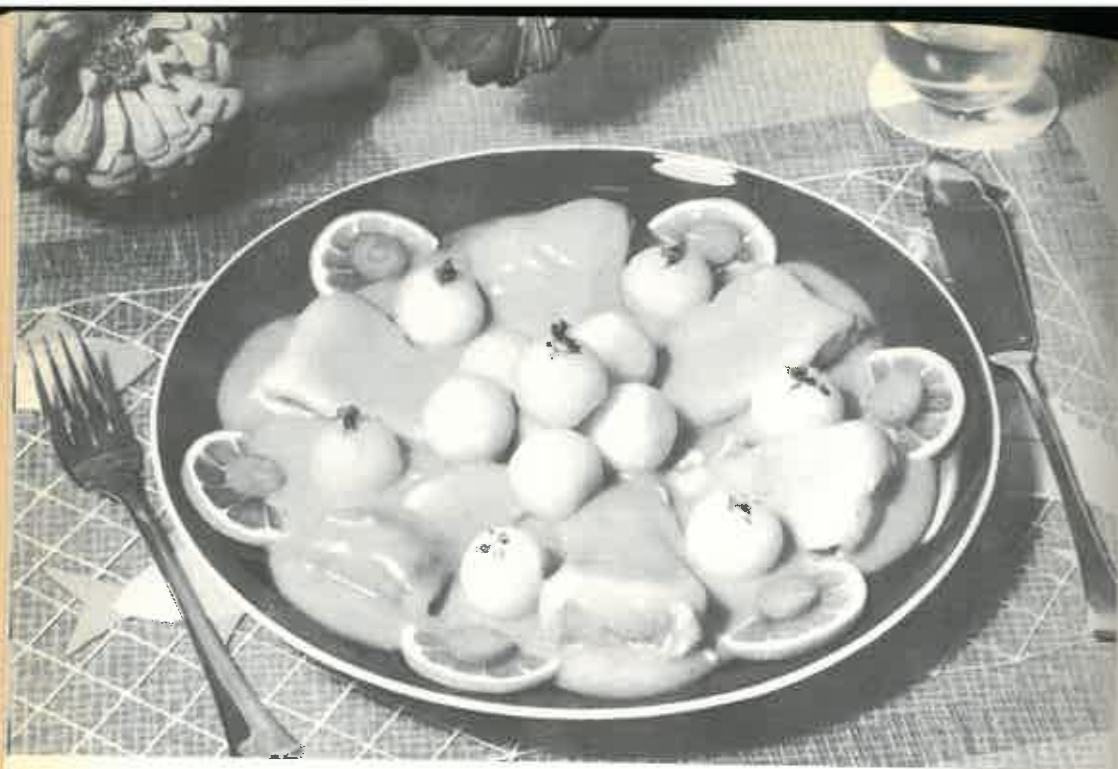
70 Štika smažená s tatarskou omáčkou, viz recept č. 996, s vařenými brambory a dušenými rajčaty



71 Líněc vařený na modro. (Upravený stejně jako pstruh vařený na modro, viz recept č. 986)

72 Kapr dušený na paprice, viz recept č. 1001, s vařenými těstovinami, zdobný vařeným vejcem, rajčetem a hlávkovým salátem





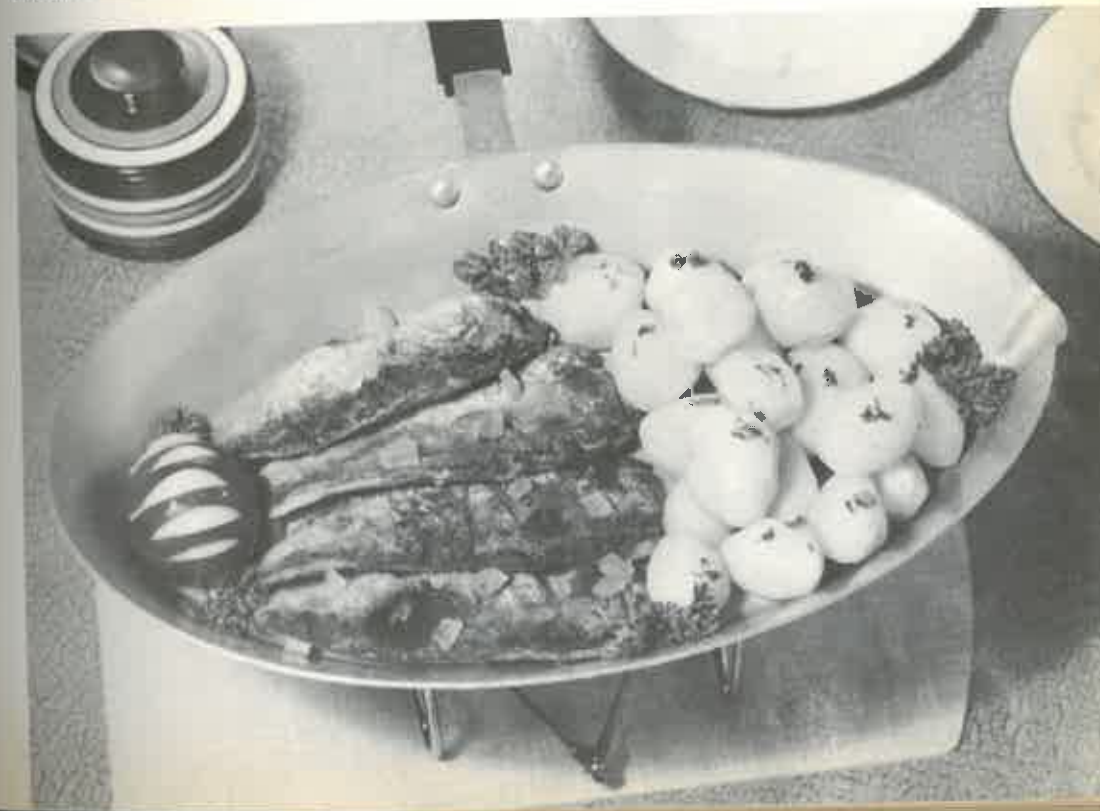
73 Jazyk mořský dušený na víně, se smetanovou omáčkou, viz recept čís. 1009, obložený citronem, olivami a vykrajovanými vařenými kuličkami z brambor

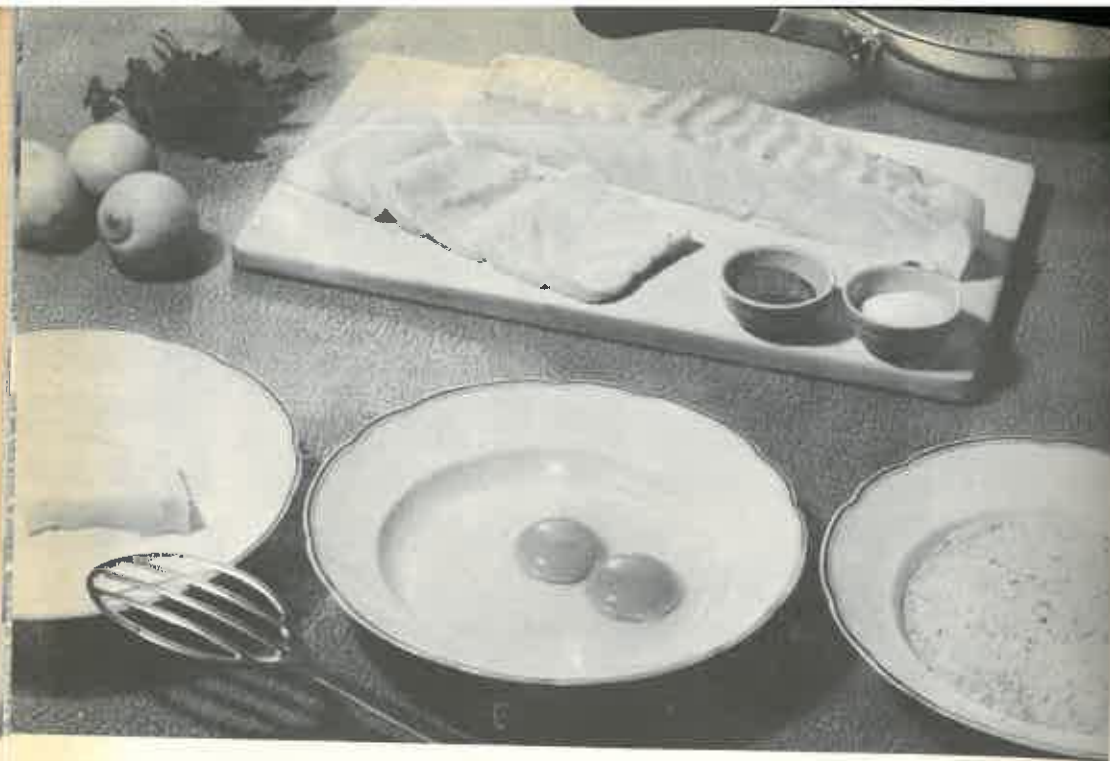
74 Makrely vařené s rybízovou omáčkou, viz recept čís. 1016



75 Makrely pečené se zeleným hráškem a vařenými brambory, viz recept čís. 1017

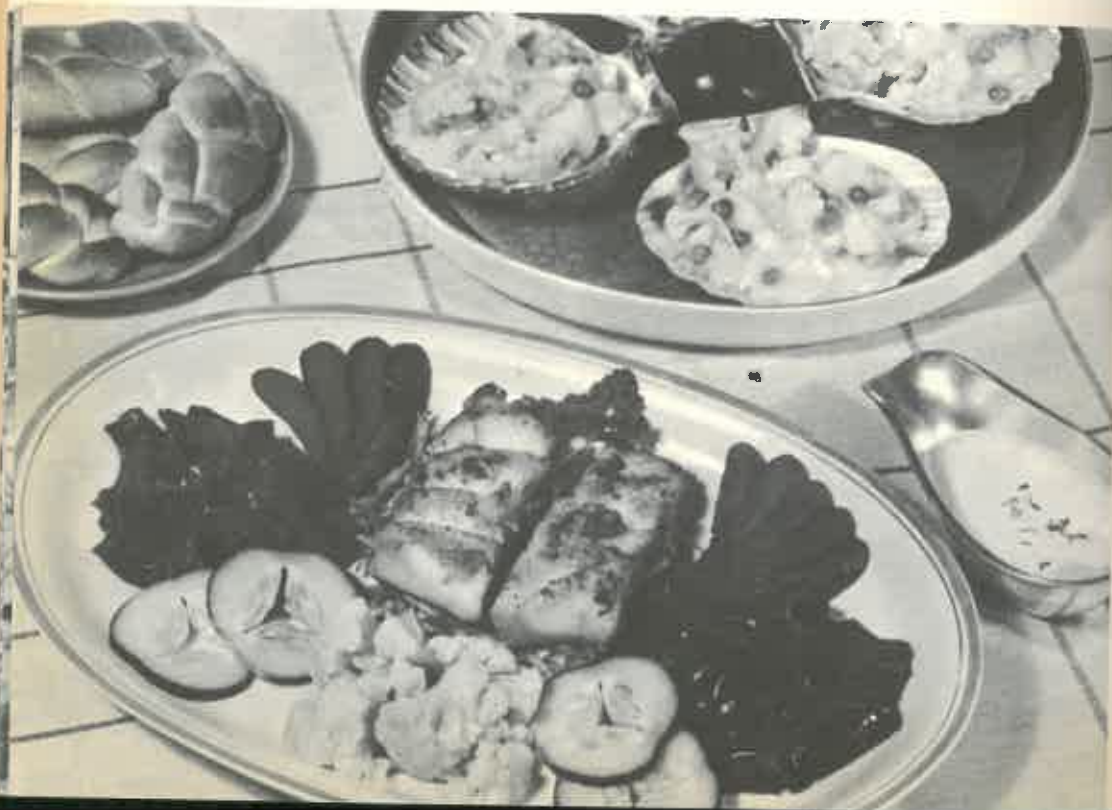
76 Slepičín čerstvý, pečení na slanině, viz recept čís. 1020





77 Příprava rybího filé ke smažení, viz recept čís. 1024

78 Treska pečená na oleji, viz recept čís. 1022, ale bez smažené cibulky, obložená okurkou, nakládána paprikou a květákem. — Rybí ragú, viz recept čís. 1028



#### 764 Maďarská omáčka

3 dkg slaniny nakrájíme na drobné kostičky a v kastrole je rozpustíme. Pak k ní přidáme 4 dkg drobně nakrájené cibule, stroužek utřeného česneku, trochu vše osmahneme, zaprášíme 2 dkg mleté papriky, podlijeme  $\frac{1}{8}$  litru vývaru a krátce zavaříme. Takto upravenou paprikovou šťávu přimícháme do  $\frac{1}{2}$  litru základní omáčky bílé velouté, přisolíme, krátce povaříme a procedíme.

Podáváme ji k vařeným masům, k vařeným a dušeným rybám, k vaječným pokrmům, těstovinám, k rýžovým a bramborovým pokrmům.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 765 Žampiónová omáčka

5 dkg žampiónů očistíme, opláchneme, nakrájíme na tenké plátky, pokaperne citrónovou šťávou, podusíme na 3 dkg másla a vložíme je do půl litru základní omáčky bílé velouté (viz recept č. 762), osolíme a krátce povaříme. Hotovou omáčku zjemníme  $\frac{1}{16}$  litru smetany.

Podáváme ji k masitým, rybím a vaječným pokrmům.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 766 Drůbeží omáčka bílá velouté, základní

Poměr: 6 dkg másla, 7 dkg hladké mouky, asi 1 litr vývaru z drůbeže (viz recept č. 631), 2 dkg žampiónů a sůl.

Postup: Připravíme si světlou jíšku, postupně ji podléváme studeným vývarem, přidáme očištěné, na plátky nakrájené žampióny, osolíme a vaříme zvolna za stálého míchání na mírném ohni asi 20 minut. Hotovou omáčku buď ubrouskem nebo jemným sítem procedíme.

Používáme ji jednak jako základu bílých speciálních omáček a jednak ji podáváme k vařené zelenině jako je chřest, květák apod., dále k dušené drůbeži atd.

Asi  $\frac{3}{4}$  litru omáčky.

Úprava trvá 30 minut.

#### 767 Sevilská omáčka

4 zelené papriky očistíme, opláchneme, na drobno rozsekáme a na 5 dkg másla podusíme. Podušenou papriku pak přidáme do  $\frac{1}{2}$  litru základní omáčky bílé, drůbeží (viz recept č. 766), k tomu přimícháme 4 dkg protlaku z rajčat, osolíme a krátce zavaříme.

Podáváme ji k vařené a dušené drůbeži, k drůbežímu rizotu apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

### 768 Drůbeží omáčka bílá, smetanová

Do půl litru základní omáčky bílé, drůbeží, přidáme trochu muškátového květu, sůl, 2 dkg másla, krátce povaříme a před podáváním lehce do ní vařečkou promícháme asi 2 lžíce tekuté nebo ušlehané smetany. Podáváme ji k vařené zelenině jako je květák a chřest, k dušené drůbeži atd. Pro 6 osob. Úprava trvá 40 minut.

### 769 Rybí omáčka bílá, velouté, základní

*Poměr: 6 dkg másla, 7 dkg hladké mouky, asi 1 litr rybího vývaru (viz recept č. 634), 2 dkg žampionů, několik kapek citrónové šťávy a sůl.*

Postup: Připravíme si světlou jíšku, postupně ji podléváme studeným vývarem, přidáme očištěné, na plátky nakrájené žampiony, pokapané citrónovou šťávou, osolíme a vaříme zvolna za stálého míchání na mírném ohni asi 20 minut. Hotovou omáčku buď ubrouskem nebo jemným sítem procedíme. Nepoužijeme-li jí ihned, mícháme ji tak dlouho, až vychladne, načež pokapeme povrch máslem, aby se na omáčce neutvořil škraloup, a v chladu ji uchováme. Používáme ji hlavně jako základu pro přípravu speciálních rybích omáček. Asi 3/4 litru omáčky. Úprava trvá 30 minut.

### 770 Námořnická omáčka

2 dkg cibule drobně nakrájíme, v kastrole na 2 dkg másla zpěníme, přidáme k ní 3 dkg očištěných, na drobně rozsekaných žampionů a podusíme. K tomu pak přilijeme půl litru základní rybí omáčky, podle chuti osolíme a krátce povaříme. Hotovou omáčku procedíme a žloutkem zjemníme. (Můžeme ji také okořenit cayenským pepřem.) Podáváme ji k vařeným a dušeným rybám sladkovodním i mořským. Pro 6 osob. Úprava trvá 40 minut.

### 771 Rybí omáčka vinná

Do půl litru základní bílé omáčky rybí (viz recept č. 769) přilijeme 1/18 litru bílého vína, okořeníme bílým nebo cayenským pepřem, podle chuti osolíme a krátce povaříme. Hotovou omáčku zakapeme citrónovou šťávou a zjemníme žloutkem, rozkvedlaným v 1/8 litru smetany. Podáváme ji ke koryšům a rybím pokrmům. Pro 6 osob. Úprava trvá 40 minut.

### 772 Holandská omáčka základní

*Poměr: 4 čerstvé žloutky, 15 dkg másla, 1/2 citrónu, lžíce octa, asi 1/10 litru vody, sůl, bílý pepř mletý a buď několik kapek worčesterské omáčky anebo trochu cayenského pepře.*  
Postup: Do hrnečku dáme vodu, ocet, žloutky, dobře oddělené od bílků,

postavíme do nádoby s vodou, která se mírně vaří a kvedláme tak dlouho, až směs zhoustne. Pak přidáme za stálého kvedlání nebo šlehání postupně rozpuštěné máslo a hotovou hustou omáčku okyselíme citrónovou šťávou, okořeníme a osolíme. Jestliže se omáčka srazí, přidáme lžici studené vody a mícháme tak dlouho až je zase hladká.

*Obměny:* Do zhoustlé žloutkové směsi můžeme místo másla rozpuštěného přidat máslo tuhé a na malé kostky nakrájené. Vodu můžeme nahradit vývarem z kostí nebo vývarem ze zeleniny, a podáváme-li ji k rybám, pak vývarem z ryb.

Hotovou holandskou omáčku nikdy neudržíme teplou na ohni, pouze v horké vodní lázni, která nepřevyšuje teplotu 50 °C.

Podáváme ji: k vařeným, dušeným, pečeným a smaženým rybám, k vařené zelenině, jako je chřest, květák, artyčoky, k smažené zelenině apod. Dále tato omáčka slouží jako základ k mnoha speciálním omáčkám.

Pro 6 osob. Úprava trvá 20–30 minut.

### 773 Kořeněná omáčka (Sauce ravigote)

Připravíme si holandskou omáčku (viz recept č. 772), do které přidáme 2 lžice bílého vína, lžičku cibulové šťávy, vymačkané z nastrouhané cibule, 1 malou nastrouhanou kyselou okurku, několik jemně rozsekaných kapar, trochu rozsekané zelené petržele a několik kapek worčesterské omáčky. Hotovou omáčku ve vodní lázni nahřejeme a lehce promícháme. Podáváme ji k rybám pečeným na roštu, k rybám vařeným, dušeným, pečeným a smaženým, k vaječným pokrmům apod. Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

### 774 Maltézská omáčka

Připravíme si holandskou omáčku, do které dáme trochu nastrouhané, spařené a vychladlé pomerančové kůry a šťávu z poloviny pomeranče. Hotovou omáčku ve vodní lázni nahřejeme. Podáváme ji hlavně k vařenému chřestu. Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

### 775 Račí omáčka holandská

Uvaříme 6 raků a ze skořápek připravíme račí máslo (viz recept č. 811). Pak si zhotovíme holandskou omáčku, zamícháme do ní na drobně nakrájené račí maso a račím máslem zjemníme. *Obměna:* Obdobně připravujeme i krevetovou nebo humrovou omáčku. Podáváme ji k rybím, koryším a vaječným pokrmům. Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

## 776 SPECIÁLNÍ OMÁČKY HNĚDÉ

K zahuštění těchto omáček se používá nejčastěji základní omáčka hnědá (viz recept č. 777). Nemáme-li však tuto omáčku po ruce, můžeme ji v nutném případě nahradit hnědou jíškou podlitou hnědým hovězím vývarem. Jíška ovšem základní hnědou omáčku chuťově nikdy nenahradí.

### 777 Hnědá omáčka španělská základní

*Poměr: 2–2½ litru hovězího vývaru hnědého (viz recept č. 628), 8 dkg sádla, 10 dkg hladké mouky, 6 dkg slaniny, 5 dkg cibule, 15 dkg kořenové zeleniny, bobkový list, trochu tymiánu a zelené petržele, 5 zrněk pepře a nového koření, 6 dkg protlaku z rajčat, ¼ l přírodního červeného vína, sůl, a popř. trochu masového výtažku nebo 2 kostky masoxu.*

**Postup:** V kastrolu si uděláme ze sádla a z mouky tmavší jíšku, pak ji s plotny odstavíme a jíšku se ¼ litrem studeného vývaru do hladkosti rozmícháme. Potom ji dolijeme 1¼ litrem vývaru, postavíme na oheň a za občasného míchání vaříme asi ½ hodiny. Slaninu nakrájíme na kostičky, v kastrole ji trochu rozpustíme, pak k ní přidáme očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu, rozsekanou zelenou petržel a koření a vše do zlatova osmahneme. Než zelenina zhnědne, přidáme k ní na plátky nakrájenou cibuli a společně vše ještě trochu opražíme. K tomu pak přidáme protlak z rajčat a po krátkém osmahnutí dáme tuto směs do zahuštěného vývaru, přilijeme víno, masový výtažek nebo kostky masoxu, osolíme a dále pomalým varem ještě asi hodinu vaříme. Při vaření tuk a pěnu s povrchu omáčky stále sbíráme a omáčkou častěji zamícháme. Je-li omáčka příliš hustá, rozředíme ji též trochou vývaru. Hotovou omáčku procedíme přes ubrousek. Nepotřebujeme-li omáčku ihned, pokapeme povrch máslem a postavíme ji do chladu, kde vydrží asi 2 dny. Tato omáčka slouží jako základ k přípravě hnědých speciálních omáček, přidáváme ji též ke šťávě z hovězí pečeně a v nutném případě ji používáme místo šťávy z pečeně na polití těstovin, vaječných omelet apod.  
1 litr omáčky.

Úprava trvá 2 hodiny.

### 778 Hořčičná omáčka hnědá (Sauce Robert)

2 dkg cibule jemně rozsekáme, dáme do kastrolu, zalijeme ji ¼ litru bílého vína a krátce povaříme. K tomu pak přidáme ½ litru základní hnědé omáčky (viz recept č. 777), povaříme a procedíme. Do takto upravené omáčky dáme 6 oloupaných a nastrouhaných kyselých okurek, 5 dkg hořčice, je-li třeba přisolíme, nepatrně osladíme a omáčku silně nahřejeme. Podáváme ji k vepřovým a skopovým kotletám pečeným na roštu nebo na tuku, dále pak k roštěnkám apod.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

## 777 Řeznická omáčka

Připravíme si hořčičnou omáčku hnědou (viz recept č. 778) a do ní promícháme oloupané a na kolečka nakrájené frankfurtské párky. Podáváme ji hlavně k vepřovému masu pečenému na rožni, dále ji používáme na polití těstovin apod.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 780 Lanýžová omáčka

3 dkg lanýžů nebo pestřeců na jemno rozsekáme, dáme je do kastrolu, zalijeme ¼ litru madeirského vína a krátce povaříme. K tomu pak přilijeme půl litru základní hnědé omáčky, podle chuti osolíme a krátce zavaříme. Podáváme ji k dušenému nebo pečenému hovězímu masu, k teplým paštikám apod.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 10 minut.

### 781 Špeková omáčka

6 dkg slaniny nakrájíme na kostičky, na pánvi trochu rozškvaříme, tuk slijeme a slaninu vložíme do půl litru základní hnědé omáčky (viz recept č. 777). Pak přidáme asi 1 dkg sladké mleté papriky, je-li třeba přisolíme a omáčku krátce povaříme. Podáváme ji k libovým vařeným a dušeným masům, k sekané pečeně a k vaječným pokrmům.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 10 minut.

### 782 Pepřová omáčka

*Poměr: ¼ kg srnčích kostí a odřezků, 15 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 4 dkg cibule, trochu tymiánu, bobkový list, 2 zrnka jalovce, zelená petržel, ¼ litru octa, 3 dkg sádla, 1 litr zvěřinového vývaru (viz recept č. 633), ¼ litru hnědé základní omáčky španělské (viz recept č. 777), 1 dkg mletého pepře, 2 dkg másla a sůl.*

**Postup:** Srnčí kosti na drobno rozsekáme, odřezky překrájíme, dáme do kastrolu, přidáme očištěnou a na malé kousky pokrájenou zeleninu, bobkový list, tymián, jalovec a sádlo, vložíme do horké trouby a vše za občasného míchání opražíme. Opražené kosti zalijeme zvěřinovým vývarem, přilijeme ocet a na plotně asi hodinu povaříme. Pak vývar přecedíme do hrnečku, přidáme základní hnědou omáčku, postavíme na oheň a asi 20 minut vaříme, přičemž s povrchu stále sbíráme mastnotu. Potom do omáčky přidáme pepř, krátce zavaříme, je-li třeba přisolíme, ochutnáme jemně rozsekanou zelenou petrželí a máslem zjemníme. Podáváme ji: K pečenému srnčímu hřbetu, k pečenému zajíci apod.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.



### 783 Pikantní omáčka

10 dkg v octě nakládané zeleniny nakrájíme na drobné, stejnoměrné kostičky, vložíme je do půl litru pepřové omáčky (viz recept č. 782), promícháme a silně nahřejeme.

Podáváme ji k pokrmům připraveným ze zvěřiny.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 10 minut.

### 784 Myslivecká omáčka

Do půl litru pepřové omáčky (viz recept č. 782) přimícháme 6 dkg zavařených, prolisovaných brusinek nebo prolisované rybízové zavařeniny, okořeníme vorčesterskou omáčkou, přisolíme a silně nahřejeme. Hotovou omáčku můžeme zjemnit  $\frac{1}{16}$  litru smetany.

Podáváme ji k pečenému srnčímu hřbetu, k pečenému zajíci, k dušené koroptvi, k bažantu, k zvěřinovým paštikám apod.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 785 Hnědá silná omáčka ze šťávy, základní (Demi-glace)

*Poměr:  $\frac{1}{4}$  l šťávy z pečeně (může to být z telecího nebo z hovězího masa) nebo 3 až 4 dkg masového výtažku,  $\frac{3}{4}$  l hnědého vývaru, 2 dkg protlaku z rajčat a na jíšku 3 dkg hladké mouky a 3 dkg sádla.*

Postup: V kastrole si připravíme tmavší jíšku a za stálého míchání ji postupně studeným vývarem podléváme, do hladkosti rozmícháme a pak asi půl hodiny za stálého míchání povaříme. Potom k ní přilijeme šťávu z pečeně nebo přidáme masový výtažek, protlak z rajčat, metlou dobře prošleháme a dále ji vaříme na mírném ohni za častého míchání tak dlouho, až se omáčka vyvaří na půl litru. Při varu sbíráme tuk a pěnu, tvořící se na povrchu omáčky. Hotovou omáčku procedíme a používáme ji jako základu k některým speciálním hnědým omáčkám a k zahuštění přírodní šťávy z pečeně.

Vhodně také nahradí základní hnědou omáčku španělskou a to hlavně proto, že její úprava je rychlejší a méně složitá.

Hotová omáčka, na povrchu pokapaná máslem, vydrží v chladu 2 dny.  
 $\frac{1}{2}$  litru omáčky.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 786 Madeirská omáčka

Do kastrolu nalijeme půl litru hnědé silné omáčky ze šťávy (viz recept č. 785), přilijeme k ní  $\frac{1}{8}$  litru madeirského vína, osolíme, okořeníme vorčesterskou omáčkou a asi 8 minut povaříme.

Podáváme ji hlavně k pečenému hovězímu masu a k různým minutkám, připraveným z hovězího masa.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 787 Rajčatová omáčka (základní)

*Poměr:  $\frac{1}{10}$  litru vývaru z hovězího masa nebo vývaru z kostí (viz recept č. 627),  $\frac{1}{2}$  kg rajčat nebo 10 dkg protlaku z rajčat, 2 dkg másla, 2 dkg slaniny, 3 dkg mrkve, 2 dkg cibule, trochu tymiánu a kousek bobkového listu, 2 až 3 dkg hladké mouky, půl stroužku česneku, trochu mletého pepře, cukru, sůl, nepatrně citronové šťávy a popřípadě  $\frac{1}{16}$  l červeného vína.*

Postup: Do kastrolu dáme máslo, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, trochu rozškvaříme, pak přidáme očištěnou a na kostičky nakrájenou cibuli a mrkev, bobkový list a tymián, vše trochu opražíme, zaprášíme moukou a osmažineme. K tomu pak přidáme čerstvá pokrájená rajčata nebo protlak z rajčat, utřený česnek, pepř, sůl a cukr, podlijeme vývarem, dobře zamícháme a vaříme, nejlépe v troubě, asi  $\frac{1}{2}$  hodiny. Nakonec omáčku procedíme, přilijeme víno, krátce povaříme a zakapeme citronovou šťávou. Podáváme ji k jatečnému masu, k drůbeži, k rybám, k těstovinám apod. V ojedinělých případech omáčku také používáme jako základu k jiným speciálním omáčkám.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 788 OMÁČKY JEDNODUCHÉ (OBYČEJNÉ)

Základem jednoduchých omáček je jíška buď světlá nebo zlatožlutá tmavší, tuková, někdy i suchá (viz jíšky a jejich úprava č. 648), dále pak tekutina, tj. masité nebo zeleninové vývary (viz vývary č. 638), nebo vývary připravené z vývarové kostky, v nutném případě voda.

Doplňkovou složkou omáček jsou přísady a příchuti.

K zjemnění omáček používáme žloutků a mléka nebo smetany.

(Správný postup zjemňování viz č. 656.)

Zjemníme-li omáčku žloutkem rozkvedlaným ve smetaně, nebo v mléce, pak ji vařit již nesmíme, srazila by se. Chceme-li ji udržet teplou, s nádobou ji postavíme do vodní lázně.

Jednoduché (obyčejné) omáčky podáváme obvykle k masům, nejčastěji hovězímu, a to vařenému a dušenému, s vhodně volenými příkrmy, jako jsou vařené brambory, rýže, těstoviny, tj. knedlíky, noky, makaróny, apod. Dále pak k pokrmům upraveným z ryb, drůbeže, vajec atd. Ale i uvedené příkrmy, (bez masa), polévané omáčkou, můžeme podávat jako samostatný pokrm, např. makaróny s rajskou omáčkou, knedlíky s okurkovou omáčkou a tak podobně.

Na jednu osobu počítáme přibližně  $\frac{1}{8}$  litru jednoduché (obyčejné) omáčky.

### 789 Příprava jednoduchých omáček

Jednoduché omáčky připravujeme nejjednodušší tak, že si nejdříve připravíme základní omáčku, do které pak přidáme určitou přísadu a příchut' a krátce zavaříme.

## 790 ZÁKLADNÍ OMÁČKA PRO PŘÍPRAVU JEDNODUCHÝCH OMÁČEK

*Poměr: 5 dkg tuku (nejlépe másla), 5 dkg hladké mouky, 2 dkg cibule a 1 litr vývaru.*

Postup: Z tuku a mouky, popř. i s přísadou cibule, si v kastrole připravíme podle potřeby buď světlou nebo zlatožlutou jíšku. Nádobu s hotovou jíškou stáhneme na okraj plotny a za stálého míchání postupně přiléváme část studeného vývaru. Teprve když je jíška s vývarem do hladkosti promíchána, přilijeme zbytek vývaru, přistavíme na oheň a za stálého míchání ji asi 20 minut povaříme.

Asi  $\frac{3}{4}$  litru omáčky.

Úprava trvá 20 minut.

## 791 Česneková omáčka

Do  $\frac{3}{4}$  l základní omáčky připravené ze zlatožluté jíšky, (viz recept č. 790) přidáme 3 stroužky česneku utřeného se solí, trochu opepříme a krátce zavaříme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

## 792 Houbová omáčka

15 dkg čerstvých hub očistíme, opláchneme a nakrájíme na tenké plátky. V kastrole rozpustíme 3 dkg másla, přidáme trochu rozsekané zelené petržele a 1 dkg drobně nakrájené cibule, trochu ji zpěníme, pak přidáme nakrájené houby, pokapané citrónovou šťávou a podusíme. Podušené houby přidáme do základní omáčky (viz recept č. 790), osolíme, opepříme, ještě asi 5 minut povaříme a na konec omáčku zjemníme  $\frac{1}{16}$  l smetany. (Použijeme-li hub sušených, pak je buď v moždíku utlučeme na prášek a v omáčce povaříme, anebo je namočíme do studené vody a pak rozsekané dusíme jako čerstvé houby.)

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

## 793 Cibulová omáčka

15 dkg cibule nakrájíme na tenké plátky a v kastrole na 4 dkg rozpuštěného másla ji do zlatova opražíme. Pak cibuli podlijeme  $\frac{3}{4}$  l základní omáčky (připravené z cibulové jíšky), osolíme, opepříme, podle chuti okyselíme, zavaříme a hotovou omáčku přecedíme přes jemný cedník a znovu krátce převaríme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

## 794 Kaparová omáčka

3 dkg kapar jemně rozsekáme, na 1 dkg másla podusíme, dáme do  $\frac{3}{4}$  l základní omáčky (připravené z cibulové jíšky, viz recept č. 790), podle chuti

přisolíme a krátce povaříme. Omáčku můžeme zlepšit přidáním  $\frac{1}{8}$  litru kyselé smetany a trochy cukru.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

## 795 Koprová omáčka

2 dkg kopru pod tekoucí vodou opereme, na jemno rozsekáme a dáme do  $\frac{3}{4}$  l základní omáčky (viz recept č. 790) připravené z cibulové jíšky, k tomu přidáme podle chuti octa nebo citrónové šťávy, trochu cukru a soli a krátce povaříme.

*Obměna:* Hotovou omáčku můžeme zjemnit žloutkem, rozkvedlaným v  $\frac{1}{8}$  litru kyselé nebo sladké smetany.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

## 796 Křenová omáčka

Do  $\frac{3}{4}$  l připravené základní omáčky přidáme sůl, trochu cukru, zjemníme ji žloutkem rozkvedlaným v  $\frac{1}{16}$  l smetany a nakonec přimícháme do omáčky 3 dkg nastrouhaného křenu.

## 797 Křenová omáčka mandlová

Do půl litru bešamelové omáčky (viz recept č. 759) rozředěné trochou vývaru, přidáme 4 dkg spařených, oloupaných a nastrouhaných mandlí, podle chuti osladíme a přisolíme. Před podáváním zamícháme do omáčky 3 dkg nastrouhaného křenu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

## 798 Okurková omáčka z kyselých okurek

4 kyselé okurky oloupeme, nakrájíme na kostičky a na 1 dkg másla podusíme. Do  $\frac{3}{4}$  l základní omáčky (viz recept č. 790, připravené z cibulové jíšky) přidáme sůl, trochu octa nebo citrónové šťávy, trochu cukru, podušené okurky a krátce ji povaříme.

*Obměna:* Omáčku můžeme zlepšit přidáním  $\frac{1}{8}$  litru kyselé smetany.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

## 799 Okurková omáčka z čerstvých okurek

1 menší čerstvou okurku oloupeme, zbavíme jader, na hrubším struhadle ji nastrouháme a trochu osolíme. Základní omáčku (připravenou z cibulové jíšky, viz recept č. 790) podle chuti okyselíme a osladíme, přidáme nastrouhanou a lehce v cedníku vymačkanou okurku a  $\frac{1}{8}$  litru smetany a omáčku krátce povaříme. Hotovou omáčku okořeníme jemně rozsekaným koprem.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 800 Rajčatová omáčka z kečupu

Do  $\frac{3}{4}$  l základní omáčky (viz recept čís. 790) přidáme podle chuti sůl, cukr, citrónovou šťávu, asi 15 dkg kečupu a krátce zavaříme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 801 Sardelová omáčka

*Poměr: Na jíšku 3 dkg sádla a 4 dkg hladké mouky, 1 dkg cibule, 5 sardelí nebo 2 lžičky sardelové pasty, 2 dkg másla na sardelové máslo;  $\frac{1}{2}$  litru vývaru nebo vody, trochu citrónové šťávy a  $\frac{1}{16}$  litru smetany nebo jogurtu.*

Postup: Sardele prolisujeme a polovinu jich promícháme s máslem. Získáme tak sardelové máslo. V kastrolu rozpálíme sádlo, přidáme drobně nakrájenou cibulku a druhou polovinu prolisovaných sardelí, necháme zpěnit, pak zaprášíme moukou, trochu vše osmahneme, podlijeme vývarem nebo vodou, asi 20 minut povaříme a procedíme. Do hotové omáčky přidáme smetanu nebo jogurt, trochu citrónové šťávy, je-li třeba ještě přisolíme a sardelovým máslem zjemníme.

Podáváme: K vařenému hovězímu masu, k vařenému hovězímu jazyku, k rybám apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 802 Gulášová omáčka

*Poměr: 3 dkg slaniny, 2 dkg sádla, 5 dkg cibule, 1 dkg sladké mleté papriky, 20 dkg hovězího masa, sůl, kmín, majoránka, mletý pepř, malý stroužek česneku, asi  $\frac{1}{2}$  litru vývaru nebo vody a 3 dkg hladké mouky.*

Postup: Slaninu drobně nakrájíme, vložíme do kastrolu, přidáme sádlo, rozpálíme a v tom do zlatova osmažíme na kostičky nakrájenou cibuli. K tomu pak přidáme papriku, na malé kousky nakrájené maso, sůl, kmín, majoránku, utřený česnek, a pepř, podlijeme občas trochu vývaru nebo vody a pražíme asi  $\frac{1}{2}$  hodiny. Potom necháme šťávu trochu vysmahnout, zaprášíme ji moukou, osmahneme, podlijeme zbylou tekutinou a asi  $\frac{1}{2}$  hodiny povaříme. Je-li třeba, hotovou omáčku ještě přikořeníme.

Podáváme ji: s párky, s knedlíky, s nudlemi, s nočky, s makaróny, rýží, brambory apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 803 Játrová omáčka

*Poměr: Na jíšku 3 dkg sádla a 4 dkg hladké mouky, 20 dkg hovězích nebo telecích jater, trochu majoránky, mletý pepř, sůl, 3 dkg slaniny, 2 dkg cibule a  $\frac{3}{4}$  litru vývaru nebo vody.*

Postup: Játra nožem utřeme, pak je buď prolisujeme nebo na strojku umeleme, přidáme k nim trochu majoránky a pepře a promícháme. Do kastrolku dáme na kostičky nakrájenou slaninu, trochu ji rozškvaříme, pak přidáme jemně nakrájenou cibuli, kterou do zlatova osmahneme, k tomu přidáme

prolisovaná játra, podlijeme trochou vývaru nebo vody a asi 6 minut podusíme. Připravíme si zlatožlutou jíšku, vložíme do ní podušená játra, osolíme, dobře promícháme, podlijeme zbylou tekutinou a asi 20 minut povaříme. (Do omáčky můžeme také přidat  $\frac{1}{2}$  stroužku česneku.) Podáváme ji jako samostatný pokrm s těstovinami (knedlíky, noky) nebo s rýží.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

## 804 MÁSLOVÉ MÍŠENINY KE ZPESTŘENÍ CHUTI TEPLÝCH POKRMŮ

Máslových míšenin se v teplé kuchyni používá k rozmanitým účelům: jednak zpestřují chuť připravených jídel, jednak některé z nich používáme k zjemňování omáček nebo k přípravě minutek. Část máslových míšenin, zvláště vhodných k přípravě studených pokrmů, je uvedena v kapitole o studené kuchyni (viz čís. 237). V této kapitole pak jsou uvedeny jen ty máslové míšeniny, které se hodí pro kuchyni teplou.

### 805 Úprava a použití máslové míšeniny v teplé kuchyni

Hotovou máslovou míšeninu upravíme do tvaru válečku, zabalíme do pergamenového papíru a dáme do chladničky ztuhnout. Ztuhlou máslovou míšeninu nakrájíme vroubkovaným nožem na kolečka, která pak pokládáme přímo na hotový teplý pokrm těsně před podáváním. Na jednu porci masa (například bifteku nebo ryby, vařeného nebo smaženého kapra) dáme 1–2 kolečka máslové míšeniny. Některé z máslových míšenin používáme také na zjemnění omáček.

### 806 Bylinkové máslo

Bylinky, jako je pažitka, zelená petržel, kerblík, estragonové lístečky apod. jemně nasekáme. V misce utřeme 10 dkg másla do pěny, přidáme k němu lžičku nasekaných bylinek a lžičku nastrouhané cibule a vše dobře promícháme. Ztuhlé a na kolečka nakrájené bylinkové máslo pak pokládáme na masa a ryby pečené na roštu.

### 807 Francouzské máslo

V misce utřeme 10 dkg másla do pěny, k němu pak přimícháme lžici šťávy z pečené, 2 lžičky jemně rozsekané zelené petržele, popřípadě několik jemně rozsekaných estragonových lístečků, trochu mletého pepře, soli a lžičku citrónové šťávy. Toto ztuhlé a na kolečka nakrájené máslo pokládáme na teplá masa pečená po anglicku.

### 808 Křenové máslo

V misce utřeme 10 dkg másla do pěny, přimícháme k němu 2 dkg nastrohaného křenu, nepatrně osolíme a sítem prolisujeme. Ztuhlé a na kolečka nakrájené máslo pokládáme na teplé vařené, pečené a smažené ryby a na smažená a po anglicku pečená masa.

### 809 Petrželové máslo

Do 10 dkg másla utřeného do pěny přimícháme 2 lžičky jemně rozsekané zelené petržele, trochu mletého bílého pepře, soli a 2 lžičky citrónové šťávy. Ztuhlého a nakrájeného másla používáme na bifteky, na pečené ryby, na maso a ryby pečené na roštu a na skopové ledvinky pečené na rožni apod.

### 810 Pažitkové máslo

Upravujeme stejně jako máslo petrželové.

### 811 Račí máslo

Úpravu naleznete pod číslem 733. Ztuhlé a na kolečka nakrájené máslo pokládáme na vařené ryby a koryše. Dále je používáme k zjemnění rybích polévek a omáček.

## 812 VAJEČNÉ POKRMY (SAMOSTATNÉ POKRMY A MEZICHODY)

Vaječné pokrmy upravujeme až na nepatrné výjimky ze slepičích vajec. Vejce obsahují vedle cenných nerostných látek (jako je vápník, železo, fosfor apod.) a vitaminů (je to zejména vzácný vitamín D, dále pak vitamín A, vitamín skupiny B) i plnohodnotné bílkoviny, tak jako maso. Chybí jim však protikurdějový vitamín C. Tento nedostatek vhodně nahradíme tím, že je doplňujeme nebo upravujeme podle možností se zeleninou nebo hotové vaječné pokrmy, jako jsou míchaná vejce, vaječné omelety aj. hojně posypeme jemně sekanou zelenou petrželí, pažitkou apod. K přípravě vaječných pokrmů použijeme, a to nejen z hlediska chuťového, ale i zdravotního, jen vejce čerstvých. Konzervovaná vejce se uplatňují nejlépe jako přísada do pokrmů při jejich zpracování. (Kašoviny, sekaná a mletá masa, pudinky, nákypy apod.), kde se při delší tepelné úpravě rádně propekou nebo provaří.

Stravitelnost vajec záleží hlavně na jejich úpravě. Lehce stravitelná jsou především vejce na měkko vařená, dále pak syrový žloutek a sníh ušlehaný z bílků. Naproti tomu vejce upravená na tuku jsou sice těžce stravitelná, ale zato sytější.

Vejce jsou důležitou složkou i jiných pokrmů. Zlepší nejen chutnost upraveného pokrmu, ale zvýší i jeho výživnou hodnotu. Vaječné pokrmy podáváme jako mezichod a mnohé z nich k snídani, přesnídávce, jako samostatný pokrm, k večeři apod. Některé jsou zvláště vhodné k slavnostnější příležitosti — k pohoštění.

Slouží-li vaječný pokrm jako mezichod, pak počítáme na osobu ½ až 1 vejce, podáváme-li jej jako samostatný pokrm, pak 2 až 3 vejce. Počet potřebných vajec se ovšem řídí jednak podle druhu pokrmu, jednak podle množství dalších přísad, jichž bylo nutno k zhotovení pokrmu použít.

## 813 VEJCE VAŘENÁ

### 814 Vejce vařená na měkko

K vaření vajec na měkko používáme výhradně vejce čerstvých. Vejce vložíme do studené vody, postavíme na oheň, a když se voda začne vařit, vejce vyjmeme. Bílek je totiž po této době již polotuhý a žloutek tekutý; vložíme-li vejce do vařící vody, vaříme jen 3 minuty.

Vejce uvařená na měkko ponoříme na okamžik do studené vody a pak ihned podáváme, nejlépe v kalíšku na vejce nebo rozklepnutá ve vhodné pohárové sklenici.

K vejcím na měkko předkládáme sůl, pepř a event. misku na skořápky. Vejce na měkko můžeme vařit také ve vodní lázni nebo v páře vyklepnutá do ohnivzdorné skleněné nebo porcelánové mističky, ve které je též podáváme. Ve vodní lázni je vaříme tak dlouho, až bílek ztuhne. Žloutek však musí zůstat tekutý.

### 815 Vejce vařená na hniličko

Čerstvá vejce vkládáme do horké vody a vaříme je 4 nejvýše 5 minut. Za tuto dobu bílek ztuhne a žloutek zůstane kašovitý. Uvařená lehce naklepeme, ve studené vodě je několik vteřin zchladíme, oloupáme a ještě teplá ihned podáváme. Potřebujeme-li vejce uchovat chvíli teplá, pak je oloupaná vložíme do osolené horké vody.

Vejce na hniličko vařená a oloupaná podáváme s křenem a solí, nebo s hořčicí, s kečupem, popřípadě s různými omáčkami, dále k vařené a dušené zelenině, k hašé, k ragú atd.

### 816 Vejce vařená na hniličko, s rajčatovou omáčkou

*Poměr: 6 vajec vařených na hniličko, ¼ litru rajčatové husté omáčky, 30 dkg zeleného čerstvého, zmrazeného nebo konzervovaného hrášku, 3 dkg másla, trochu soli a cukru.*

*Postup: Uvařená vejce oloupáme, upravíme věncovitě na mísu a polijeme je rajčatovou omáčkou. Hrášek podusíme na másle, osolíme, trochu po-*

cukrujeme, lehce promícháme a nasypeme do středu mísy. Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb.

Pro 3 osoby.

Úprava trvá 30 minut.

### 817 Vejce vařená na hniličko, s kyselým zelím, po alsasku

*Poměr: 6 vajec vařených na hniličko, 6 větších paštiček z listkového těsta (viz recept čís. 514), asi 25 dkg dušeného kyselého zelí, 10 dkg šunky nebo šunkového salámu a  $\frac{2}{10}$  litru omáčky madeira (viz recept čís. 786) nebo hnědé silné omáčky ze hlavy (viz recept čís. 785).*

Postup: Do dušeného zelí promícháme na kostičky nakrájenou šunku nebo šunkový salám a znovu trochu podusíme. Takto upravené zelí naplníme do teplých paštiček z listkového těsta, navrch posadíme vařené oloupané vejce a přelijeme je omáčkou.

Pro 3—6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 818 VEJCE VAŘENÁ NA TVRDO

Vejce nejdříve omyjeme a pak je vkládáme buď do studené nebo do vařící vody. Vejce vložená do studené vody vaříme 8—10 minut, vložená do vařící vody 10—11 minut. Přesná doba vaření vajec závisí také na velikosti vajec. Uvařená vejce trochu naklepeme, ponoříme na několik vteřin do studené vody a ihned oloupáme. Potřebujeme-li oloupaná vejce uchovat chvíli teplá, vložíme je do horké osolené vody.

Na tvrdo vařená vejce můžeme tak jako vejce vařená na hniličko podávat s různými omáčkami, s dušenou zeleninou, s luštěninami, s masitými pokrmy apod.

### 819 Vejce vařená na tvrdo se zeleninovým karbanátkem

*Poměr: 6 vajec vařených na tvrdo, 6 menších zeleninových karbanátků (viz recept čís. 937),  $\frac{1}{4}$  litru holandské omáčky (viz recept čís. 772).*

Postup: Na upečené zeleninové karbanátky, na nichž jsme lžící promáčkli mělký důlek, položíme po jednom vařeném vejci. Jednotlivé porce přelijeme omáčkou a ozdobíme hlávkovým salátem.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb a saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 820 Vejce vařená na tvrdo, v salámové mističce

*Poměr: 6 vajec vařených na tvrdo, 30 dkg pařížského salámu, 2 dkg sádla nebo oleje, 20 dkg dušeného špenátu a  $\frac{2}{10}$  litru špekové omáčky (viz recept čís. 781), nebo gulášové omáčky (viz recept čís. 802).*

Postup: Salám nakrájíme rovně na kolečka 4 mm silná, v pánvi rozpálíme tuk a připravená, neoloupaná kolečka salámu do něho postupně vkládáme. Náplň salámu se okamžitě vyduje (nafoukne). Střívko, lemující náplň salámu se totiž při pečení stáhne a náplň se vyboulí. Vzniklou mističku ihned obrátíme, ještě trochu na spodní straně opečeme a naplníme dušeným špenátem. Na špenát posadíme oloupané vařené vejce a přelijeme špekovou nebo gulášovou omáčkou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, topinky, vařené brambory apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 821 VEJCE MÍCHANÁ

#### 822 Míchaná vejce s mlékem (bez tuku)

*Poměr: 12 vajec, asi  $\frac{1}{10}$  litru mléka nebo smetany, sůl a trochu zelené petržele nebo pažitky.*

Postup: Čerstvá vejce rozklepneme do hrnečku, přidáme mléko nebo smetanu, osolíme, vidličkou dobře rozmícháme a vlijeme na větší pánev nebo do kastrolu. Nad párou nebo ve vodní lázni je potom tak dlouho vařečkou mícháme, až kašovitě ztuhnou. Míchaná vejce upravíme na talířky, posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí nebo pažitkou a ozdobíme tuli-pánky z ředkviček anebo rozčtvrcenými rajčaty.

Příloha: chléb, různé saláty ze syrové zeleniny apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 10 minut.

#### 823 Míchaná vejce se zeleninou (lečo)

*Poměr: 8 vajec, 8 dkg másla nebo sádla, 8 dkg cibule, 6 zelených paprik, 6 rajčat, sůl a mletý pepř.*

Postup: V kastrole rozpálíme máslo nebo sádlo a v něm zpěníme drobně nakrájenou cibulku. Papriky opláchneme, stopky vykrojíme, jádra odstraníme a očištěné papriky nakrájíme na nudličky, dáme na cibulku a trochu podusíme. Potom přidáme omytá, na plátky nakrájená rajčata, vše osolíme, trochu opepříme a zalijeme rozkvedlanými vejci. Za stálého míchání necháme směs na ohni tak dlouho, až vejce dostatečně ztuhnou. Dáme na mísu a ozdobíme hlávkovým salátem, rajčetem apod.

Příloha: chléb, housky, vařené brambory apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

#### 824 Míchaná vejce s uzenáčem

*Poměr: 8 vajec, 6 dkg másla, 2 větší nebo 3 menší uzenáče, 3 dkg cibule, sůl, mletý pepř a trochu pažitky.*

Postup: Uzenáče očištíme, rozpůlíme, kůstky odstraníme a maso nakrájíme

na menší kousky. Vejce rozklepneme do hrnečku, osolíme, opepříme, dobře rozšleháme a přidáme na kousky nakrájené uzenáče. V pánvi nebo v kastrolu rozpálíme máslo, do něho vložíme na drobno nakrájenou cibulku a trochu ji osmahneme. Na ni pak nalijeme vaječnou směs a na mírném ohni mícháme tak dlouho, až vejce kašovitě ztuhnou. Míchaná vejce s uzenáčem upravíme na talíře a posypeme jemně rozsekanou pažitkou. Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, housky, vařené brambory, saláty ze syrové zeleniny apod.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

#### 825 Míchaná vejce s rýží a rajčaty po italsku

Poměr: 8 míchaných vajec na másle, 30 dkg dušené rýže, 3 na kostičky nakrájená a na másle podušená rajčata, ¼ l rajčatové omáčky (viz recept čís. 787).  
Plechové věncovité tvořítka.

Postup: Do udušené horké rýže lehce promícháme podušená osolená rajčata. Tuto směs napěchujeme lžící do plechového věncovitého tvořítka, máslem vymazaného, načež ji vyklopíme na okrouhlou mísu. Kolem rýžového věnce nalijeme rajčatovou omáčku a střed věnce naplníme na másle umíchanými vejci.

Podáváme jako mezichod anebo jako samostatný pokrm.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

#### 826 VEJCE SÁZENÁ (PEČENÁ)

##### 827 Pečení sázených vajec

Poměr: 6 čerstvých vajec, 2 dkg másla a sůl.

Postup: Jednotlivé důlky lívanečnicku vytřeme máslem a do každého rozklepneme po jednom čerstvém vejci. Pečeme je na mírném ohni tak dlouho, až bílek ztuhne. Teprve potom upečená vejce osolíme, žloutek potřeme máslem a vejce opatrně z lívanečnicku vyjmeme, aby se žloutek neroztek. Sázená vejce se dají mnohostranně upotřebit. Používá se jich jednak jako doplňků k opečeným bramborům, k bramborové kaši, k dušené rýži, k různým zeleninám jako je špenát, chřest, zelený hrášek, fazolové lusky, k luštěninám, k dušeným houbám, k některým masům apod.

Sázená vejce se hodí i k přípravě některých speciálních pokrmů, například k přípravě slaniny se sázenými vejci, šunky se sázenými vejci, hašé se sázenými vejci apod.

#### 828 Sázená vejce s telecím hašé

Poměr: 2 vejce, 15 dkg hašé z telecího masa (viz recept čís. 1313), 1 dkg másla, sůl, 2 dkg osmažené strouhané housky a 2 dkg strouhaného křenu.

Postup: Ohnivzdornou plochou skleněnou nebo porcelánovou misku vytře-

me máslem, pak do ní rozetřeme hašé, na ně rozklepneme vejce vedle sebe, osolíme a v troubě pečeme tak dlouho, až bílek ztuhne. Hotová vejce posypeme osmaženou houskou a strouhaným křenem.

Podáváme jako mezichod anebo jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, housky, salát ze syrové zeleniny, vařené brambory s máslem apod.

Pro 1–2 osoby.

Úprava trvá 15 minut.

#### 829 Sázená vejce na šunce (Ham and eggs)

Poměr: 2 vejce, 8–10 dkg šunky, 1 dkg másla a sůl.

Postup: Na ohnivzdornou plochou skleněnou nebo porcelánovou misku dáme máslo, postavíme na malý oheň a do rozpuštěného másla naklademe šunku nakrájenou na silnější plátky. Na spodní straně ji trochu opečeme, pak ji obrátíme a na opečený povrch šunky rozklepneme vedle sebe čerstvá vejce, osolíme a pečeme ve středně teplé troubě tak dlouho, až bílek ztuhne. Pak vejce ozdobíme a podáváme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, v octě nakládané hříbky nebo kyselá okurka, popř. salát ze syrové zeleniny.

Pro 1–2 osoby.

Úprava trvá 10 minut.

#### 830 Sázená vejce na slanině

Poměr: 2 vejce, 10 dkg anglické slaniny a sůl.

Postup: Upravujeme tak jako sázená vejce na šunce (viz recept čís. 829). Místo šunky však použijeme na plátky nakrájenou slaninu.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, vařené brambory, posypané pažitkou, saláty ze syrové zeleniny apod.

Pro 1–2 osoby.

Úprava trvá 10 minut.

#### 831 Sázená vejce se sardinkami po portugalsku

Poměr: 2 vejce, sůl a 1 krabička sardinek.

Postup: Na ohnivzdornou plochou misku dáme trochu oleje z olejovek, na to rozklepneme vedle sebe čerstvá vejce a ve středně teplé troubě je pečeme tak dlouho, až bílek ztuhne, a pak je osolíme. K upečeným sázeným vejcím přiložíme asi 5 olejovek a vše v troubě trochu zahřejeme. Hotový pokrm ozdobíme rajčetem nebo červenou paprikou a zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb nebo housky a celerový salát.

Pro 1–2 osoby.

Úprava trvá 10 minut.

### 832 Sázená vejce pikantní

*Poměr: 3 vejce, 2 dkg másla, trochu sladké mleté papriky, plněné olivy, sardelová očka a rajčatový kečup.*

Postup: Na ohnivzdornou, máslem vymazanou pánev vyklepneme vejce a upečeme. Povrch vajec posypeme paprikou, ozdobíme olivami, sardelovými očky a žloutky, přelijeme kečupem. Podáváme jako teplý mezichod anebo jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb všeho druhu.

Pro 2 osoby.

Úprava trvá 10 minut

### 833 VEJCE ZAPÉKANÁ

Upravují se nejlépe v ohnivzdorných skleněných nebo porcelánových hlubších miskách nebo mísách, ve kterých je také podáváme. Jsou-li zapékaná vejce určena pro více osob, upravujeme je ve větších mísách. Jinak je můžeme upravovat také v malých mističkách, tzv. kokotkách nebo kelímcích, určených pro jednu porci.

### 834 Vejce zapékaná v rajčatech

*Poměr: 6 čerstvých vajec, 6 větších tvrdších rajčat, sůl, pepř, 2 dkg másla, 15 dkg telecího ragú, 2 dkg nastrouhaného ementálu nebo parmazánu.*

Postup: Vrchní část rajčat asi z jedné třetiny skrojíme, vnitřek lžičkou vydlabeme, rajčata obrátíme na talíř a necháme dobře vykapat. Potom je uvnitř osolíme, opepříme, vyklepneme do každého jedno čerstvé vejce, posadíme na pomaštěnou pánev a pečeme v troubě asi 15 minut, tj. tak dlouho, až bílek dostatečně ztuhne. Pak rajčata upravíme na mísu, navrch každého rajčete dáme horké ragú z telecího masa a posypeme sýrem.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako mezichod.

Příloha: bílý chléb, slané pečivo apod.

Pro 3—6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 835 Vejce zapékaná se slanečkem

*Poměr: 6 vajec vařených na tvrdo, 40 dkg vařených brambor, 4 filé ze slanečků, asi  $\frac{2}{10}$  litru mléka, 1 syrový žloutek, 4 dkg nastrouhaného ementálu nebo parmazánu, sůl a trochu másla na vymazání ohnivzdorné misky.*

Postup: Ohnivzdornou misku vymazanou máslem naplníme střídavě vrstvou na plátky nakrájených brambor, vrstvou na plátky nakrájených vajec a vrstvou filé ze slanečků tak, aby nakonec přišla vrstva brambor. V mléce rozkvedláme žloutek, trochu osolíme, nalijeme na pokrm, posypeme nastrouhaným sýrem a v horké troubě asi 15 minut zapékáme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: zeleninový salát.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 45 minut.

### 836 VEJCE ZTRACENÁ VAŘENÁ A SMAŽENÁ

#### 837 Vaření ztracených vajec

*Poměr:  $\frac{1}{2}$  litru vody, asi  $\frac{1}{4}$  litru osmiprocentního octa a 6 čerstvých vajec.*

Postup: Úpravu těchto vajec naleznete v receptu čís. 276. Uvařená vejce vyjmeme lžící. Jsou-li okraje bílků roztrženy, odkrojíme je a vejce buď hned použijeme, nebo je před upotřebením ještě vložíme do osolené teplé vody. Teplá, na měkko uvařená ztracená vejce jsou vhodná jako vložka do bujónu, nebo je podáváme s bramborovou kaší, s dušenou rýží, s dušenou zeleninou, s luštěninami, s různými omáčkami, dále jimi obkládáme dušené houby, haše z masa, ragú apod. Velmi pěkně se vyjímají ztracená vejce, jsou-li polita dvěma rozdílně barevnými hustými omáčkami, např. rajčatovou a bešamelovou, nebo rajčatovou a holandskou. K zdobení pokrmů upravených se ztracenými vejci je vhodná zelená petržel, hlávkový salát, rajčata, plátky uzeného vařeného jazyka, kornoutky ze šunky apod.

#### 838 Smažení ztracených vajec

*Poměr: 6 na měkko vařených ztracených vajec, sůl, 10 dkg hladké mouky, 10 dkg strouhané housky, — 1—2 syrová vejce a sádlo nebo olej na smažení.*

Postup: Vychladlá ztracená vejce osušíme, osolíme, pak obalíme v mouce, potom ve vejci vidličkou rozšlehaném a ve strouhané housce, načež je v rozpáleném tuku do zlatova vysmažíme.

Dbáme hlavně na to, abychom dali do menšího kastrolku tuku tolik, aby byla vejce při smažení potopena, neboť by se jinak na spodní části připalovala. Je-li správně rozpálený tuk, netrvá smažení déle než 2, nanejvýše 3 minuty.

Smažená ztracená vejce podáváme s bramborovou kaší, se zeleninou, s luštěninami, se saláty a s omáčkami jako je holandská, kořeněná, sardelová apod.

#### 839 Ztracená vejce s koprovou omáčkou

*Poměr: 6 vařených ztracených vajec a asi  $\frac{1}{2}$  litru koprové omáčky (viz recept čís. 795).*

Postup: Vařená ztracená vejce upravíme na talíř a polijeme koprovou omáčkou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory, noky nebo knedlíky, rýže nebo těstoviny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 840 Ztracená vejce s gulášovou omáčkou

*Poměr: 6 na měkko vařených ztracených vajec, 1½ kg vařených brambor, 4 dkg másla, sůl a gulášová omáčka (viz recept čís. 802).*

Postup: Napolo uvařené oloupané brambory nakrájíme na plátky, osolíme

a v pánvi na másle opečeme. Upečené brambory upravíme na talíře. Na každou jednotlivou porci položíme ztracené vejce a gulášovou omáčkou polijeme. Ozdobíme na čtvrtky nakrájenými rajčaty. Podáváme jako samostatný pokrm. Pro 6 osob. Úprava trvá 25 minut.

#### 841 Ztracená vejce se žampióny

*Poměr: Na jíšku 3 dkg hladké mouky a 3 dkg másla, — 1/2 l vývaru, 20 dkg žampiónů, sůl, trochu muškátového květu, 1/16 l smetany a 6 vařených ztracených vajec.*

Postup: Připravíme si světlou jíšku, podlijeme ji vývarem a asi 20 minut za stálého míchání ji povaříme. Do omáčky přidáme malé očištěné popřípadě na plátky nakrájené žampióny, krátce povaříme, osolíme, okořeníme muškátovým květem, odstavíme a zjemníme smetanou.

Ztracená vejce rozložíme na mísu, polijeme omáčkou se žampióny a ozdobíme zelenou petrželí a na čtvrtky nakrájenými rajčaty. Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: dušená rýže, vařené brambory apod. Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

#### 842 Ztracená vejce se špenátem

*Poměr: 6 na měkko vařených ztracených vajec, sůl, dušený špenát, 1/8 l drůbeží omáčky (viz recept čís. 768), 6 hnízdček z brambor (viz recept čís. 1342) a zelená petržel.*

Postup: Hnízdčka z brambor naplníme dušeným špenátem, na špenát posadíme osolená ztracená vejce, polijeme omáčkou a posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí. Podáváme jako samostatný pokrm, nebo jako mezichod.

Příloha: bílý chléb, housky, topinky apod. Pro 3–6 osob. Úprava trvá 30 minut.

#### 843 Ztracená vejce po maďarsku

*Poměr: 6 vařených ztracených vajec, 3 stejně velké zelené papriky, 2 dkg másla, dušená rýže, maďarská omáčka (viz recept čís. 764) a zelená petržel.*

Postup: Čerstvé papriky po délce rozpůlíme, jádra a stopku vykrojíme, naplníme je dušenou rýží a vložíme do ohnivzdorné, máslem vymazané misky. Povrch plněných paprik obložíme vždy jedním ztraceným vejcem, trochu osolíme, polijeme vše omáčkou a v horké troubě silně nahřejeme. Před podáváním posypeme povrch pokrmu jemně rozsekanou zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm. Pro 3 osoby. Úprava trvá 30 minut.

#### 844 Ztracená vejce s hašé po myslivecku

*Poměr: 6 ztracených vajec, 30 dkg hašé ze zvěřiny (viz recept čís. 1314), 30 dkg luskové kaše a 3/8 litru myslivecké omáčky (viz recept čís. 784).*

Postup: Zvěřinové hašé promícháme s čočkovou kaší a směs rozdělíme na šest porcí. Na každou jednotlivou porci položíme jedno ztracené vejce, přelijeme omáčkou a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb a brusinkový kompot.

Pro 6 osob. Úprava trvá 40 minut.

#### 845 VEJCE V KELÍMCÍCH

Pro tuto úpravu potřebujeme malé ohnivzdorné porcelánové nebo skleněné kelímky, zvané také kokotky. Kelímky mají buď rukojeť nebo kovovou sponu s držadlem, která je lehce snímatelná.

Kelímky nejdříve vytřeme máslem a na dno dáme buď hašé z masa nebo z drůbeže či ze zvěře, nebo mozek, játra, šunku, jazyk, zeleninu, houby apod. Vše ovšem musí být předem vařené, dušené nebo pečené. Na to pak vyklepneme celé čerstvé syrové vejce a necháme vše ve vodní lázni v horké troubě vařit asi 8–12 minut, tj. tak dlouho, až bílek ztuhne. Žloutek však musí zůstat měkký. Před podáváním můžeme ještě povrch zalít vhodnou omáčkou. Takto upravená vejce jsou vhodná jednak jako mezichod, jednak při pohoštění. Nevyžadují zvláštních příloh, většinou k nim podáváme chléb, housky, slané pečivo, pečivo z lístkového těsta apod.

#### 846 Postup při vaření vajec v kelímcích ve vodní lázni

Do kastrolu nebo do pekáče vložíme utěrku. Na ni nalijeme vodu. Do nádoby s utěrkou pak postavíme připravené naplněné kelímky. Dbáme na to, aby byly potopeny pouze do poloviny. (Utěrku dáváme do kastrolu proto, aby se při vaření neutvořily v bílku nevzhledné bublinky.) Hotová uvařená vejce nevyklápíme, ale podáváme je přímo v kelímcích.

#### 847 Vejce v kelímku s houbami

*Poměr: 6 syrových vajec, 15 dkg hub (žampióny, hřibky, křemenáče, strakoše apod.), 1 dkg cibule, 2 dkg másla, sůl, kmín, 1/16 litru mléka, 2 dkg parmazánu nebo ementálu a 2 dkg másla na vymazání kelímků. (6 kelímků.)*

Postup: Tvrdší houby očištíme, omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. V pánvi na másle zpěníme drobně nakrájenou cibulku, přidáme kmín, houby, sůl a dusíme asi 5 minut. Udušené houby na drobně rozsekáme. Kelímky slabě vytřeme máslem. Na dno kelímků dáme podušené houby, na ně vyklepneme jedno vejce, povrch zalijeme trochou mléka, posypeme



nastrouhaným sýrem a vaříme ve vodní lázni v troubě asi 10 minut.  
*Obměna:* Do udušených hub můžeme promíchat na kostičky nakrájené a na másle podušené papriky.

Podáváme jako mezichod.

Příloha: bílý chléb, housky, slané pečivo apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 848 Vejce v kelímku po cikánsku

*Poměr: 6 syrových vajec, 10 dkg šunky, 5 dkg žampionů, 1 dkg másla, sůl, mletý pepř, 1/10 litru rajčatové omáčky, lžičce šťávy z pečeně, zelená petržel a 2 dkg másla. (6 kelímků.)*

Postup: Žampiony nebo hříbky očistíme, opláchneme, nakrájíme na plátky a v pánvi na másle osolené a opepřené podusíme. Kelímky slabě vytřeme rozpuštěným máslem. Na dno kelímků vložíme po plátku šunky, na ni vyklepeme po 1 vejci a ve vodní lázni v troubě asi 10 minut vaříme. Na okraj povrchu hotových vajec rozložíme dušené žampiony a pak celý povrch přelijeme horkou rajčatovou omáčkou, promíchanou se šťávou z pečeně, a ozdobíme jemně rozsekanou šunkou a zelenou petrželí.

Podáváme jako mezichod nebo ke slavnostní příležitosti.

Příloha: chléb, housky, popř. i saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 849 VAJEČNÉ OMELETY

Mezi rychle zhotovitelné a přitom chutné a sytivé pokrmy patří vaječné omelety. Můžeme je připravovat v nejrůznějších obměnách s rozličnými chuťovými vložkami, proto jsou nejen vhodným a hodnotným obědem nebo večeří, ale také vhodným mezichodem.

Podáváme-li omeletu jako samostatný pokrm (jako hlavní jídlo), pak ji upravujeme pro jednu osobu ze 2 až 3 vajec a 2 dkg másla na pečení. Podáváme-li ji jako mezichod, stačí pro jednu osobu omeleta upravená z 1 až 2 vajec a z 1½ dkg másla na pečení.

Rozeznáváme: omelety přírodní, omelety s přísadou, omelety plněné a omelety piškotové.

#### 850 Pečení a úprava vaječných (přírodních) omelet

Zhotovení omelet je celkem jednoduché a snadné.

Nejdříve si připravíme vše potřebné, tj. teplý příkrm, popřípadě i náplň, teplé talíře apod., a pak teprve přistoupíme k úpravě omelet. Pamatujeme na to, že postup práce musí být rychlý a oheň dostatečně silný.

Vejce vidličkou nebo metlou dobře rozšleháme se solí. Mají-li být omelety vláčnější, přidáme do rozšlehaných vajec lžičku mléka nebo smetany. Na pánvi, která musí být dokonale čistá, rozehřejeme tuk, na něj nalijeme va-

ječnou směs a mícháme ji na ohni širokou (kuchařskou) vidličkou tak dlouho, až začne kašovitě tuhnout. Pak míchat přestaneme a omeletu pouze na spodní straně ještě trochu opečeme. (Správně upečená omeleta musí být celistvá, navrchu ještě trochu řídká (mazlavá), vespod do zlatova zabarvená, kyprá, ne vysušená. Pánev s upečenou omeletou pak sejmeme s plotny a levou rukou lehce klepneme do držadla šikmo skloněné pánve tak, aby omeleta sklouzla až na okraj pánve. Pak omeletu s náplní nebo bez náplně vidličkou ze dvou stran přeložíme do středu, držadlo pánve uchopíme pravou rukou zespoda, rychle pánev obrátíme a omeletu vyklopíme na talíř. Upravená omeleta se má tvarem podobat rybě, má být ve středu širší a na koncích zúžená. Přetřeme-li povrch hotové omelety ještě máslem, dostane krásný lesk. Hotovou omeletu okamžitě podáváme; zchladne-li, ztrácí nejen kyprost, ale i jemnost.

#### 851 Vaječné omelety se zeleným hráškem

*Poměr: 12 vajec, sůl, 6–8 dkg másla a 30 dkg vařeného nebo konzervovaného zeleného hrášku.*

Postup: Vařený nebo konzervovaný hrášek necháme na sítě okapat. Vejce se solí a hráškem v hrnečku dobře rozkvedláme nebo rozšleháme. Pak vaječnou směs postupně vlijeme na pánev do rozehřátého másla a upečeme 6 omelet.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako mezichod.

Příloha: vařené brambory, opečené brambory, šťáva z masa nebo gulášová omáčka, saláty ze syrové zeleniny apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 852 Vaječné omelety s houbami

*Poměr: 12 vajec, sůl, 6 dkg másla, 25 dkg čerstvých hub, 3 dkg másla, 2 dkg cibule a trochu zelené petržele.*

Postup: Houby očistíme, opláchneme a nakrájíme na tenké plátky. V kastrolu rozpustíme 3 dkg másla, přidáme drobně nakrájenou cibulku a zelenou petržel a trochu ji podusíme. Přidáme nakrájené houby a do měkka je udušíme. Udušené a prochládlé houby zamícháme do rozkvedlaných vajec a trochu osolíme. V pánvi rozehřejeme máslo, nalijeme na něj vaječnou směs a mícháme ji kuchařskou vidličkou tak dlouho, až začne tuhnout. Pak omeletu na spodní straně ještě trochu opečeme, ze dvou stran do středu přeložíme a vyklopíme na nahřátý talíř. (Z uvedeného množství uděláme šest omelet.)

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, vařené nebo opečené brambory, šťáva z masa a saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 853 Vaječné omelety selské (s brambory)

*Poměr: 12 vajec, sůl, 6–8 dkg másla, ¼ kg napolo vařených brambor, 8 dkg pro-rostlé slaniny, 3 dkg cibule a trochu zelené petržele.*

Postup: Slaninu nakrájíme na drobné kostičky, trochu ji v kastrolu rozškvaříme a omastek slijeme. Slitý omastek dáme do kastrolu, přidáme drobně nakrájenou cibulku, trochu ji podusíme, pak k ní přidáme na kostičky nakrájené brambory a opečeme. Do opečených brambor pak promícháme škvarky ze slaniny. V pánvi rozehřejeme máslo, na ně dáme opečené brambory s cibulkou a se škvarky, zalijeme vejci, rozšlehanými se solí a vidličkou mícháme tak, aby brambory ve vejcích byly stejnoměrně rozloženy. Když směs začne tuhnout, přestaneme míchat a omelety ještě trochu na spodní straně do růžova opečeme. Upečené omelety přeložíme, vyklopíme na nahřátý talíř a posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí. (Z uvedeného množství uděláme šest omelet.)

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb a saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 854 Vaječná omeleta s knedlíky

*Poměr: 2 vejce, sůl, 2 dkg másla, 1 lžice mléka a 10 dkg vařených houskových knedlíků.*

Postup: Vejce a mléko vidličkou rozšleháme, osolíme, směs vlijeme na pánev do rozehřátého másla a vidličkou několikrát zamícháme. Pak na částečně ještě řídký povrch vaječné směsi rozložíme na kostky nakrájené knedlíky a zapečeme je. Upečenou omeletu přeložíme ze dvou stran vidličkou do středu, vyklopíme na nahřátý talíř a ozdobíme hlávkovým salátem nebo petrželí, pažitkou, plátky rajčat apod.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: dušený špenát nebo saláty ze syrové zeleniny, kompot apod.

Pro 1 osobu.

Úprava trvá 15 minut.

### 855 Vaječné omelety plněné

Plněné vaječné omelety upravujeme tak, že si nejdříve z rozšlehaných osolených vajec upečeme v pánvi na rozehřátém másle přírodní omelety, viz „Úprava a pečení vaječných omelet“ čís. 850 a upečené potřeme nebo pokryjeme horkou náplní a pak svineme. Upečenou přírodní omeletu můžeme také položit svinutou na talíř, potom ji středem podél nařtznout, trochu rozevřít a do otvoru dát horkou náplň. Omelety upravené na talíři ozdobíme zelenou petrželí, hlávkovým salátem, čerstvými, oloupanými rozčtvrcenými rajčaty, tulipánky z ředkviček, vėjířkem z kyselých okurky, sloupnutými zelenými nebo červenými, popřípadě nakládanými paprikami, dušenými žampionovými hlavičkami, zeleninou nebo houbami nakládanými v octovém nálevu, uzeným lososem, kornoutky ze šunky, kaviárem apod.

### 856 Vaječné omelety plněné dušeným špenátem

*Poměr: 12 vajec, sůl, 6–8 dkg másla, 40 dkg dušeného špenátu (viz recept čís. 898).*

Postup: V hrnečku rozšleháme vejce se solí a v pánvi na rozehřátém másle z nich upečeme šest přírodních omelet. Upečené omelety potřeme horkým dušeným špenátem, svineme, přendáme na nahřátý talíř a přetřeme máslem.

*Obměna:* Omelety můžeme plnit také na másle dušenou zeleninou jako je květák, fazolové lusky, karotka, houby apod.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako mezichod.

Příloha: vařené, máslem polité brambory, opečené brambory apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 857 Vaječná omeleta plněná masem

*Poměr: 3 vejce, sůl, 3 dkg másla, 10 dkg vařeného hovězího nebo telecího masa, 2 dkg cibule, půl stroužku česneku, zelená petržel, mletý pepř a ¼ litru šťávy z masa nebo hovězího vývaru.*

Postup: Vařené hovězí nebo telecí maso umeleme na masovém strojku. V kastrolu rozpustíme 3 dkg másla, přidáme drobně nakrájenou cibuli, rozetřený česnek, jemně rozsekanou zelenou petržel, trochu vše osmahneme, k tomu přidáme umleté maso, osolíme, opepříme, přilijeme polovinu šťávy z masa nebo vývaru a podusíme.

Vejce rozšleháme se solí a upečeme z nich na másle jednu větší přírodní omeletu, potřeme ji připravenou horkou masovou nádivkou, svineme a přendáme na nahřátý talíř. Kolem omelety nalijeme zbylou šťávu z masa. Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako teplý mezichod.

Příloha: chléb, brambory vařené nebo opečené, dušená rýže, saláty ze syrové zeleniny nebo kompot apod.

Pro 1–2 osoby.

Úprava trvá 30 minut.

### 858 Vaječná omeleta plněná ledvinkami

*Poměr: 3 vejce, sůl, 2 dkg másla, — 12 dkg telecích nebo vepřových ledvinek, asi 3 dkg sádla, 3 dkg cibule, pepř, trochu kmínu a asi ¼ litru hovězího vývaru.*

Postup: Ledvinky opláchneme, rozkrojíme, žilky popřípadě i tuk vykrojíme a ledvinky nakrájíme na tenké plátky. V kastrolu rozehřejeme sádlo, pak do něj vložíme drobně nakrájenou cibulku, trochu ji zpěníme, k tomu přidáme nakrájené ledvinky, kmín, pepř a dvě minuty je opékáme. Opečené ledvinky podlijeme vývarem, krátce podusíme a osolíme.

Vejce rozšleháme se solí a upečeme z nich na másle jednu větší přírodní omeletu, svineme a přendáme ji na nahřátý talíř. Omeletu podél středem nařtzneme, trochu rozevřeme, otvor naplníme dušenými ledvinkami a kolem omelety nalijeme trochu šťávy z udušených ledvinek. Ozdobíme zelenou petrželí nebo hlávkovým salátem.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako mezichod.  
Příloha: chléb, vařené brambory nebo dušená rýže a saláty ze syrové zeleniny.  
Pro 1—2 osoby. Úprava trvá 30 minut.

### 859 Vaječné omelety šlehané (piškotové), plněné telecím hašé

*Poměr: 1/8 litru mléka nebo smetany, 5 vajec, sůl, 4 dkg polohrubé mouky, 3 dkg par-mazánu nebo ementálu, 5 dkg sádla, 25 dkg hašé z telecího masa (viz recept čís. 1313) a 1/8 litru šťávy z masa.*

Postup: Do mísy dáme mléko nebo smetanu, žloutky, sůl, nastrouhaný sýr a mouku. Vše dobře rozšleháme, k tomu lehce přimícháme z bílků ušlehaný tuhý sníh a ze směsi upečeme podle velikosti pánve 4—5 omelet.

Postup: V pánvi rozehřejeme část sádla, do něj rozestřeme asi v centimetrové vrstvě připravenou směs a upečeme po obou stranách omeletu. Upečené omelety potřeme horkým hašé, v polovině je přeložíme, přendáme na nahřáté talíře a přes ně nebo kolem nich nalijeme šťávu z masa. (Nemáme-li šťávu z masa, stačí polít omelety rozpáleným máslem a posypat strouhaným sýrem.)

*Obměna:* Místo telecího hašé můžeme omelety plnit dušeným špenátem, houbovou a mozečkovou náplní atp.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, housky, opečené brambory apod.

Pro 4—5 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 860 Vaječné smaženky (řízky)

*Poměr: 6 čerstvých vajec, 6 dkg strouhané housky, sůl, 6 dkg másla, sádla nebo oleje.*

Postup: Vejce každé zvlášť rozklepneme do hrnečku, osolíme, přisypane 1 dkg strouhané housky, dobře rozkvedláme, nalijeme na pánev do rozpáleného tuku a na obou stranách do zlatova vysmažíme.

Hotové vaječné smaženky položíme na horkou topinku.

*Obměna:* Do každého vejce můžeme také přimíchat před smažením 1/2 dkg nastrouhaného ementálu.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako teplý zákusek k vínu.

Příloha: Kyselé okurky, v octě nakládané hříbečky, saláty ze syrové zeleniny apod.

Pro 3—6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 861 Pražská vejce

*Poměr: Bílý čtverhranný chléb, 3 dkg másla, 6 plátků šunky, trochu strouhané housky, sůl a 6 vajec.*

Postup: Z chleba si nakrájíme 6 čtverhranných krajíčků silných asi 1 cm, lehce je potřeme máslem a obložíme plátkem šunky stejného tvaru a veli-

kosti, jako je chlebiček. Střed šunky posypeme trochou strouhané housky a na ni položíme čerstvý syrový žloutek. Z bílku, který nepatrně osolíme, ušleháme tuhý sníh, naplníme do sáčku s hvězdičkovitou trubičkou a kolem žloutku nastříkáme ze sněhu věneček. Takto upravená vejce dáme na plech a v horké troubě povrch do zlatova opečeme.

Podáváme horké a to buď jako teplý mezichod, anebo jako teplý zákusek k čaji, vínu apod.

Příloha: ředkvičky, papriky nebo zeleninový salát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

## 862 ZELENINOVÉ POKRMY (PŘÍKRMY, MEZICHODY A SAMOSTATNÉ POKRMY)

Velmi důležitou součástí zdravé výživy je zelenina. Její zdravotní význam spočívá hlavně v důležitých vitamínech jako je provitamin A, vitamín C, vitamíny skupiny B atd., které chrání organismus. Dále i v obsahu nerostných látek, zejména draslíku, fosforu, sodíku, železa a vápníku.

Nestravitelná buničina, obsažená rovněž v zelenině, podporuje pohyblivost střev a zabraňuje tak zácpě. Nesmíme přehlížet ani aromatické látky v zelenině, které zvyšují a zpestřují její chuť.

Z kuchařského hlediska je zelenina nenahraditelnou potravinou. Velký výběr rozmanitých druhů, tvarů a barev umožňuje připravit pokrmy nejrozličnějších obměn a chutí.

Zeleniny slouží v první řadě jako přílohy k masitým, rybím a vaječným pokrmům. Mohou se však také podávat jako samostatný pokrm s brambory, s těstovinami a s rýží. Můžeme je upravovat i jako zeleninové mísy nebo plnit různými nádivkami. Některé druhy zeleninových pokrmů jsou také vhodným teplým mezichodem. Zelenina se konečně hodí výborně i k obkládání masitých pokrmů.

Úpravný vzhled, dobrá chuť a co nejmenší ztráta cenných látek závisí do značné míry na šetrném zacházení se zeleninou při přípravě a tepelném zpracování. Proto je nutno zeleninu, obzvláště již očištěnou, co nejdříve upotřebit a tepelně zpracovanou ihned podávat.

Při nedostatku čerstvé zeleniny můžeme k přípravě teplých pokrmů použít buď zeleniny zmrazené nebo konzervované.

Zeleninu zmrazenou připravujeme obdobně jako zeleninu čerstvou. Při tepelném zpracování je však nutno dbát určitého technologického postupu, který je podrobně popsán na obalu.

Zelenina konzervovaná ve vlastní šťávě, je již uvařena, a používá se jí takto: buď se i s nálevem nalije do kastrolu, silně nahřeje, pak se na síť nechá odkapat a podává se s omáčkou nebo polítá máslem a posypaná osmaženou strouhanou houskou apod., nebo scezená se krátce podusí na másle. Dále je vhodná jako vložka do polévek, do ragú a do rizota, kde se ovšem již nevaří, pouze se přímo v pokrmu zahřívá.

### 863 PŘÍPRAVA ČERSTVÉ ZELENINY PŘED TEPELNÝM ZPRACOVÁNÍM

Jako zeleninu označujeme skupinu potravin rostlinného původu. Jsou to kořeny, hlízy, cibule, výhonky, řapíky, lodyhy, listy, květy, semena, plody atd.

Veškeré druhy zelenin před úpravou dokonale očistíme a v pitné vodě šetrně a rychle omyjeme. Použijeme-li při čištění a omývání zeleniny slabě osolené vody, snížíme tím zejména ztrátu vitamínu C. Omezíme totiž částečně oxidaci, které tento vitamín ničí. Nikdy však zeleninu, obzvláště již očištěnou, ve vodě zbytečně nemáčíme. Výjimku tvoří květák, který vložíme asi na ¼ hodiny do slabě okyselené pitné vody, aby hmyz, který by mohl být ukryt v růžici kvěťáku, vyplaval.

Zvadlé listy zelenin, tmavá místa a skvrny pečlivě odstraníme. Listovou zeleninu nejlépe opereme pod sprchou pitné vody a to na sítu, pokud možno každý list zvlášť, a pak z ní vodu vytřepeme. Karotku, mladou mrkev, celer a červenou řepu rýžovým kartáčkem odrháme a vařené mimo karotku a mladou mrkev sloupneme. Starší mrkev, černý kořen, petržel, pastinák, křen apod. oškrábeme. Brukev, celer, cibuli, česnek, chřest, lilek, okurky, starší tykev, tuřín apod., oloupeme. Oloupat můžeme také rajčata a papriky. Před oloupaním však musíme rajčata spařit horkou vodou a papriky buď na horké plotně, nebo v troubě opéci. Lépe však je ponořit je do rozpáleného oleje a třikrát až čtyřikrát v něm obrátit. Z fazolových lusků odstraníme špičky a odstraníme i postranní vlákna.

K čištění zeleniny, tj. k loupání, škrábání, krájení apod. používáme ostrých nožů nebo škrábek z nerezavějící oceli, abychom snížili ztráty vitamínů, především vitamínu C.

### 864 VAŘENÍ ZELENINY

Zeleninu vkládáme do vařící osolené vody, nádobu přikryjeme pokličkou a dbáme, aby se voda začala znovu co nejdříve vařit. Zeleniny, které obsahují čpavé sirnaté sloučeniny (kapusta, zelí, chřest, květák apod.), vaříme zpočátku buď v odkryté nádobě, aby čpavé látky vyprchaly anebo je před vařením spaříme vroucí vodou. Množství vody se řídí vlastností a druhem zeleniny a je u každého receptu zvlášť vyznačeno. Nevyžaduje-li to kuchařská úprava jinak, vaříme zeleninu vcelku a krájíme ji až po uvaření. Při vaření dbáme na to, aby se zelenina nevařila zbytečně dlouho; příliš by měkla. Doba varu, potřebná k žádoucímu změknutí zeleniny, je závislá na mnoha okolnostech; napříkl. na velikosti, druhu a jakosti zeleniny, a proto se nedá předem přesně stanovit. I když je přibližná doba varu, potřebná k změknutí zeleniny u jednotlivých receptů uvedena, je nutné vaření sledovat, aby se zbytečně nepřevařila. Uvařenou zeleninu pokud možno ihned podáváme; další uchovávání má nepříznivý vliv na její biologickou hodnotu. Vývaru ze zeleniny, který obsahuje část vitamínů rozpustných ve vodě

a část nerostných látek, nevytváříme, ale použijeme ho dále k přípravě vhodných pokrmů. Pouze vývar, který chutná hořce nebo nepříjemně páchně, je k dalšímu použití nevhodný.

### 865 ZELENINA VAŘENÁ, SE STUDENÝM MÁSLEM (anglický způsob přípravy)

#### 865 Hrášek zelený vařený, se studeným máslem

*Poměr: 60 dkg mladého, čerstvě vyloupaného hrášku, sůl, trochu cukru, voda a 10 dkg másla.*

*Postup: Opraný hrášek vložíme do vařící osolené a slabě oslazené vody a uvaříme bez přikrytí do měkka. To trvá asi 15 minut. Uvařený hrášek procedíme, znovu trochu osolíme, lehce promícháme, upravíme na misku a navrch položíme studené čerstvé máslo nakrájené na plátky. Podáváme jako mezichod před hlavním jídlem anebo jako přílohu. Úprava trvá 30 minut. Pro 6 osob.*

Zelené fazolové lusky, žluté fazolové lusky tzv. voskové, chřest, květák, špenát, sladký fenykl, karotka a kapusta růžičková po anglicku se upravují stejně jako „Hrášek zelený“, viz recept čís. 866. (Před vařením musíme však zeleninu očistit a omýt.)

#### 867 Brukev vařená, se studeným máslem

*Poměr: 1 kg brukvi, sůl, voda a 8 dkg másla.*

*Postup: Brukev oloupáme, nakrájíme na plátky a vaříme je asi 15 až 20 minut v osolené vroucí vodě. Měkkou brukve scedíme, dáme na mísu a obložíme syrovým, na plátky nakrájeným máslem.*

*Obměny: Uvařenou brukve můžeme také podávat politou rozpuštěným máslem a posypanou osmaženou strouhanou houskou nebo politou holandskou omáčkou.*

*Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako mezichod.*

*Pro 3–6 osob.*

*Úprava trvá 25 minut.*

### 868 ZELENINA VAŘENÁ NEBO DUŠENÁ S HORKÝM MÁSLEM (francouzský způsob přípravy)

#### 869 Artyčoky vařené, s horkým máslem

*Poměr: 6 artyčoků, sůl, voda a trochu citronové šťávy, 8 dkg másla.*

*Postup: Z čerstvých artyčoků nejdříve odkrojíme stonek, špičky listů nůžkami odstrihneme, spodní tvrdé listy odstraníme a artyčoky pod tekoucí*

studenou vodou dobře omyjeme. Připravené artyčoky vložíme do slabě osolené a citrónovou šťávou okyselené vařící vody a asi 20 minut je nezakrytě povaříme. Vody dáme jen tolik, aby byly potopeny. Potom artyčoky vyjmeme, střed artyčoků zbavíme lupínků a květních pestíků tak, že střední lupínky uchopíme, zakroutíme a vytáhneme. Uvnitř na dně artyčoků zůstanou pak ještě květní pestíky, které lžičkou vyškrobeme. Pak artyčoky vložíme zpět do vařící osolené vody, zakryjeme a vaříme tak dlouho, až jsou měkké. Dají-li se okrajové lístečky lehce vytáhnout, znamená to, že jsou artyčoky měkké. Uvařené artyčoky upravíme na talíř, ozdobíme a podáváme k nim rozehřáté máslo.

*Obměna:* Místo rozehřátého másla můžeme podat holandskou omáčku.

Podáváme jako mezichod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

### 870 Čekanka vařená, s horkým máslem

*Poměr:* 1,20 kg čekanky, sůl, voda, trochu citrónové šťávy a 5 dkg másla.

*Postup:* Očištěné a omyté puky čekanky vložíme do slané, citrónem okyselené vody a asi ½ hodiny vaříme. V kastrolu rozpustíme máslo, přidáme uvařené, odkapané čekankové puky, osolíme a krátce podusíme.

*Obměna:* Místo na másle můžeme čekanku podusit v silné masité šťávě.

Podáváme jako samostatný pokrm s vařenými nebo opečenými brambory, anebo jako přílohu k hovězí, telecí a skopové pečení.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

### 871 Fazolové lusky zelené vařené, s horkým máslem

*Poměr:* 60 dkg fazolek, voda, sůl, trochu zelené petržele nebo saturejky a 8 dkg másla.

*Postup:* Očištěné, vláken zbavené lusky vložíme do vařící slané vody a uvaříme do měkka. Lusky musíme vařit v dostatečném množství vody proto, aby si podržely svou původní, krásně zelenou barvu. Vaříme je nezakryté. Zatím na pánvi rozpustíme máslo, přidáme uvařené fazolky, sůl, jemně nakrájenou zelenou petržel nebo saturejku a za stálého pohybování pánvi asi 5 minut podusíme.

Podáváme jako přílohu k masům, k různým masitým minutkám pečeným ponejvíce po anglicku nebo na roštu, dále jich používáme jako součásti zeleninových mis a jako zeleninového mezichodu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

Černý kořen, zelený hrášek, chřest, kapusta růžičková, karotka, pór, špenát a topinambury po francouzsku upravujeme stejně jako „Fazolové lusky zelené,“ viz recept č. 871. (Před vařením musíme však zeleninu očistit a omýt.)

### 872 Kukuřičné klasy vařené, s horkým máslem

*Poměr:* 6 čerstvých mladých kukuřičných klasů, sůl, voda nebo zeleninový vývar a 12 dkg másla.

*Postup:* Kukuřičné klasy očistíme a ponecháme na nich jen vnitřní obalové listy. Pak klasy vložíme do vařící osolené vody nebo do zeleninového vývaru a vaříme asi 20 minut. (Starší klasy vaříme asi 35 minut.) Uvařené klasy vyjmeme, obalové listy přehrneme zpět ke kořenu klasu tak, aby větší část klasu byla uvolněna, a dáme je na nahřátý talíř. Polijeme je rozpuštěným máslem nebo čerstvé máslo podáváme zvlášť na talířku.

*Obměna:* K zvlášť mladým kukuřičným klasům můžeme místo másla podávat holandskou omáčku.

Podáváme jako lahůdku nebo mezichod.

*Příloha:* citrón nebo dušené brambory, plněné dušené houby apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 873 Hrášek zelený vařený, s horkým máslem

*Poměr:* 60 dkg mladého, čerstvě vyloupaného hrášku, sůl, voda, 5 dkg másla a 3 dkg cukru.

*Postup:* Opraný hrášek povaříme nepřikrytý ve slané vařící vodě 5 minut, sceďme a necháme odkapat. Pak jej v kastrole na másle podusíme, osladíme, je-li třeba ještě osolíme a lehce promícháme.

*Důležité:* Použijeme-li hrášku konzervovaného ve vlastní šťávě, pak jej scezený a studenou vodou přelitý přímo v másle dusíme. Zmrazený hrášek před dušením krátce povaříme ve slané vařící vodě.

Podáváme jako přílohu k přírodnímu, smaženému a pařížskému řízku, k bifteku, rostbífů, smaženému kuřeti, k pečením apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 874 ZELENINA VAŘENÁ, S MÁSLEM A STROUHANOU HOUSKOU (polský způsob přípravy)

### 875 Černý kořen vařený, s máslem a strouhanou houskou

*Poměr:* 1 kg černého kořene, sůl, voda, 12 dkg másla a 6 dkg strouhané housky.

*Postup:* Černé kořeny omyjeme kartáčkem ve studené vodě. Očištěné kořeny vložíme do vařící osolené vody a uvaříme do měkka. (To trvá asi 35 minut.) Měkké kořeny oloupeme, nakrájíme na kousky asi 5 cm dlouhé, upravíme na mísu, polijeme horkým máslem, v němž jsme osmažili strouhanou housku, a ozdobíme hlávkovým salátem a rajčetem.

*Obměna:* Místo másla a osmažené housky můžeme k černému kořenu podá-

vat holandskou omáčku. Pak to ovšem není černý kořen po polsku, ale po holandsku.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako mezichod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 876 Chřest vařený, s máslem a strouhanou houskou

*Poměr: 1 kg chřestu, sůl, voda, 10 dkg másla a 6 dkg strouhané housky.*

Postup: Chřest od hlavičky dolů ostrým nožem sloupneme a dřevnatý konec odkrojíme. Aby očištěný chřest zůstal pěkně bílý, musíme jej ihned vařit. Očištěný chřest svážeme do svazečků a vložíme do vařící vody. Vody dáme jen tolik, aby byl chřest potopen. Po pětiminutovém varu vodu osolíme a chřest vaříme dále do měkka. To trvá 20 až 30 minut. Jen chřest zvláště silný, tzv. obrovitý, vaříme asi 40 minut. (Nikdy nevaříme chřest tak dlouho, až jsou konce tyčinek chřestu úplně měkké, neboť nejjakostnější části chřestu, hlavičky, nesmějí se rozvařit. Konce chřestu bývají zčásti dřevnaté a ponejvíce se vysávají.) Uvařený odkapaný chřest položíme na zahřátou mísu a nitě, jimiž jsme chřest svázali, odstraníme.

Chceme-li upravit chřest po švýcarsku, polijeme jej rozpáleným máslem a posypeme jej nastrouhaným ementálem. — Polítý rozpáleným máslem, v němž jsme osmažili strouhanou housku, je upraven po polsku. — Polítý holandskou omáčkou pak po holandsku.

Podáváme jako lahůdkový zeleninový pokrm anebo jako teplý mezichod. Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

Čistec, fazolové lusky, fenykl sladký, kapusta růžičková, květák, mangoldové řapíky po polsku se upravují tak jako „Chřest vařený s máslem a strouhanou houskou.“

### 877 Pór vařený, s máslem a strouhanou houskou

*Poměr: 1 kg póru, hovězí vývar nebo osolená voda, 10 dkg másla, 6 dkg strouhané housky.*

Postup: Očištěný, omytý pór, pouze však jeho vybělenou část, ponecháme vcelku, svážeme do svazečků jako chřest a vložíme do vařícího vývaru nebo do vařící slané vody a povaříme asi 15–20 minut, tj. do měkka. Uvařený pór necháme odkapat, pak upravíme na mísu, nitě odstraníme, povrch polijeme horkým máslem, v němž jsme osmažili strouhanou housku a ozdobíme zelenou petrželí, rajčetem apod.

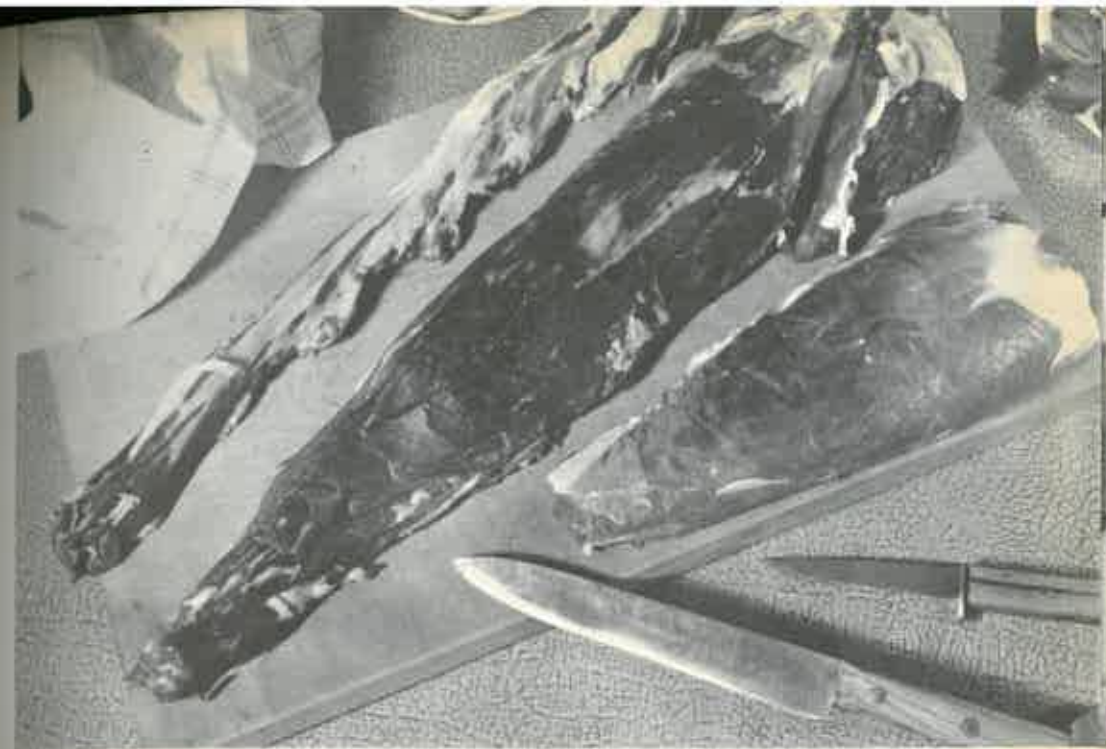
*Obměny:* Uvařený pór, upravený na míse, můžeme polít místo horkým máslem s osmaženou houskou, omáčkou holandskou, maďarskou nebo drůbeží.

Podáváme jako mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: bramborové krokety.

Pro 6 osob.

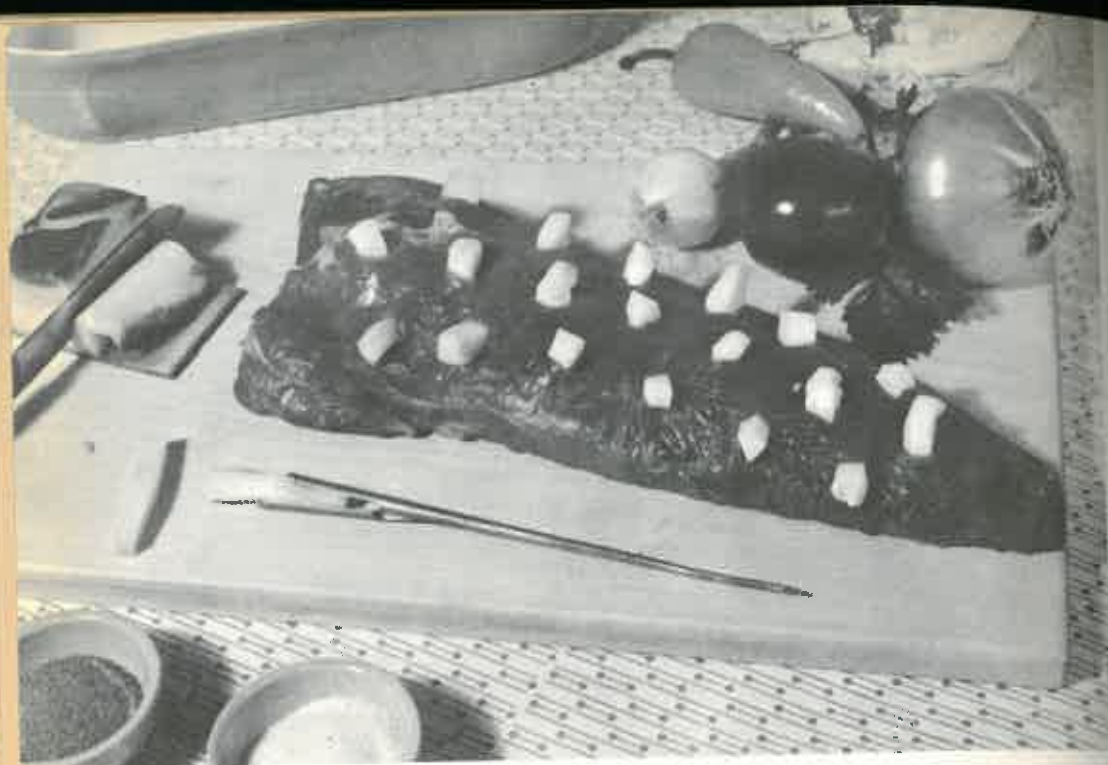
Úprava trvá 30 minut.



79 Prává hovězí svíčková s odstraněným postranním úzkým pruhem masa. — Před pravou svíčkovou ižlet. falešná svíčková z hovězí plece. — Viz recept čís. 1058

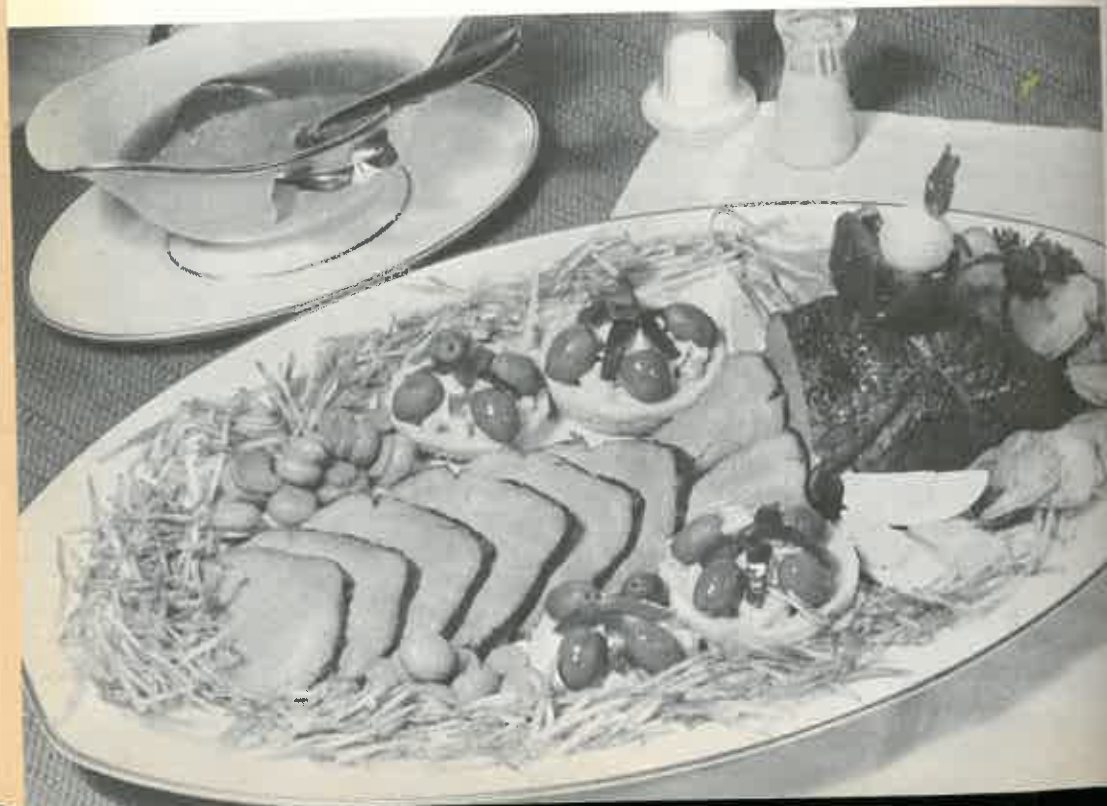
80 Oblátněná svíčková a z ní nakrájené jednotlivé porce jako je filet mignon, tournedo, biftek a tatarská, k přípravě minulek. Abychom u těchto minulek docílili pěkných tvarů, ovážeme je před pečením po obvodu lehce tenkým motouzem. Viz recepty čís. 1058, 1076, 1077 a 1080





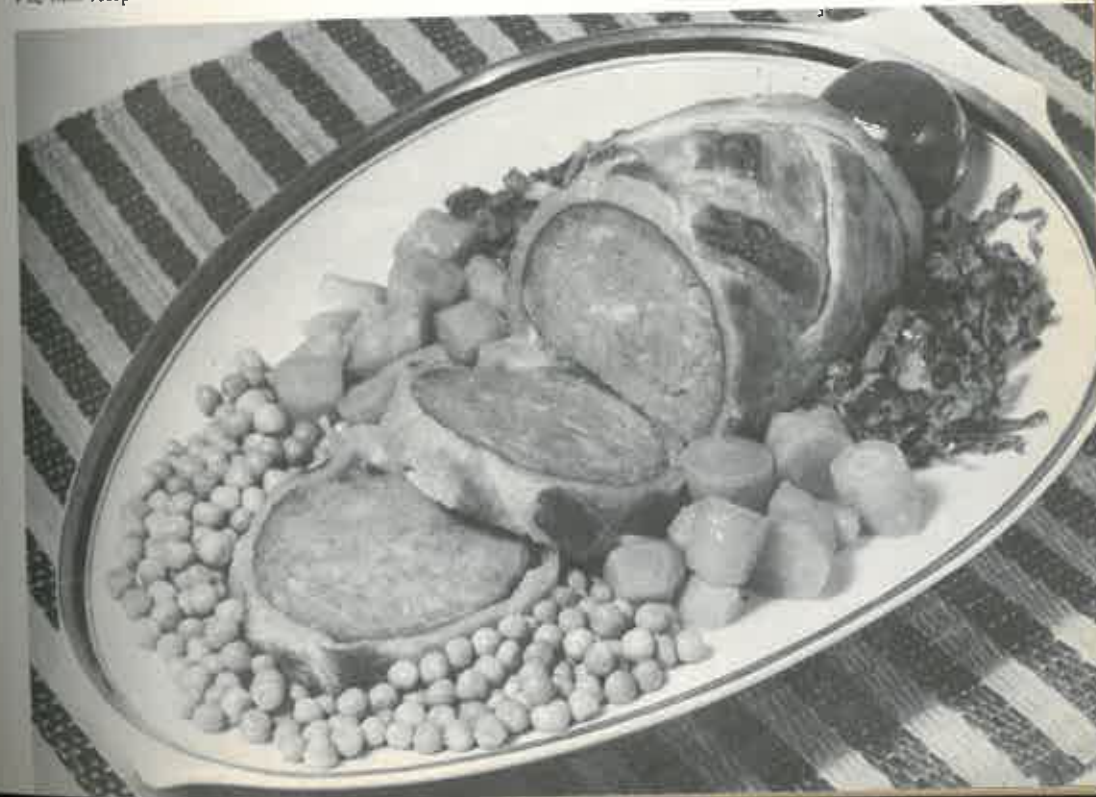
81 Postup při špikování masa.

82 Hovězí svíčková pečeně po anglicku, viz recept čís. 1073



83 Salám zapečený v lístkovém těstě. — Oloupaný salám položený na vyválený plát lístkového těsta, do kterého se pak salám zabalí, proužky z lístkového těsta na povrchu přemřížkuje, potře rozšlehaným vajčkem a na plechu v horké troubě asi 20 minut peče. Viz také recept čís. 1075

84 Salám zapečený v lístkovém těstě, obložený dušeným zeleným hráškem a opečenými brambory. Viz také recept čís. 1075





**85** Pečené tourneda (řezu ze svičkové), viz recept čís. 1077. — Na talíři připravené silnější topinky, na které se kladou upečené řezu ze svičkové

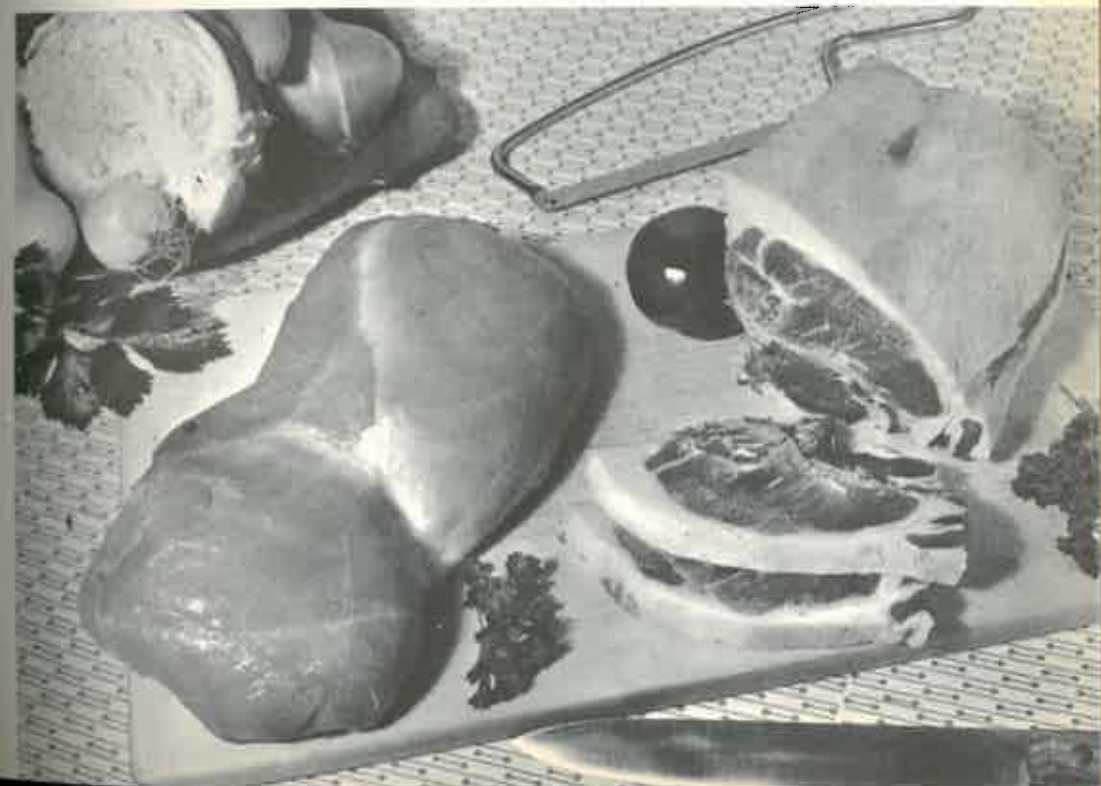


**86** Řezu ze svičkové (Tournedo) s ananasem, viz recept čís. 1079

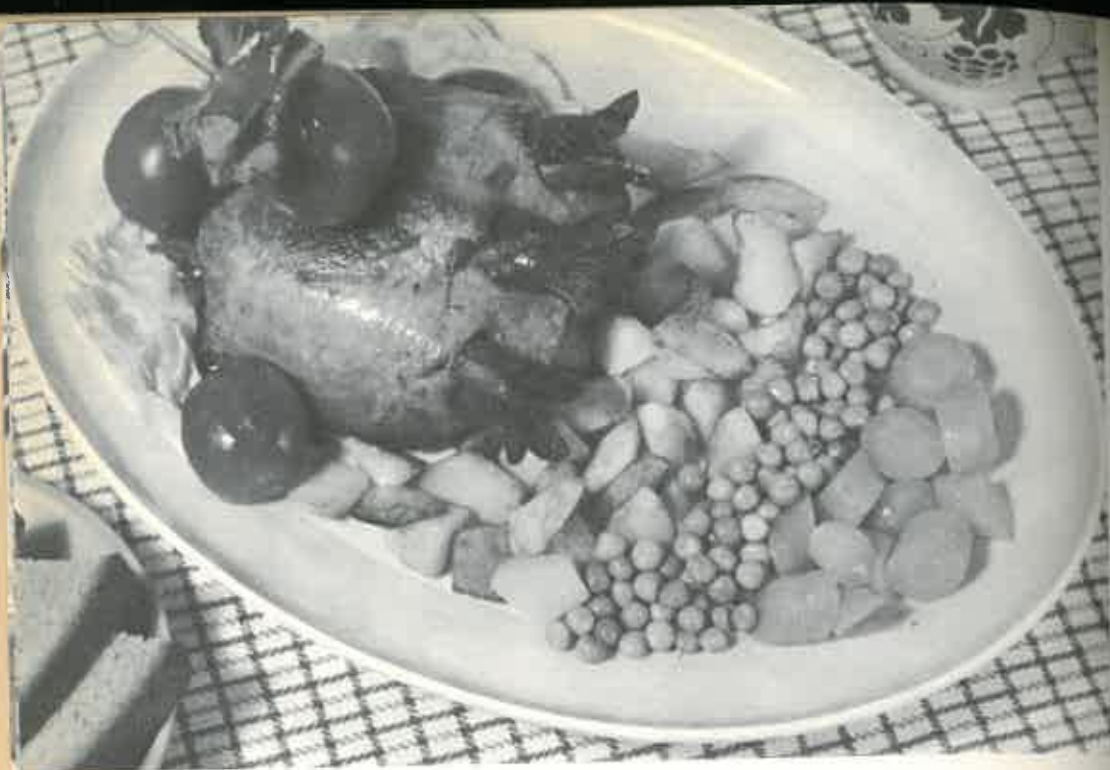


**87** Telecí hrudí. — Odstranění hrudních žeberních kostí z hrudí. V pozadí je telecí koleno. Viz recepty čís. 1093, 1109 a 1107

**88** Telecí maso z kýty, tzv. malý a velký ořech, vhodné k přípravě řízků. Viz recept čís. 1119. — Vepřová pečínka s panenskou, vhodná k přípravě kotlet, viz recept čís. 1154 až čís. 1156

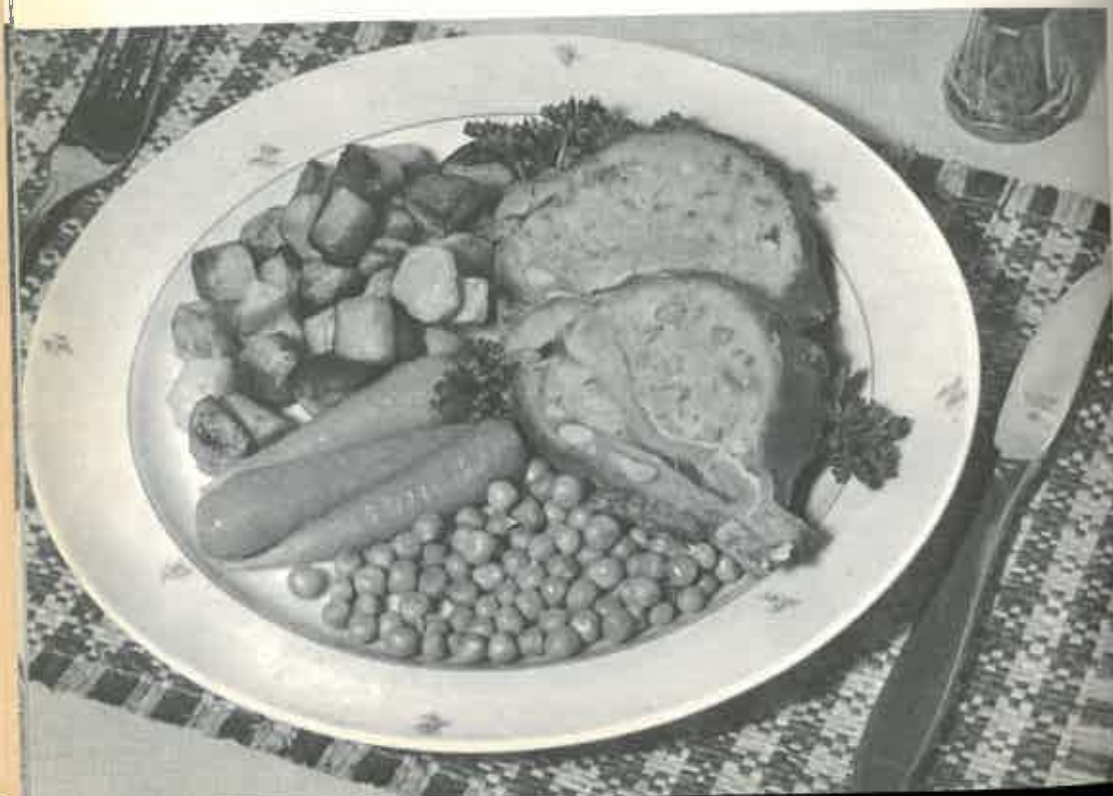






89 *Telecí kýta s párky pečená, viz recept čís. 1105, s opečenými brambory a dušenou zeleninou*

90 *Telecí hrudi nadřované pečené, viz recept čís. 1109, s opečenými brambory a dušenou zeleninou.*



91 *Telecí kotleta se sázeným vejcem, viz recept čís. 1115*

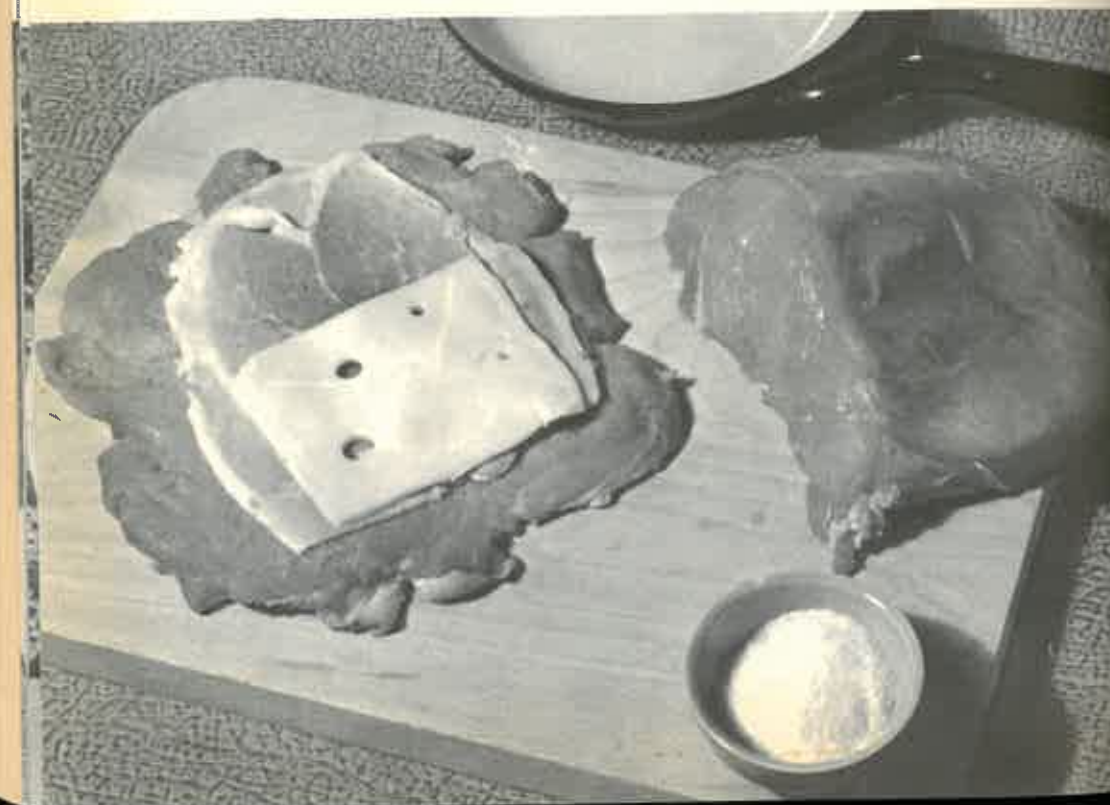
92 *Telecí řezy — stejky s mandlemi, viz recept čís. 1118*





93 Telecí řízek přírodní pražské, viz recept čís. 1120

94 Postup při úpravě švýcarského plněného telecího řízku, viz recept čís. 1123



Špenát, ředkvičky, tuřín s máslem a strouhanou houskou, se upravují stejně jako „Pór“ (viz recept č. 877).

### 878 ZELENINA VAŘENÁ NEBO DUŠENÁ S RŮZNÝMI OMÁČKAMI

#### 879 Celer vařený s holandskou omáčkou

*Poměr: 1 kg celeru, sůl, voda, trochu cukru, ocet nebo citrónová šťáva a holandská omáčka (viz recept č. 772).*

Postup: Očištěný celer oloupáme, vložíme do vařící osolené, oslazené a okyselené vody a uvaříme do měkka. Doba varu se řídí velikostí celeru a trvá asi 30–40 minut. Měkký celer nakrájíme na osminky, rozložíme věncovitě na mísu a polijeme holandskou omáčkou.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako mezichod.  
Pro 4–6 osob. Úprava trvá 45 minut.

Artyčoky, brukev, květák, vařené s holandskou omáčkou se upravují stejně jako „Celer vařený s holandskou omáčkou“, viz recept č. 879. Všechnu tuto zeleninu můžeme podávat také s holandsko-smetanovou omáčkou. Tzn., že do hotové holandské omáčky (viz recept č. 772) zamícháme těsně před podáváním  $\frac{1}{8}$  l tekuté nebo šlehané smetany.

#### 880 Celer řapíkový vařený s holandskou omáčkou

*Poměr: 1 kg řapíkového celeru, sůl, voda a trochu citrónové šťávy a  $\frac{1}{4}$  litru holandské omáčky (viz recept č. 772).*

Postup: Očištěné, listu zbavené, oloupané celerové řapíky nakrájíme na kousky asi 10 cm dlouhé a ve slabě osolené, okyselené vařící vodě je asi 20 minut povaříme. Uvařené celerové řapíky scedíme, upravíme na mísu, ozdobíme hlávkovým salátem a zvlášť přikládáme holandskou omáčku. Podáváme jako mezichod anebo jako lahůdku.

Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

Černý kořen, fazolové lusky, chřest, chmelíček, mangoldové řapíky a pór upravujeme stejně jako „Celer řapíkový vařený, s holandskou omáčkou“, viz recept č. 880.

#### 881 Fenykl sladký dušený, s holandskou omáčkou

*Poměr: 12 kusů fenyklu, 6 dkg másla, 2 dkg cibule, sůl, hovězí vývar na podlití, citrónová šťáva a  $\frac{1}{4}$  litru holandské omáčky.*

Postup: Fenykl očištíme a rozčtvrtíme nebo nakrájíme na kolečka. V kastrolu rozpustíme máslo, přidáme drobně nakrájenou cibulku, trochu ji zpěníme, pak přidáme nakrájený fenykl, slabě osolíme a za občasného podlévání

vývarem do měkka udusíme. To trvá, je-li rozetvrcený 30 minut, je-li nakrájený na kolečka, asi 20 minut. Hotový fenykl upravíme na mísu, pokapeme citrónovou šťávou a posypeme rozsekanými mladými fenyklovými lističky. Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory, nebo bramborové krokety a holandská omáčka.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 50 minut.

Čekanka, květák a pór dušené, s holandskou omáčkou, připravujeme stejně jako „Fenykl sladký dušený, s holandskou omáčkou“, viz recept č. 881.

#### 882 Brukev dušená s paprikovou omáčkou po maďarsku

*Poměr: 1 kg brukve, sůl, voda nebo zeleninový vývar a ¼ litru paprikové neboli maďarské omáčky (viz recept č. 764).*

Postup: Brukve oloupáme, nakrájíme na plátky nebo na větší kostičky, vložíme do osolené vařící vody a do poloměkka uvaříme. Pak brukve scedíme, dáme do kastrolku, zalijeme omáčkou a v ní ji do měkka dodusíme.

Podáváme buď jako přílohu k hovězímu masu vařenému a dušenému, k dušenému telecímu masu anebo jako samostatný pokrm s vařenými brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

Fazolové lusky, květák, pór a celer dušené po maďarsku, upravujeme stejným způsobem jako „Brukev“ viz recept čís. 882.

#### 883 Hrášek zelený dušený, se šunkou a s rajčatovou omáčkou

*Poměr: 60 dkg dušeného mladého hrášku, asi 2/10 litru rajčatové omáčky (viz recept č. 787), 10 dkg na kostičky nakrájené šunky, trochu soli a zelené petržele.*

Postup: K dušenému hrášku přidáme nakrájenou šunku, zalijeme omáčkou, osolíme a krátce podusíme. Do hotového hrášku přimícháme jemně rozsekanou zelenou petržel.

Podáváme jako samostatný pokrm s vařenými brambory nebo makaróny, anebo jako přílohu k vařenému nebo dušenému telecímu a hovězímu masu.

Pro 3—6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

#### 884 Řepa červená vařená s hnědou omáčkou po rusku

*Poměr: 80 dkg vařené červené řepy, máslo, menší cibulka, citrónová šťáva, sůl a trochu hnědé silné omáčky ze šťávy (viz recept č. 785).*

Postup: Uvařenou řepu oloupáme a nakrájíme na kostičky. V rozpuštěném másle zpěníme drobně nakrájenou cibulku, k ní přidáme nakrájenou červenou řepu, pokapeme ji citrónovou šťávou, trochu osolíme, podlijeme hnědou omáčkou a krátce podusíme.

Podáváme jako přílohu k pečeným masům, k masitým kroketám a karbanátkům, k minutkám apod.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 885 ZELENINA DUŠENÁ NA SLANINĚ

##### 885 Okurky čerstvě dušené na slanině

*Poměr: 1,20 kg okurek, 5 dkg slaniny, 2 dkg cibule, sůl, trochu zelené petržele a citrónové šťávy.*

Postup: Okurky omyjeme, oloupeme, rozpůlíme, jádra odstraníme a okurky nakrájíme na kousky dlouhé asi 6 cm a široké 2 cm. V kastrolu rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu, pak přidáme drobně nakrájenou cibuli, trochu ji zpěníme, do ní vložíme nakrájené okurky, osolíme a dusíme je ve vlastní šťávě tak dlouho, až zeskovatí. (Okurky nesmějí být příliš měkké, musí zůstat křehké.) Je-li třeba okurky při dušení trochu podlít, použijeme k tomu šťávy vymačkané z vydlabaných okurkových jader. Udušené okurky upravíme na mísu, posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí a pokapeme citrónovou šťávou.

Podáváme jako přílohu k minutkám, k různým pečením apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

##### 887 Papriky dušené na slanině

*Poměr: 80 dkg zelených paprik, 8 dkg slaniny, 2 dkg cibule, trochu vývaru a sůl.*

Postup: Omyté a jader zbavené papriky rozpůlíme podél a nakrájíme na jemné nudličky. V kastrolu rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu, v ní zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené papriky, osolíme, podlijeme trochou vývaru a zakryté pokličkou dusíme do měkka, tj. asi 10—15 minut.

Podáváme jako přílohu k dušenému a pečenému hovězímu masu, k minutkám upraveným z hovězího masa, anebo jako samostatný pokrm s vařenými brambory nebo s dušenou rýží.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

Celer, fazolové lusky, pór a tykev dušené na slanině připravujeme stejně jako „Papriky dušené na slanině“, viz recept č. 887.

#### 888 ZELENINA DUŠENÁ NA SMETANĚ

##### 889 Květák dušený na smetaně

*Poměr: 1,20 kg kvěťáku, sůl, voda, ½ litru bílé omáčky smetanové (viz recept č. 768) a zelená petržel.*

Postup: Očištěný a omytý květák povaříme odkrytý 15 minut ve vařící slané vodě, scedíme a rozdělíme na růžičky. Do kastrolu nalijeme smetanovou omáčku, do ní vložíme považené růžičky květáku a dodusíme do měkka. Květák pak upravíme na talíře a posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako mezichod.

Příloha: vařené brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

Černý kořen a chřest dušený na smetaně, připravují se stejným způsobem jako „Květák dušený na smetaně“, viz recept č. 889.

#### 890 Kapusta růžičková dušená, na smetaně

Poměr: 80 dkg kapustiček, 2–3 dkg másla, asi  $\frac{2}{10}$  litru vývaru z masa, sůl, muškátový oříšek nebo mletý pepř a  $\frac{1}{8}$  l smetany.

Postup: Kapustičky zbavíme vnějších poškozených lístků a košťál křížem nakrojíme. Ve větším kastrolu rozpustíme 2 dkg másla, k němu přilijeme vývar a přivedeme do varu. Pak do něj vložíme očištěné a omyté kapustičky a dusíme je ze začátku odkryté, ke konci zakryté na mírném ohni. To trvá asi 15 minut. Udušené kapustičky vyjmeme a necháme na síti odkapat. Štávu z podušených kapustiček trochu zavaříme, pak do ní přidáme 3 dkg másla, udušené kapustičky, osolíme, okořeníme, přilijeme smetanu a ještě krátce podusíme. Důležité však je, aby kapustičky při konečné úpravě zůstaly v celku.

Podáváme je jako přílohu k vařenému hovězímu masu, k sekané svíčkové pečení, k sekanému řízku, ke karbanátkům apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 891 ZELENINA VAŘENÁ NEBO DUŠENÁ, ZADĚLÁVANÁ

##### 892 Fazolové lusky zadělávané

Poměr: 60 dkg fazolových lusků, 4 dkg másla, 2 dkg hladké mouky, 2 dkg cibule, vývar z kostí, sůl, pepř a citronová šťáva.

Postup: Očištěné fazolové lusky nakrájíme na kousky, vložíme do vařícího vývaru a uvaříme do měkka. Připravíme si světlou jíšku s cibulkou, podlijeme ji trochou vývaru z fazolek a asi 10 minut povaříme. Do husté omáčky pak přidáme uvažené a scezené fazolky, osolíme, opepříme, zakapeme citronovou šťávou a krátce zavaříme.

Podáváme jako přílohu k vařenému a dušenému hovězímu masu, k dušenému telecímu masu a k vařeným novým bramborům.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

##### 893 Květák zadělávaný

Poměr: 80 dkg květáku, sůl, voda, 5 dkg másla, 4 dkg hladké mouky, zeleninový nebo hovězí vývar a trochu muškátového oříšku.

Postup: Očištěný a omytý květák povaříme odkrytý asi 15 minut ve vařící slané vodě, scedíme a rozdělíme na růžičky. V kastrolu si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji trochou vývaru, osolíme, okořeníme nastrouhaným muškátovým oříškem a asi 10 minut povaříme. Do považené jíšky vložíme připravený květák a do měkka uvaříme.

Obměna: Zadělávaný květák můžeme nakonec zjemnit žloutkem, rozkvedlaným v jedné desetíně litru mléka nebo smetany.

Podáváme jako přílohu k vařenému hovězímu masu, ke karbanátkům, anebo jako samostatný pokrm s vařenými brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

##### 894 Hrášek zelený zadělávaný

Poměr: 60 dkg mladého zeleného hrášku, 5 dkg másla, 2 dkg hladké mouky, sůl, 3 dkg cukru, zelená petržel a trochu vývaru z masa nebo kostí.

Postup: Opláchnutý hrášek povaříme nezakrytý ve vroucím vývaru, scedíme a necháme odkapat. V kastrolu rozpustíme máslo, vložíme do něho odkapaný hrášek a jemně rozsekanou zelenou petržel, zaprášíme moukou, osolíme, osladíme, osmahneme, podlijeme trochou vývaru a krátce zavaříme.

Obměna: K dušenému hrášku můžeme přidat 2 lžice sladké smetany.

Podáváme jako samostatný pokrm s vařenými brambory a se sázeným vejcem, anebo jako přílohu k vařenému a dušenému masu, k různým masitým minutkám a používáme ho též jako součást zeleninové mísy.

Pro 3–6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

##### 895 Karotka zadělávaná

Poměr: 60 dkg karotky, 5 dkg másla, 3 dkg moučkového cukru, sůl, 2 dkg hladké mouky a vývar.

Postup: Očištěnou karotku nakrájíme, vložíme do rozpáleného másla, podlijeme trochou vývaru a asi 10 minut podusíme. Pak štávu trochu vymahneme, karotku zaprášíme moukou, osmahneme, opět podlijeme trochou vývaru, osolíme, osladíme a do měkka dodusíme. Do hotového pokrmu můžeme přimíchat trochu syrové nastrouhané karotky.

Podáváme buď jako samostatný pokrm s vařenými brambory anebo jako přílohu k vařenému hovězímu masu, k sekané pečení apod.

Pro 3–6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

**896 Mrkev na paprice, zadělávaná**

*Poměr: 1 kg mrkve, 6 dkg másla, 5 dkg cibule, 1 dkg sladké papriky, 3 dkg hladké mouky, sůl, trochu vývaru z kostí nebo zeleniny, asi ¼ litru mléka a 2 kyselé okurky.*

**Postup:** Očištěnou mrkev nakrájíme na kostičky nebo na nudličky. V kastrolu roztavíme máslo, do něho vložíme připravenou mrkev a krátce ji podusíme. Potom k ní přidáme papriku, nastrouhanou cibuli a za občasných podlívání trochou vývaru dodusíme do poloměkka. Pak mrkev zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme mlékem a povaříme. Nakonec přidáme na kostičky nakrájené kyselé okurky a znovu krátce povaříme.

Podáváme jako samostatný pokrm s opékanými brambory nebo s dušenou rýží anebo jako přílohu k vařenému hovězímu masu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

**897 Pór zadělávaný, se smetanou**

*Poměr: 1 kg póru, 8 dkg másla, 3 dkg hladké mouky, sůl, zelená petržel, asi ½ litru zeleninového nebo hovězího vývaru, ¼ litru smetany a trošku muškátového květu.*

**Postup:** Očištěný a omytý pór, pouze jeho vybělenou část, nakrájíme na kousky asi 5 cm dlouhé. V kastrolu rozpálíme máslo, do něho vložíme vedle sebe kousky póru a po obou stranách je krátce opečeme. Potom je zaprášíme moukou, osolíme, postupně zaléváme vývarem a dusíme do měkka. Trvá to asi 20 minut. Nakonec přidáme smetanu, tlučený muškátový květ, jemně rozsekanou zelenou petržel a lehce promícháme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory nebo dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

**898 Špenát dušený, zadělávaný**

*Poměr: 1½ kg špenátu, sůl, voda, 5 dkg másla, 4 dkg hladké mouky, 2 dkg cibule, mletý pepř, stroužek česneku a vývar.*

**Postup:** Přebraný a dobře vypraný špenát vložíme do vařící slané vody a uvaříme nezakrytý do měkka. Uvařený špenát scedíme, ihned přelijeme studenou vodou, vymačkáme a žíněným sítem prolisujeme nebo na masovém stroju umelíme. Z másla, mouky a jemně nastrouhané cibulky si připravíme světlou jíšku, k ní přidáme se solí utřený česnek, trochu vše osmahneme, pak přidáme prolisovaný nebo umletý špenát, opepříme, podlijeme vývarem a krátce povaříme. Do hotového špenátu můžeme přimíchat ještě čerstvý žloutek.

Podáváme jako samostatný pokrm se sázenými vejci a s brambory v jakékoli úpravě, s knedlíky, s vaječnými chlebovými topinkami, anebo jako přílohu k vařeným, dušeným, pečeným a smaženým masům, k sekané pečeně, ke karbanátkům a k vaječným pokrmům všeho druhu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

**899 Špenát dušený se sýrem (švýcarský způsob)**

*Poměr: Špenát dušený, zadělávaný (viz předchozí předpis), 2 vejce a 10 dkg nastrouhaného ementálu.*

**Postup:** Do dušeného zadělávaného špenátu přidáme nakonec rozšlehaná vejce, nastrouhaný sýr a silně prohřejeme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory, bramborové pusinky, bramborové krokety anebo chlebové vaječné topinky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

**900 Brukvové zelí**

*Poměr: 1 kg brukví, 3 dkg cibule, 5 dkg sádla, trochu cukru, kmínu a soli, 2 dkg hladké mouky, 2 lžičce octa a trochu vývaru.*

**Postup:** Brukve oloupáme a nakrouháme nebo nakrájíme na nudličky. V kastrolku zpěníme na sádle drobně nakrájenou cibuli, přidáme k ní brukve, trochu kmínu, osolíme, podlijeme trochou vývaru a do měkka dusíme. Měkkou brukvev zaprášíme moukou, trochu osmahneme, podlijeme ještě trochou vývaru, přilijeme ocet, osladíme a krátce podusíme.

Podáváme jako přílohu ke škvarkovým knedlíkům, pečeným i dušeným masům apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

**901 Zelí hlávkové bílé dušené**

*Poměr: 1 kg bílého hlávkového zelí, 10 dkg sádla, 4 dkg cibule, 2 dkg hladké mouky, sůl, kmín, 2 dkg cukru, ¼ l octa, voda nebo trochu vývaru.*

**Postup:** Z čerstvé zelné hlávky odstraníme vnější listy, pak hlávku omyjeme, rozčtvrtíme, košťál vykrojíme a zelí nakrájíme na nudličky nebo nakrouháme. Nakrájené zelí dáme do kastrolu, podlijeme vodou nebo vývarem a bez pokličky dusíme. V jiném kastrolu rozpustíme sádlo, přidáme drobně nakrájenou cibuli, trochu ji osmahneme, k tomu dáme podušené zelí, sůl, kmín, zaprášíme moukou a udusíme do měkka. Potom přidáme cukr, ocet, a zelí znovu krátce podusíme.

Podáváme jako přílohu k vepřovému pečenému masu, k uzenému masu vařenému, k vařeným moravským klobásám, k pečeným jaternicím, k pečené husce, kachně apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá ¾ hodiny.

**902 Zelí hlávkové bílé dušené s vínem**

*Poměr: 1 kg bílého hlávkového zelí, 8 dkg sádla, 3 dkg cibule, sůl, 2 dkg hladké mouky, ¼ litru bílého vína, voda anebo trochu vývaru.*

**Postup:** Omyté, očištěné a rozčtvrcené zelí nakrouháme, dáme do kastrolu, podlijeme vodou nebo vývarem a bez pokličky dusíme. Jemně nakrájenou

cibulku na sádle osmahneme, přidáme k ní podušené zelí, osolíme, zaprášíme mouku, přilijeme víno a povaříme. (Hotové zelí můžeme též podle chuti přisladit.)

Podáváme tak, jak je uvedeno v předchozím předpise.

Pro 6 osob.

Úprava trvá ¾ hodiny.

### 903 Zelí hlávkové dušené, s masem po maďarsku

*Poměr: 1,20 kg hlávkového zelí, sůl, voda, svazček saturejky, kmín, pepř, 5 dkg hladké mouky, 5 dkg sádla, 4 dkg cibule, stroužek česneku, asi 1/10 litru octa, 60 dkg vepřového plecka a 1/8 litru kyselé smetany.*

Postup: Očištěné zelí rozčtvrtíme, košťál vykrojíme a zelí nakrájíme na nudličky. Nakrájené zelí dáme do hrnce, přidáme sůl, saturejku, kmín, opláchnuté vepřové maso, zalijeme vodou a uvaříme do měkka. Pak saturejku a maso vyjmeme a zelí zahustíme světlou cibulovou jíškou, do které jsme přidali utřený česnek, zalijeme smetanou, trochu opepříme, ochutíme octem a dobře povaříme. Zelí upravíme na mísu a obložíme na plátky nakrájeným masem.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 904 Zelí červené dušené

*Poměr: 1 kg červeného zelí, 8 dkg sádla, 2 dkg cibule, sůl, 5 dkg cukru, 1 jablko, 1 dkg hladké mouky, trochu octa, 1/8 litru červeného vína, voda nebo trochu vývaru.*

Postup: V kastrolu rozpálíme sádlo, přidáme cukr a drobně nakrájenou cibulku, trochu to opražíme, pak přidáme nakrouhané, octem pokapané zelí, oloupané a na plátky nakrájené jablko, osolíme, podlijeme trochou vody nebo vývaru a dusíme. Když je zelí poloměkké, zaprášíme je moukou, pak podlijeme vínem a dodusíme do měkka.

Podáváme jako přílohu k pečené huse a kachně, ke zvěřině, k telecíně, vepřovým a skopovým kotletám, k „chlupatým“ knedlíkům, k bramborovým knedlíkům s cibulkou apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá ¾ hodiny.

### 905 Zelí červené dušené, s ananasem

*Poměr: Dušené červené zelí (viz recept č. 904) a 5 dkg nastrouhaného ananasu.*

Postup: Do dušeného červeného zelí přidáme nastrouhaný ananas, promícháme a prohřejeme. Podáváme hlavně jako přílohu ke zvěřině.

Pro 6 osob.

Úprava trvá ¾ hodiny.

### 906 Zelí červené dušené s pomerančem

*Poměr: 1 kg červeného zelí, 8 dkg sádla nebo másla, 1 pomeranč, 1 jablko, 2 dkg cibule, sůl, trochu hřebíčkového prášku, 4 dkg cukru a 1/8 litru octa.*

Postup: Očištěné zelí rozčtvrtíme, košťál vykrojíme a zelí nakrouháme na jemné nudličky. Nakrájené zelí krátce spaříme horkou vodou a dobře odkapané vložíme do kastrolu, ve kterém jsme rozpustili tuk. K tomu pak přidáme oloupaný, na drobné kostičky nakrájený a jader zbavený pomeranč, nastrouhané jablko, nastrouhanou cibuli, sůl, cukr, ocet a hřebíčkový prášek. Zelí pak dusíme bez přidání tekutiny do měkka. Měkké zelí upravíme na mísu a povrch posypeme nastrouhanou pomerančovou kůrou.

Podáváme jako přílohu k masům dušeným a pečeným, ke zvěřině apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 907 Kyselé zelí dušené

*Poměr: 30 dkg kyselého zelí (i s nálevem čili lákem), trochu vody, sůl, 1/2 dkg kmínu, 8 dkg sádla vepřového nebo husího, 2 dkg cibule, 3 dkg hladké mouky a cukru podle chuti.*

Postup: Kyselé zelí překrájíme, dáme do hrnce, přidáme nálev a trochu vody, soli a kmínu a uvaříme do měkka. Na sádle osmahneme drobně nakrájenou cibulku, zaprášíme moukou, trochu zasmažíme, k tomu přidáme uvařené zelí, cukr, přisolíme a podusíme. (Je-li zelí málo kyselé, přidáme trochu octa.)

Podáváme jako přílohu k vařenému uzenému masu, k pečenému vepřovému masu, ke karbanátkům, k jeliškám, ke špekovým knedlíkům apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 908 ZELENINA VAŘENÁ ZAPÉKANÁ A OPÉKANÁ

#### 909 Čekanka zapékaná se šunkou

*Poměr: 1,20 kg čekanky, sůl, voda, citrónová šťáva, 20 dkg šunky, 1/4 litru bešamelové omáčky (viz recept č. 759), nebo bílé omáčky smetanové základní (viz recept č. 766) a 5 dkg ementálu nebo parmazánu, 3 dkg másla, 5 dkg osmažené strouhané housky a trochu másla na vymazání tvořítka.*

Postup: Do vařící osolené a okyselené vody vložíme očištěné a omyté puky čekanky a vaříme je asi 1/2 hodiny. Poté je scedíme a necháme na síť okapat. Ohnivzdornou misku vymažeme máslem. Uvařené čekankové puky zavíme do tenkých plátků šunky, narovnáme do misky, polovinou nastrouhaného syra je posypeme, trochu osolíme, přelijeme vše omáčkou a povrch posypeme zbylým syrem, osmaženou strouhanou houskou a pokapeme máslem. Nádobu s čekankou vložíme do horké trouby a asi 20 minut zapékáme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené nebo opékané brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 910 Chřest zapékaný se šunkou po pražsku

Upravujeme stejně jako „Čekanka se šunkou, zapékaná“, viz recept č. 909, avšak místo čekanky vezmeme vařený chřest.

### 911 Zelenina míchaná zapékaná po pařížsku

*Poměr: 25 dkg vařeného květáku, 25 dkg vařeného nebo sterilovaného chřestu, 10 dkg vařené mrkve, 10 dkg nakrájených a na másle podušených hub, 10 dkg dušené rýže, 25 dkg vařeného libového vepřového masa, 4 dkg másla na dušené masa, zelená petržel, sůl, trochu vývaru, 5 dkg nastrouhaného ementálu nebo parmazánu, 8 dkg drobně nakrájené šunky, 4 dkg másla,  $\frac{1}{10}$  litru smetany, 3 vejce a máslo na vymazání ohnivzdorné misky.*

Postup: Uvařenou zeleninu nakrájíme na kostičky, květák rozebereme na malé růžičky a košťál na drobně rozsekáme. Vše dáme do mísy a přidáme podušené houby, dušenou rýži a na malé kostky nakrájené a na másle podušené maso, jemně rozsekanou zelenou petržel, osolíme a promícháme. Ohnivzdornou misku vymažeme máslem a naplníme připravenou směsí. Ve smetaně rozkvedláme vejce, osolíme, nalijeme na pokrm, povrch posypeme nastrouhaným sýrem a rozsekanou šunkou, poklademe kousky másla a zapékáme v troubě 20–30 minut.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: bílý chléb, topinky apod.

Pro 6–8 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 912 Květák opékaný

*Poměr: 1,20 kg květáku, sůl, voda, 6 dkg másla, 5 dkg hladké mouky,  $\frac{1}{4}$  litru vývaru,  $\frac{1}{4}$  litru mléka, 1 žloutek, muškátový oříšek nebo koriandr, 6 dkg strouhané housky, 4 dkg másla na pokapání květáku a trochu tuku na pomazání plechu.*

Postup: Očištěný a omytý květák vložíme do vařící vody, po pětiminutovém varu vodu osolíme, nádobu zakryjeme a vaříme dále asi 25 minut. Povařený květák dáme na síto a necháme odkapat. Pak květák rozdělíme na růžičky, napěchujeme do sběračky a vyklopíme na pomaztý plech. V kastrolku si připravíme z másla a mouky světlou jíšku, podlijeme ji osminou litru vývaru z květáku a mlékem, osolíme, okořeníme muškátovým oříškem nebo koriandrem a svaříme do husta. Nakonec omáčku zjemníme žloutkem. Touto hustou omáčkou polijeme jednotlivé porce květáku, posypeme strouhanou houskou, pokapeme máslem a v horké troubě opečeme. Opečený květák předáme lopatkou na talíře.

*Obměna:* Jednotlivé porce květáku můžeme posypat před opečením nastrouhaným ementálem.

*Poznámka:* K úpravě můžeme použít květáku podradnější jakosti.

Podáváme jako samostatný pokrm s vařenými brambory anebo jako mezichod, popř. jako přílohu k masitým pokrmům.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 913 Zeleninová směs opékaná

*Poměr: 2 květáky ve slané vodě uvařené, 40 dkg zelených fazolových lusků, podušených na másle,  $\frac{1}{2}$  kg syrových rajčat,  $\frac{3}{10}$  litru bešamelové omáčky (viz recept čis. 759), 5 dkg nastrouhaného ementálu nebo parmazánu, 3 dkg strouhané housky a 4 dkg másla. (Trochu tuku na vymazání ohnivzdorné misky.)*

Postup: Okrouhlou ohnivzdornou misku s nižším okrajem vymažeme máslem. Do středu dáme celou růžici květáku a vnitřní okraj misky vyložíme druhým květákem, rozebraným na růžičky. Mezi růžičky pak úhledně střídavě natovíme podušené fazolky a na čtvrtky nakrájená rajčata. Pak dáváme natovíme podušené fazolky a na čtvrtky nakrájená rajčata. Pak povrch zeleniny polijeme omáčkou, posypeme hustě sýrem a strouhanou houskou, pokapeme rozpuštěným máslem a v horké troubě 10–15 minut zapечeme.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako teplý mezichod.

Příloha: Vařené brambory, slané pečivo apod.

Pro 4–6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 914 ZELENINA SMAŽENÁ

Na smažení se hodí tyto druhy zeleniny: Artyčoky, brukev, celer řapíkový, cibule, čekanka, černý kořen, dýně, fenykl sladký, kapusta, kapusta růžičková, květák, lilek, čerstvé okurky, pór, prokolice, rajčata, topinambury apod. Za syrova je možno smažit tyto druhy: mladý celer, cibuli, dýni, květák rozebraný na růžičky, lilek, rajčata.

Zbývající druhy zeleniny je nutno předem ovařit.

Zeleninu můžeme před smažením buď obalit jako řízek anebo omočit v těstíčku na smažení.

### 915 Obalování pokrmů před smažením

Nejobvyklejší způsob obalování je ten, že připravený pokrm (zeleninu) obalíme nejdříve v mouce, pak smáčíme v rozšlehaném vejci a nakonec obalujeme v prosáté housce.

Některé druhy zelenin, ale i jiné potraviny nabudou zvláště dobré chuti, obalíme-li je v těstíčku na smažení a vysmažíme-li je pak v dostatečném množství tuku. Aby těstíčko na zelenině dobře drželo, obalíme ji nejdříve v prosáté mouce. Kromě toho musí být těstíčko na smažení hustší než těstíčko na palačinky. Příliš husté těstíčko rozředíme trochou mléka nebo piva, popř. vína. Do hotového těstíčka na smažení můžeme přimíchat i jemně rozsekanou zelenou petržel nebo pažitku, popř. šunku, vařený zelený hrášek, nastrouhaný sýr apod.

### 916 Různé druhy těstíček na smažení

#### 917 Těstíčko na smažení (s mlékem)

*Poměr: 1 vejce, 3 dkg rozpuštěného másla, asi  $\frac{2}{10}$  litru mléka, trochu soli a 12 dkg hladké nebo polohrubé mouky.*

Postup: Do misky dáme vejce, přidáme rozpuštěné máslo a dobře je metlou rozšleháme. Pak přidáme vlahé mléko, mouku a sůl a vše lehce vařečkou promícháme v husté tekoucí těstíčko.

#### 918 Těstíčko na smažení (s vínem)

*Poměr:  $\frac{1}{4}$  litru bílého přírodního vína, 2 vejce, 25 dkg hladké mouky a sůl.*

Postup: V hlubší misce rozšleháme žloutky s vínem, přimícháme mouku, sůl a nakonec z bílků ušlehaný tuhý sníh.

#### 919 Těstíčko na smažení (s pivem)

*Poměr: 15 dkg hladké mouky, trochu prášku do pečiva, 2 vejce, sůl a  $\frac{1}{8}$  litru světlého piva.*

Postup: Z mouky promíchané s práškem do pečiva, soli, žloutků a piva připravíme hladké těstíčko, do kterého nakonec lehce přimícháme z bílků ušlehaný pevný sníh.

#### 920 Správný postup při smažení zeleniny

Zeleninu stejně jako ostatní druhy pokrmů smažíme pokud možno ve vyšší vrstvě tuku. Tuku má být tolik, aby v něm pokrm plaval, jedině tak se stejnoměrně ze všech stran usmaží.

Na smažení potravin potřebujeme především tuky, které snášejí vysoké teploty, tj. sádlo, olej nebo 100 % pokrmový tuk. Tuk na smažení musí být náležitě rozpálen. Jinak potravina nebo její obal tukem příliš nasáknou, od obalených pokrmů se obal často odlepuje a vysmažené pokrmy jsou pak méně chutné, nevzhledné a těžce stravitelné.

Nejpříznivější teplota tuků na smažení se pohybuje mezi 180–200° C. Správný stupeň teploty vhodný na smažení zjistíme i bez teploměru, na příklad kápneme-li do rozpáleného tuku kapku vody. Když tuk prudce zasyčí, je na smažení správně horký. Pak teprve do tuku vložíme připravený pokrm, zmírníme oheň a pokrm do zlatova vysmažíme.

Smažené pokrmy pokud možno ihned podáváme, čerstvé jsou nejchutnější.

#### 921 Dna artyčoků plněná, smažená po milánsku

*Poměr: 12 vařených nebo konzervovaných lůžek artyčoků, 15 dkg rizota promíchaného jemně rozsekanou šunkou. Mouka, vejce, strouhaný parmezán a strouhaná houska na obalení a olej na vysmažení.*

Postup: Na polovinu lůžek artyčoků navrstvíme rizoto asi na 1 cm vysoko, druhou polovinou je zakryjeme, pak je obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích promíchaných s nastrouhaným sýrem a ve strouhané housce, a v rozpáleném oleji je do zlatova vysmažíme. Smažené artyčoky upravíme na mísu, ozdobíme hlávkovým salátem, rozčtvrcenými rajčaty, míchanými vejci apod.

*Obměna:* Místo rizota můžeme artyčoky plnit také haší z masa. Podáváme jako mezichod nebo jako hlavní pokrm.

*Příloha:* rajčatová omáčka nebo kečup.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 922 Celer smažený

*Poměr: 80 dkg celeru, sůl, trochu octa nebo citrónové šťávy, voda, 8 dkg hladké mouky, 2 vejce, 10 dkg strouhané housky na obalení a tuk na smažení.*

Postup: Celer oloupáme, nakrájíme na plátky asi 1 cm silné a ve slabě molené a okyselené vařící vodě je 6 minut povaříme. Prochladlé plátky celeru osušíme, obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhané housce a v rozpáleném tuku je po obou stranách do zlatova vysmažíme.

Podáváme jako samostatný pokrm anebo jako mezichod.

*Příloha:* vařené nebo opečené brambory, míchaná vejce, kornoutky ze šunky, dále pak holandská nebo kořeněná omáčka; ze studené kuchyně pak tatauská, remuládová a švédská omáčka.

Pro 4–6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 923 Cibule smažená

*Poměr: 1 kg cibule, sůl, hladká mouka, 2 vejce, strouhaná houska a sádlo nebo olej na smažení.*

Postup: Cibuli oloupáme, nakrájíme na kolečka asi 8 mm silná, osolíme je, obalíme v mouce, v rozšlehaných vejcích a strouhané housce. V menším hlubším kastrolku rozpálíme tuk a obalenou cibuli v něm pomalu do zlatova vysmažíme. Usmaženou cibuli upravíme na talíř, ozdobíme hlávkovým salátem a dílky citrónu.

Podáváme jako samostatný pokrm a jako mezichod.

*Příloha:* vařené brambory, holandská omáčka, ze studené kuchyně pak tatauská, remuládová nebo švédská omáčka, majonéza okořeněná a rozmanité saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 924 Rajčata smažená v pivním těstíčku

*Poměr: 12 větších tvrdších rajčat, trochu pepře, soli a hladké mouky. Pivní těstíčko na smažení (viz recept čís. 919) a tuk na smažení.*

Postup: Omytá rajčata nakrájíme asi na 1 cm silná kolečka, nepatrně je opepříme a osolíme, lehce obalíme v mouce a pak je namočíme do připrave-



ného těstíčka na smažení. V těstíčku obalená rajčata vysmažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku do zlatova. Upravíme je na mísu a ozdobíme hlávkovým salátem a dílky citrónu.

Podáváme jako mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: opékané brambory a holandská nebo tatarská omáčka.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 925 Květák smažený

*Poměr: 1,20 kg kvěťáku, sůl, voda, 10 dkg mouky, 2–3 vejce, 15 dkg strouhané housky na obalení a tuk na vysmažení.*

Postup: Očištěný a omytý květák ve slané vodě napolo uvaříme a dáme na síto odkapat. Vychladlý květák nakrájíme buď na plátky 1½ cm silné, anebo jej rozdělíme na růžice. Pak květák osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhané housce a v rozpáleném tuku do zlatova vysmažíme. Vysmažený květák upravíme na mísu a ozdobíme hlávkovým salátem a citrónem.

*Obměna:* Květák můžeme namáčet do vinného těstíčka na smažení (viz recept čís. 918).

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako mezichod.

Příloha: vařené brambory, opečené brambory, bramborová kaše, citrón, holandská omáčka.

Ze studené kuchyně pak pažitková, tatarská nebo remuládová omáčka a saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 926 Okurky čerstvé smažené

*Poměr: 2 středně velké, tvrdší okurky, sůl, pepř, trochu cukru, mouka, vejce a strouhaná houska na obalení a tuk na smažení.*

Postup: Oloupané, rozpůlené a vydlabané okurky nakrájíme na plátky asi 1 cm silné, krátce je v osolené vodě povaříme a necháme vychladnout. Potom je osušíme, osolíme, trochu opepříme a ocukrujeme, obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a strouhané housce a do zlatova vysmažíme. Vysmažené upravíme na talíř a ozdobíme hlávkovým salátem nebo zelenou petrželí.

Podáváme jako mezichod.

Příloha: vařené nebo opečené brambory, holandská nebo majonézová omáčka.

Pro 4–6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

## 927 ZELENINA PLNĚNÁ

### 928 Brukev plněná

*Poměr: 6 větších brukví, 1 žemle, 1/16 litru mléka, 20 dkg vařeného nebo pečeného masa (může to být telecí, vepřové, hovězí, popř. i uzené maso), 5 dkg slaniny, sůl, pepř, zázvor, zelená petržel, 5 dkg másla a 1/8 litru vývaru.*

Postup: Očištěné brukve vložíme neoloupané do slabě osolené vařící vody a téměř do měkka je uvaříme. Pak brukve oloupeme, vršek seřízíme a střed brukví vydlabeme. Zemli ostrouháme, rozčtvrtíme, namočíme asi na ¼ hodiny do mléka a pak ji vymačkáme. Maso, slaninu, vymačkanou zemli a vydlabanou část brukví na masovém strojku umeleme, přidáme trochu soli, pepře a zázvoru a dobře směs promícháme. Směs naplníme uvařené brukve a seříznutým vrškem zakryjeme. Do kastrolu dáme máslo, na ně narovnáme vedle sebe naplněné brukve, podlijeme vývarem, vložíme do trouby a dusíme. Udušené upravíme na misku, polijeme vlastní šťávou a posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako mezichod.

Příloha: vařené nebo opékané brambory, bramborová kaše apod.

Také morková, papriková, houbová, popř. rajčatová omáčka je vhodnou přílohou.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 929 Cibule plněná

Upravujeme ji stejně jako brukve plněné, viz recept čís. 928, jenom s tím rozdílem, že cibule nevaříme, nýbrž je plníme syrové.

### 930 Kapustové závitky plněné masem

*Poměr: 6 větších kapustových listů, sůl, voda, 6 dkg másla, 3 dkg cibule a trochu vývaru.*

*Na náplň: 30 dkg telecího a 25 dkg vepřového masa, stroužek česneku, 1 žemle, 1/8 litru mléka, 2 dkg cibule, trochu zelené petržele, 1 dkg sádla, 1 vejce, sůl, mletý pepř a trochu majoránky.*

Postup: Kapustové listy krátce povaříme v osolené vařící vodě. Změklé listy položíme na vál, hřebety silných žeber na plocho zkrojíme a listy přejeďeme válečkem. Maso, česnek, ostrouhanou a v mléce namočenou a vymačkanou zemli umeleme na masovém strojku. K této směsi přidáme drobně nakrájenou cibuli a zelenou petržel, obojí na sádle osmahnuté, sůl, pepř, majoránku a vejce; vše dobře promícháme. Povařené kapustové listy připravíme směs naplníme, svineme, oba konce závitků přehneme a závitky převážeme nití. Do kastrolu dáme máslo, jemně rozsekanou cibuli, na to dáme plněné závitky, vložíme do horké trouby a za občasného podlévání vývarem asi 40 minut dusíme. Hotové závitky upravíme na mísu a polijeme vlastní šťávou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: dušená rýže, vařené brambory, rajčatová omáčka apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 931 Lilky plněné, pečené

*Poměr: 6 menších lilků, 4 dkg másla na vymazání ohnivzdorné misky, 30 dkg dušené rýže, 3 dkg másla, 6 dkg cibule, ½ litru rajčatové omáčky (viz recept čís. 787), trochu soli a tymiánu, 5 dkg osmažené strouhané housky a 3 dkg oleje.*

Postup: Neoloupané lilky podél rozpůlíme, dužninu nožem trochu nakrojíme, aby rychleji měkla, a pak je vložíme do misky vymazané máskem a v troubě asi 10 minut opečeme. Potom dužninu z půlek lilků lžičkou vydlabeme natolik, aby na slupce zůstala jen na ½ cm silná dužnina. Vydlabanou dužninu na drobno rozsekáme a promícháme s dušenou rýží, s drobně nakrájenou a na másle podušenou cibulkou, lžící husté rajčatové omáčky, okořeníme a směsí naplníme vydlabané, osolené půlky lilků. Naplněné lilky vložíme zpět do misky, přidáme kousek másla, povrch přelijeme hustou rajčatovou omáčkou, posypeme osmaženou strouhanou houskou, pokapeme olejem a v horké troubě asi 20–30 minut pečeme.

Upravené lilky můžeme péci místo na másle na slanině.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako mezichod.

Příloha: vařené brambory, dušená rýže, špeková omáčka apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 932 Okurky plněné

Upravujeme je stejně jako plněné lilky, viz recept čís. 931. Místo rýžovou nádivkou je však naplníme nádivkou masovou.

### 933 Papriky plněné

*Poměr: 6 zelených paprik. Náplň: 3 dkg sádla, 2 dkg cibule, 40 dkg vepřového masa z plecka, 1 vejce, 10 dkg vařené nebo dušené rýže a sůl, — ½ litru rajčatové omáčky (viz recept čís. 787).*

Postup: V kastrolu na sádle osmahneme drobně nakrájenou cibulku a pak k ní přidáme jemně umleté vepřové maso, vejce, sůl, dušenou rýži a vše dobře promícháme. Touto směsí naplníme očištěné, vydlabané a opláchnuté papriky. Do kastrolu nalijeme rajčatovou omáčku, do ní těsně vedle sebe narovnáme otvorem nahoru naplněné papriky a asi 30–40 minut dusíme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: brambory, noky, makaróny, knedlíky apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 934 Rajčata plněná houbovou nádivkou

*Poměr: 12 větších tvrdších rajčat, trochu soli a mletého pepře, 6 dkg másla. — Náplň: 40 dkgampionů nebo hříbků, 5 dkg cibule, 5 dkg másla, sůl, pepř a zelená petržel. Na posypání 5 dkg parmazánu a 4 dkg strouhané housky a trochu másla na pokapání.*

Postup: Rajčata asi z ¼ zkrojíme, vnitřek vydlabeme a rajčata uvnitř osolíme a opepříme. Očištěné houby na drobno rozsekáme a promícháme s jemně rozsekanou cibulkou. V kastrolu rozpustíme máslo, do něho vložíme houbovou směs a rozsekanou zelenou petržel, osolíme, opepříme a asi 6 minut osmažíme. Pak směs naplníme vrchovatě do připravených rajčat, povrch posypeme strouhaným sýrem a strouhanou houskou a pokapeme rozpuštěným máslem. V kastrolu rozpustíme 6 dkg másla, do něho vložíme naplněná rajčata a pečeme je v horké troubě asi 8 minut.

*Obměna:* Místo houbovou nádivkou můžeme rajčata také naplnit nádivkou masovou, rýžovou apod.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: opékané brambory, dušený zelený hrášek, slané rohlíky apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 935 Zelné závitky plněné masem

Upravujeme je stejně jako „Kapustové závitky“, viz recept čís. 930.

### 936 ZELENINOVÉ KARBANÁTKY, ŘÍZKY, NÁKYPY, PUDINKY APOD.

#### 937 Kapustové karbanátky

*Poměr: 60 dkg kapusty, sůl, voda, 15 dkg vařeného uzeného masa, 2 dkg másla, 1 vejce, sůl, mletý pepř, 4 dkg cibule, 2 žemle, ¾<sub>10</sub> litru mléka a 3 dkg strouhané housky. — Strouhaná houska na obalení a tuk na vysmažení.*

Postup: Očištěnou a opranou kapustu vložíme do vařící osolené vody a 15 minut povaříme. Povařenou, odkapanou kapustu, v mléce namočené a vymačkané žemle a uzené maso umeleme na masovém strojku, k tomu přidáme vejce, sůl, pepř, drobně nakrájenou a na másle osmaženou cibulku, strouhanou housku a vše dobře promícháme. Z připravené směsi si utvoříme malé bochánky (karbanátky), obalíme je ve strouhané housce a v horkém tuku je do zlatova vysmažíme. (Je-li směs řídká, přidáme ještě trochu strouhané housky.)

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: bramborová kaše a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 50 minut.

### 938 Pórkové řízky

*Poměr: 20 dkg hladké mouky, 4 vejce, ¼ litru mléka, sůl, 10 dkg uzeného masa nebo zbytků z pečeně, — 30 dkg póru a 10 dkg oleje.*

Postup: Z rozkvedlaných vajec, mouky, mléka a soli si připravíme řídké těstíčko, které metlou prošleháme. Očištěný a omytý pór nakrájíme na tenké plátky, vložíme je do cedníku, na okamžik je ponoříme do vařící slané vody a necháme dobře odkapat. Prochladlý pór a jemně rozsekané uzené maso pak dobře promícháme do připraveného těstíčka.

Směs menší sběračkou lijeme do rozpáleného tuku, sběračkou stlačíme do plochého tvaru řízků a po obou stranách je do růžova vysmažíme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: bramborová kaše, různé saláty ze syrové zeleniny apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 939 Rajčatový nákyp

*Poměr: 30 dkg hustého protlaku z rajčat, 20 dkg husté bešamelové omáčky (viz recept čís. 759), 5 vajec, sůl a 10 dkg nastrouhaného ementálu. Máslo a mouka na vymazání a vysypání tvořítka.*

Postup: Do prochladlé bešamelové omáčky přimícháme protlak z rajčat, žloutky, strouhaný sýr, trochu osolíme a nakonec přimícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků. Směs naplníme do ohnivzdorné, máslem vymazané a moukou vysypané misky a v troubě pečeme asi ¾ hodiny. Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: bílé pečivo, dušený špenát, saláty ze syrové zeleniny apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 940 Zeleninový pudink z míchané zeleniny

*Poměr: 5 dkg hladké mouky, 6 dkg másla, asi 2/10 litru mléka. — 5 dkg másla do směsi, 10 dkg fazolových lusků, 5 dkg zeleného hrášku, 10 dkg květáku, 4 dkg žampionů nebo hřibků, 1 dkg másla, 3 vejce, 3 dkg strouhaného ementálu, 3 dkg strouhané housky a sůl. Trochu mouky a másla na vymazání a vysypání pudinkového tvořítka.*

Postup: Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji mlékem, do husta zavaříme a necháme vychladnout. V misce utřeme máslo do pěny, k němu přidáme jíšku povařenou s mlékem, žloutky, sůl, polovinu nastrouhaného sýra, ve slané vodě uvařenou a na kostičky nakrájenou zeleninu, na plátky nakrájené a na másle podušené houby a strouhanou housku a směs promícháme. Nakonec do ní lehce přimícháme z bílků ušlehaný tuhý sníh a směs naplníme do pudinkového tvořítka vymazaného máslem a vysypaného moukou.

Hrncem naplníme do jedné třetiny studenou vodou, postavíme do něho naplněné, nezakryté tvořítka, hrncem zakryjeme obrácenou pokličkou tak, aby

pára mohla unikat, vložíme do trouby a vaříme ¾ až 1 hodinu. Hotový pudink vyklopíme na talíř a posypeme zbylým sýrem.  
Podáváme jako teplý mezichod anebo jako samostatný pokrm.  
Příloha: bílý chléb anebo slané rohlíky, rajčatová omáčka apod.  
Pro 4—6 osob. Úprava trvá 1½ hodiny.

### 941 Paštika ze zeleniny

*Poměr: ½ kg dušené nebo vařené míchané zeleniny na hrubo usekané (mrkev, celer a brukev), 20 dkg dušené rýže, 3 vejce, 4 dkg strouhané housky, sůl, trochu koření kari a 12 dkg na kostičky nakrájené slaniny. Tuk na vymazání a strouhaná houska na vysypání tvořítka.*

Postup: Přísady uvedené v poměru dobře promícháme. Podlouhlé hlubší plechové tvořítka vymažeme dobře máslem, vysypeme strouhanou houskou, naplníme připravenou směsí a ve vodní lázni v horké troubě asi 45 minut pečeme. Upečenou paštiku vyklopíme na mísu a ozdobíme rajčaty a hlávkovým salátem.

Ohměna: Místo slaniny můžeme do směsi přimíchat 6 dkg nastrouhaného ementálu.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: slané rohlíky a rajčatová omáčka.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 942 Zeleninová mísa čís. I.

*Potřebné: Uvařený květák, na másle podušený zelený hrášek, na plátky nakrájená a opečená rajčata, na másle podušené chřestové hlavičky, máslo, osmažená strouhaná houska a zelená petržel.*

Postup: Na oválnou mísu dáme doprostřed růžici uvařeného květáku, posypeme ji strouhanou houskou osmaženou na másle a polijeme rozpáleným máslem. Pak ke květáku ze stran věncovitě přiložíme na plátky nakrájená opečená rajčata a kolem nich nasypeme na másle dušený zelený hrášek. Do tohoto hráškového věnečku vždy asi 3 cm od sebe, zastrčíme na ležato asi po pěti hlavičkách podušeného chřestu. Zeleninovou mísu ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako teplý mezichod.

Příloha: bramborové krokety, bramborové pusinky apod.

### 943 Zeleninová mísa čís. II.

*Potřebné: Karotka a brukev na kostičky nakrájená a na másle podušená, na másle podušený zelený hrášek, květák uvařený a na růžičky rozebraný, politý máslem a posypaný na másle osmaženou strouhanou houskou, růžičková kapusta podušená ve smetanové omáčce a fazolové lusky podušené na másle.*

Postup: Připravenou zeleninu střídavě a v barevném souladu upravíme na nahřátou mísu a podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm, popřípadě jako přílohu k minutkám.

#### 944 Zeleninová mísa čís. III.

Potřebné: 1 růžice vařeného květáku, 1/8 litru holandské omáčky, 2 tvrdší rajčata dušená na másle, 10 dkg zelených a 10 dkg žlutých fazolových lusků dušených na másle, bramborové krokety a hlávkový salát.

Postup: K jedné straně oválové mísy položíme růžici vařeného květáku a přelijeme ji holandskou omáčkou. Květák pak obložíme na plátky nakrájenými dušenými rajčaty, dušenými fazolovými lusky a bramborovými krocketami. Mísu ozdobíme hlávkovým salátem.

#### 945 Zelenina zapečená s vejci a sýrem

Poměr: 20 dkg zelených fazolek, 10 dkg červených paprik, 3 dkg másla, 3 dkg cibule, 5 dkg nastrouhaného sýra, sůl, mletý pepř, 3 vejce a zelená petržel nebo pažitka.

Postup: Fazolky očistíme, nakrájíme na drobné kousky a očištěné papriky nakrájíme na nudličky. V kastrolu na rozpuštěném másle zpěníme drobně nakrájenou cibulku, přidáme nakrájenou zeleninu a dusíme do měkka. To trvá asi 20 minut. Je-li třeba, zeleninu při dušení podlijeme trochou vody nebo vývaru. Vejce rozklepneme do hrnečku, osolíme, opepříme, přidáme nastrouhaný sýr, promícháme, nalijeme na připravenou zeleninu a v dobře vyhřáté troubě zapékáme tak dlouho, až vejce ztuhnou. To trvá asi 8 minut. Hotový pokrm posypeme drobně nakrájenou zelenou petrželí nebo pažitkou.

Příloha: opečené brambory nebo chléb.  
Pro 3 osoby.

Úprava trvá 30 minut.

#### 946 Karotka nebo mrkev dušená s koňakem

Poměr: 60 dkg karotky nebo mrkve, 5 dkg másla, trochu vývaru, 4 dkg moučkového cukru, sůl, 4 cl koňaku.

Postup: Očištěnou karotku nebo mrkev nakrájíme na kostičky, dáme do kastrolu na rozpuštěné máslo, podlijeme trochou vývaru, osolíme a udusíme do měkka. Když je karotka měkká, necháme šťávu trochu vysmahnout, pak ji podlijeme koňakem, osladíme, zakryjeme pokličkou a krátce podusíme.

Podáváme jako přílohu k minutkám z hovězího masa, např. řezům ze svíčkové, biftekům apod., anebo k rostbífů, svíčkové pečení po anglicku atd.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 947 Květák s vejci a se šunkou

Poměr: 60 dkg květáku, sůl, voda, 8 dkg másla, 5 dkg cibule, 10 dkg šunky, trochu mletého pepře nebo tlučeného kmínu, 6 vajec a pažitka.

Postup: Ve slané vodě napolo uvařený květák na drobno rozsekáme. V kastrolu rozpálíme máslo, přidáme drobně nakrájenou cibuli, trochu ji zpěníme, k tomu přidáme na kostičky nakrájenou šunku a krátce opečeme. K opečené šunce dáme připravený květák, silně nahřejeme, potom zalijeme rozkvedlanými vejci, osolíme, okořeníme a za stálého míchání smažíme tak dlouho, až vejce ztuhnou. Hotový pokrm upravíme na talíře a posypeme jemně nakrájenou pažitkou.

Obměna: Místo šunky můžeme přidat na cibulce dušený mozeček. Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, topinky, opečené brambory, saláty ze syrové zeleniny apod.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

#### 948 Ananasové zelí

Poměr: 80 dkg kyselého zelí, 5 dkg oleje, 1/8 litru bílého vína, 1/8 litru šťávy z ananasu, trochu soli a cukru a 15 dkg ananasu.

Postup: Kyselé zelí překrájíme. Do kastrolu nalijeme olej, přidáme pokrácené zelí a asi 10 minut dusíme. Přilijeme víno a šťávu z ananasu, podle chuti osolíme, osladíme a dusíme do měkka. Pak na zelí poklademe kostky ananasu, zakryjeme pokličkou a na mírném ohni ještě krátce podusíme. Hotové zelí upravíme na mísu a ozdobíme zelenou petrželí a rozčtvrcenými rajčaty. Podáváme jako přílohu k pečeným klobásám, k pečenému vepřovému masu apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 949 Celer smažený s ananasem

Poměr: 1 větší celer, voda, sůl, citrónová šťáva, trochu mletého pepře a hladké mouky, pivní těstíčko na smažení (viz recept čís. 919), tuk na smažení, 4 kolečka ananasu, 3 dkg másla, 4 plátky šunky, 2 vejce uvařená na tvrdo, olivy a zelená petržel na zdobení.

Postup: Větší celer omyjeme a v osolené, slabě okyselené vařící vodě uvaříme téměř do měkka. Celer oloupeme a nakrájíme z něho 4 plátky silné asi 1 1/2 cm, osolíme je, opepříme, obalíme v mouce, namočíme do těstíčka na smažení a v rozpáleném tuku vysmažíme do zlatožluta. Vysmažený celer dáme na předem zahřátou mísu. Kolečka ananasu v pánvi na rozpáleném másle prohřejeme a položíme je na vysmažený celer. Střed koleček ananasu obložíme závitkem ze šunky, kterým kolmo prostrčíme špejli. Ze dvou stran k šunkovému závitku položíme po jedné čtvrtce vejce vařeného na tvrdo. Ozdobíme olivami a zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm anebo jako jídlo po večeři.

Příloha: vařené brambory sypané zelenou petrželí a tatarská nebo holandská omáčka.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 45 minut.

## 950 Kaštany vařené s máslem

*Poměr: 1 kg jedlých kaštanů, zeleninový vývar a 12 dkg másla.*

Postup: Kaštany omyjeme a na vypouklé ploše křížem mělce nařízneme. Do paňáku nalijeme trochu zeleninového vývaru, dáme do něho vložku, na ni nasypeme kaštany, zakryjeme pokličkou, postavíme na oheň a vaříme v páře asi ½ hodiny. Postupujeme stejně jako při vaření brambor v páře. Na nahřátou mísu dáme bílý ubrousek, na něj do středu vysypeme uvařené kaštany a růžky ubrousku je zakryjeme, aby brzy nevychladly. Z másla uděláme hoblovačky nebo drobné kuličky a podáváme zvlášť na talířku. Podáváme jako teplý mezichod nebo lahůdku. Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

## 951 HOUBOVÉ POKRMY

I když houby nemají velkou výživnou hodnotu, jsou přece jen poměrně značným přínosem pro kuchyni, zejména pro obsah chuťových a vonných látek.

Prvním důležitým předpokladem pro upotřebení hub v kuchyni je vytřídit houby červivé, neznámé, podezřelé nebo dokonce jedovaté. Pamatujme však, že i jedlé houby se mohou stát jedovatými, když se zapaří, když zplesnivějí nebo jsou nahnilé. Proto je po očištění co možná nejdříve spotřebujeme, a musíme-li je uskladnit, uložíme je očištěné a rozkrájené do studena, do sklepa nebo do chladničky. Ale ani tam ne na dlouho.

Nejhodnotnější jedlé houby jsou žampiony, hříby ušlechtilé, smrž, ryze a lanýže. K velmi dobrým houbám počítáme také hříby písčité čili dutonohé, lišky, křemenáče, kozáky, syrovinky, klouzky, májovky, muchomůrky načervenalé čili růžovky, bedly vysoké, strakoše, havelky, václavky, zelánky, čirůvky, holubinky apod. Dužina klobouku sestává z jemných vláken a jak z biologického, tak i z kuchařského hlediska je cennější než třeň, který je tužší a méně hodnotný. Pokud jsou houbové plodnice mladé, není ovšem valný rozdíl mezi kloboukem a třeněm.

Houby obsahují i minerální látky jako je draslík, fosfor, vápník a železo, dále pak stopy vitamínů (B, C, D). Tuky a glycidy se nacházejí v houbách v nepatrném množství. Bílkovin a jiných dusíkatých látek obsahují sice poměrně dost, ale v takových formách, že jsou pro náš organismus dosti těžko využitelné.

Celkem jsou tedy houby dosti těžko stravitelné. Lepší stravitelnost hub dosáhneme tím, že houbová jídla dostatečně solíme. Sůl podporuje totiž rozpouštění bílkovin. Houby můžeme pokapat i citrónovou šťávou, která usnadní rozpouštění fosforečné soli. Také vhodné mechanické zpracování napomáhá k jejich lepší stravitelnosti; proto houby krájíme buď na tenké plátky nebo je sekáme na drobně, popřípadě je umeleme.

Při úpravě nepoužívejme zbytečně mnoho tuku, tím bychom stravitelnost hub podstatně ztížili.

Čerstvé houby nejdříve dokonale očištíme, opláchneme a podle potřeby nakrájíme. Příliš znečištěné houby před čištěním opláchneme pod tekoucí vodou. U klouzků a jiných slizkých hub sloupneme s klobouku pokožku (nejlépe však hned v lese). U žampionů pokožku stáhneme s klobouků, aby byly stravitelnější. Žampionové slupky však opláchneme a použijeme jich do vývaru. Oloupané žampiony, neupravujeme-li je hned, a zejména dusíme-li malé plodnice v celku, vkládáme do slabě okyselené vody, aby neztmavěly.

Mladé plodnice bereme k přípravě samostatných pokrmů celé. U starších plodnic používáme klobouků k přípravě pokrmů a tření většinou jen do polévky.

Sušené houby nejdříve opláchneme a před použitím je asi na hodinu dáme do vlažné vody nebo mléka. Pak houby pokrájíme a buď hned, nebo krátce podušené na másle přidáme do polévek, omáček, k masu, popřípadě i do jiných pokrmů i s tekutinou, v níž se máčely.

Hub nakládaných v soli použijeme jen v malém množství a pokrm z hub připravený již nesolíme.

V tuku konzervované houby se dobře hodí na úpravu s vejci. Zároveň účelně využijeme tuk, v němž byly konzervovány. V témže tuku dušené se dobře hodí k přípravě polévek, omáček, mas apod.

Houby konzervované ve vlastní šťávě se hodí k úpravám všech pokrmů z hub.

V kyselém nálevu konzervované houby jsou vhodné jako příloha.

Zmrazené houby je nutno nejdříve nechat při pokojové teplotě napolo rozmrazit a pak je zpracujeme obvyklým způsobem jako houby čerstvé.

Houby znamenitě koření polévky a omáčky. Do polévek zeleninových, bramborových a masitých je přidáváme čerstvé nebo podušené na másle, a to asi 15 minut před dovážením. Houby také tvoří základní složku mnohých pokrmů, zřídka však složku samostatnou. Mezi samostatné pokrmy náležejí houby dušené, na smetaně, zadělávané, houbový guláš, houby pečené na roštu, houbové haše, houby smažené apod. Houby, které hodláme smažit, vkládáme (buď obalené jako řízek nebo namáčené v těstíčku) do vyšší vrstvy rozpáleného tuku a rychle smažíme. Tím zabráníme vypařování vody a houby budou chřupavé a nerozměklé.

Není radno požívat houby v nadměrném množství, přetěžují žaludek. Zbylé pokrmy s houbami můžeme i ohřívát a není třeba se obávat, že způsobí potíže v zažívacích orgánech. Důležité však je, aby houby byly před přípravou čerstvé a svěží a pokrm po celou dobu uložen v chladu.

Houbové pokrmy nezapíjeme nikdy nápojem s větším obsahem alkoholu. Nezapomínejme také, že houby jsou zásadotvorné, a proto se dobře uplatňují v kombinaci s těstovinami, obilninami, masem, vejci apod.

## 952 Houby dušené

*Poměr: 60—80 dkg hub (mohou to být hřibky, žampiony, křemenáče, klouzky, apod.), 6 dkg sádla nebo másla, 5 dkg cibule, sůl a buď trochu kmínu nebo zelené petržele a pažitky.*

**Postup:** Očištěné houby omyjeme a nakrájíme na plátky. V širší pánvi nebo kastrolu rozpálíme tuk, v něm zpěníme na drobné kostičky nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené houby, sůl, popřípadě kmín a za občasného míchání dusíme asi 15—20 minut.

Štáva, kterou houby při dušení pustí, má se při dokončení pokrmu vyloučit. Vypustí-li houby příliš mnoho šťávy, to se stává u hub nasbíraných po dešti, po desetiminutovém dušení ji polovinu slijeme a odděleně ji vyvaříme na tolik, aby jí zbylo asi třetina. Pak ji nalijeme zpět do připravených hub anebo ji použijeme do polévek nebo do omáček.

Hotové udušené houby promícháme s jemně rozsekanými bylinkami.

*Obměna:* Dusíme-li žampiony, pokapeme je před dušením citrónovou šťávou, aby zůstaly pěkně bílé, a k dušení použijeme výhradně máslo.

Podáváme jako samostatný pokrm.

*Příloha:* vařené brambory, chléb, vaječné chlebové topinky apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

## 953 Houby na smetaně

*Poměr: 60—80 dkg hub (mohou to být žampiony, hřibky, pečárky ovčí, lišky, smrč. apod.), 4 dkg másla, 3 dkg cibule, sůl, kmín (a u hub méně jakostních i trochu mletého pepře), zelená petržel a 1/8 litru smetany.*

**Postup:** Očištěné, oprané houby nakrájíme na plátky (lišky překrojíme). V kastrolu rozpustíme máslo, vložíme do něho drobně nakrájenou cibulku, trochu ji zpěníme, do toho dáme nakrájené houby, osolíme, pokmínujeme a za občasného míchání dusíme asi 15 minut. Potom přebytečnou šťávu slijeme, houby zalijeme vařící smetanou a na mírném ohni znovu asi 6 minut dusíme.

Před podáváním zamícháme do pokrmu jemně rozsekanou zelenou petržel.

*Obměna:* Místo smetany můžeme houby zalít bešamelovou omáčkou, zjemněnou smetanou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

*Příloha:* vařené brambory, rýže nebo těstoviny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

## 954 Houbový guláš

*Poměr: 60—80 dkg hub (nejlépe houbová směs), 8 dkg slaniny, 8 dkg cibule, sladká paprika, malý stroužek česneku, kmín, sůl, 3 dkg hladké mouky a vývar z masa nebo z kostky masoxu.*

**Postup:** Očištěné, oprané houby nakrájíme na větší kostky. V kastrolu rozškvaříme slaninu, osmahneme v ní na drobno nakrájenou cibuli, pak přidá-

me kmín, utřený česnek, nakrájené houby a sůl a za stálého míchání je prudce opražíme. Pak houby zaprášíme moukou, trochu osmahneme, přidáme papriku, podlijeme vývarem a povaříme. Poté v trošce rozpuštěného vlahého másla zpěníme ještě trochu papriky, podlijeme trochou vývaru, krátce povaříme a na guláš nalijeme, čímž dosáhneme pěkného zbarvení guláše.

Podáváme jako samostatný pokrm.

*Příloha:* vařené brambory, dušená rýže, popřípadě i knedlík nebo slany rohlik.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

## 955 Houby s vejci

*Poměr: 40 dkg hub (mohou to být hřibky, žampiony, klouzky, strakoše, křemenáče, májovky, zelánky apod.), 4 dkg másla nebo sádla, sůl, podle chuti kmín a mletý pepř, zelená petržel a 4 vejce.*

**Postup:** Očištěné houby nakrájíme na plátky, dáme do kastrolu, přidáme sůl, kmín, popř. i pepř a dusíme tak dlouho, až se štáva, kterou vypustily, úplně vydusí. Pak přidáme tuk, krátce podusíme, přilijeme rozkvedlaná vejce a mícháme tak dlouho, až vejce zhoustnou.

Hotový pokrm posypeme jemně rozsekanou petrželí.

*Obměna:* Houby můžeme také dusit na tuku s cibulkou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

*Příloha:* Vařené brambory, chléb apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

## 956 Houby na slanině

*Poměr: 60—80 dkg hub (mohou to být hřiby, křemenáče, kozáci, syrovinky, muchomůrka načervenalá neboli masák apod.), 8 dkg prorostlé slaniny, sůl, 5 dkg cibule, 2 zelené papriky a trochu šťávy z masa, nebo trochu vývaru.*

**Postup:** Slaninu nakrájíme na kostičky, dáme do kastrolu a trochu ji rozškvaříme. Do ní vložíme na drobně nakrájenou cibulku, do růžova ji osmahneme, přidáme na silnější plátky nakrájené houby a na silném ohni prudce opečeme. (Vypustí-li houby šťávu, vydusíme ji.) Potom oheň zmírníme, přidáme na kostičky nakrájenou zelenou papriku a sůl a za občasného podlévání šťávou z masa nebo vývarem dusíme do měkka.

*Obměna:* Místo zelené papriky můžeme do pokrmu přidat zelenou petržel a pažitku.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako teplý mezichod.

*Příloha:* vařené nebo opečené brambory, dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 957 Houby pečené

*Poměr: 80 dkg hub (mohou to být syrovinky, hříby, muchomůrka načervenalá, žampióny apod.), 6 dkg sádla nebo oleje, 5 dkg hladké mouky, sůl, mletý pepř nebo zelená petržel a pažitka.*

**Postup:** Pro pečení jsou nejvhodnější středně velké klobouky hub. Silnější klobouky naplocho rozkrojíme. Připravené houby osolíme a buď ještě opepříme nebo posypeme jemně rozsekanými bylinkami, obalíme v mouce a po obou stranách v rozpáleném tuku opečeme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

**Příloha:** vařené brambory, popř. i gulášová omáčka (viz recept čís. 802), nebo chléb a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 958 Houbový šašlík

*Poměr: 30 dkg hub (mohou to být menší kloboučky žampiónů, hříbků, křemenáčů apod.), 2 rohlíky, 20 dkg telecích, vepřových nebo drůbežích jater, sůl, mletý pepř a olej.*

**Postup:** Kloboučky hub očistíme a omyjeme, žampiónové kloboučky navíc ještě sloupneme. Rohlíky nakrájíme na plátky asi ½ cm silné. Játra nakrájíme na plátky asi 4 mm silné, stejné velikosti jako kloboučky hub a plátky rohlíků. Potom kloboučky hub, plátky rohlíků a jater střídavě napícháme na rožňovou jehlu nebo špejli, osolíme, opepříme a v rozpáleném oleji 6 minut pečeme.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

**Příloha:** vařené nebo opečené brambory, dušená rýže a salát ze syrové zeleniny.

Pro 2 osoby (4 šašlíky).

Úprava trvá 20 minut.

### 959 Houby smažené

*Poměr: 80 dkg tvrdších hub (mohou to být hříby, žampióny, holubinky mandlové, bedly vysoké, křemenáče, hříby neboli hřibovce dutonohé apod.), sůl, 2–3 vejce, 10 dkg hladké mouky, 20 dkg strouhané housky a sádlo nebo olej na smažení.*

**Postup:** Houby očistíme, opláchneme a dobře osušíme. Pak je nakrájíme na silnější plátky (nejméně ¼ cm silné), osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhané housce a v rozpáleném tuku po obou stranách do zlatova vysmažíme.

**Obměny:** U bedly vysoké a hřibovce dutonohého použijeme ke smažení pouze klobouku. Připravené houby můžeme také namáčet do těstíčka na smažení a pak vysmažit.

Podáváme jako samostatný pokrm.

**Příloha:** dušený špenát nebo dušený zelený hrášek, bramborová kaše, opekané brambory a saláty ze syrové zeleniny. Podáváme-li za přílohu brambory, pak můžeme ještě ke smaženým houbám podávat tatarskou, po-

případě remuládovou omáčku. — K smažené bedle se zvláště dobře hodí za přílohu okurkový salát.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 960 Houbové karbanátky

*Poměr: ½ kg hub, 3 dkg másla, 2 dkg cibule, zelená petržel, 10 dkg prorostlé slaniny, 1–2 vejce, 2 žemle, ¼ litru mléka, sůl, mletý pepř, trochu strouhané housky, 8 dkg sádla na pečení a trochu vývaru.*

**Postup:** Žemle ostrouháme, rozčtvrtíme, dáme do hrnečku, zalijeme mlékem a necháme asi ½ hodiny stát. V kastrolu rozpustíme máslo, do něho vložíme na drobno nakrájenou cibulku a rozsekanou zelenou petržel a do zlatova osmahneme. K osmahnuté cibulce přidáme nakrájené houby, podusíme, necháme prochládnout, k tomu dáme namočené, vymačkané žemle, na kostičky nakrájenou slaninu, promícháme a na masovém strojku vše umeleme. Připravenou směs dáme do misky, osolíme, opepříme, přidáme vejce, podle potřeby strouhanou housku a dobře promícháme. Ze směsi utvoříme na vále houskou posypaném malé karbanátky; dáme je na pekáč, polijeme horkým sádlem a za občasných polévání vlastní šťávou a vývarem v troubě pomalu pečeme asi 20 minut.

**Obměny:** Místo žemlí jsou též vhodné 2 vařené nastrouhané brambory a lžíce mléka. — Do směsi můžeme také přidat 10 dkg vepřového a 10 dkg hovězího umletého masa nebo 2 utřené sardele. — Místo karbanátek můžeme ze směsi utvořit malé válečky (krokety), které vysmažíme v dostatečném množství rozpáleného oleje.

Podáváme jako samostatný pokrm.

**Příloha:** vařené brambory, bramborová kaše, dušená zelenina, saláty ze syrové zeleniny, zejména okurkový salát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 961 Houby s těstovinami, zapečené

*Poměr: 30 dkg nudlových čtverečků, voda, sůl, 40 dkg hub, 6 dkg sádla, 6 dkg cibule, kmín, mletý pepř, zelená petržel, 10 dkg slaniny, ¼ l mléka, 3 vejce a trochu tuku na vymazání pekáče.*

**Postup:** Nudlové čtverečky vsypeme do většího množství osolené vařící vody, ihned zamícháme, do měkka uvaříme, scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme na cedníku odkapat. V širší pánvi nebo kastrolu rozpálíme tuk, v něm zpěníme na drobné kostičky nakrájenou cibuli, k ní přidáme očistěné a na plátky nakrájené houby, sůl, kmín, pepř, jemně rozsekanou zelenou petržel a za občasných míchání dusíme asi 10 minut. Slaninu nakrájíme na kostičky a na pánvi ji trochu rozškvaříme. Vezmeme pekáč nebo ohnivzdornou mísu, vymažeme tukem a naplníme uvařenými, vychladlými nudlovými čtverečky, promíchanými s podušenými houbami a rozškvařenou slaninou, vložíme do trouby a 10 minut zapečeme. Potom nudlové čtverečky

s houbami zalijeme osoleným mlékem, ve kterém jsme rozkvedlali vejce a v horké troubě ještě asi 30 minut pečeme.

*Obměna:* Místo nudlových čtverečků můžeme použít vařených makaronů a ke směsi před zapečením přimíchat nastrouhaný sýr.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: dušená zelenina nebo saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

## 962 Houby plněné

*Poměr:* 12 středně velkých kloboučků žampionů nebo hříbků, 20 dkg šunky nebo zbytků pečeně, sůl, pepř, 1 vejce, lžička worčesterské omáčky, lžička vína Madeira, 3 dkg másla, trochu zelené petržele, 2 dkg cibule, 3 dkg nastrouhaného ementálu nebo parmazánu, 3 dkg strouhané housky, 3 dkg másla a trochu oleje.

Postup: Žampiony očistíme a třen odkrojíme. Kloboučky žampionů sloupneme, lžičkou trochu vydlabeme, pokapeme citrónovou šťávou, trochu osolíme, narovnáme vedle sebe do kastrolku, pokropíme olejem a v horké troubě asi 5 minut podusíme. (Kloboučky můžeme také místo dušení v troubě před plněním krátce povařit ve vývaru z masa).

Třen a vydlabanou část hub na jemno rozsekáme. V kastrolku rozpustíme máslo, v něm zpěníme jemně nakrájenou cibulku a rozsekanou zelenou petržel, přidáme rozsekané části hub a podusíme. Potom přimícháme rozsekanou šunku nebo maso, sůl, mletý pepř, vejce, víno a worčesterskou omáčku, dobře promícháme a směs vrchovatě naplníme do tvaru kužele připravené kloboučky hub. Povrch náplně posypeme nastrouhaným sýrem, strouhanou houskou, pokapeme rozpuštěným máslem a takto naplněné houby narovnáme vedle sebe do slabě vymaštěného pekáče a v horké troubě asi 8–10 minut pečeme.

Podáváme jako teplý mezichod anebo používáme k obložení různých teplých masitých pokrmů, upravených na míse.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

## 963 Houbový pudink

*Poměr:* 30 dkg hříbků nebo žampionů, 4 dkg másla, 3 dkg cibule, 7½ dkg másla, 3 vejce, sůl, trochu mletého pepře a sladké papriky, kousek citrónové kůry, zelená petržel, 8 dkg slaniny, asi 10 dkg strouhané housky, trochu tuku na vymazání tvořítka.

Postup: Houby očistíme, rozsekáme a na 4 dkg másla s drobně rozsekanou cibulkou je krátce podusíme a necháme vychladnout. V misce utřeme zbylé máslo do pěny, k němu přidáme žoutky, sůl, mletý pepř, sladkou papriku, nastrouhanou citrónovou kůru, rozsekanou zelenou petržel a dobře promícháme. K tomu pak přidáme podušené houby, na drobné kostičky nakrájenou slaninu, strouhanou housku, znovu vše dobře promícháme a nakonec lehce přimícháme z bílků ušlehaný tuhý sníh. Touto hmotou naplníme máslem vymazané pudinkové tvořítka a vaříme ve vodní lázni jednu hodinu.

Hotový pudink vyklopíme na mísu a kolem pudinku nalijeme kečup nebo rajčatovou omáčku. Ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: slané tyčinky.

Pro 4–6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

## 964 Houbové knedlíky

*Poměr:* 6 dkg sádla, trochu zelené petržele a mletého pepře, 2 dkg cibule, 8 žemlí, ¼ litru až ⅓ litru mléka, 1 vejce, 1 žloutek, sůl, 6 dkg hrubé mouky, 2 dkg strouhané housky, kousek citrónové kůry, 8 dkg slaniny a 20 dkg hub.

Postup: V kastrolu rozpálíme sádlo, na něm zpěníme drobně nakrájenou cibuli a rozsekanou zelenou petržel, k tomu přidáme na kostičky nakrájené žemle, do křupava je osmažíme a necháme vychladnout. V mléce rozkvedláme vejce a žloutek, osolíme, nalijeme na osmahnuté žemle a necháme asi ¼ hodiny stát. Potom ke směsi přidáme mouku, strouhanou housku, strouhanou citrónovou kůru, pepř, očištěné, na kostičky nakrájené a na pokračované rozškvařené slanině podušené houby a vše dobře promícháme. Rukama, namočenýma ve studené vodě pak uděláme z těsta menší kulaté knedlíky, které vložíme do vařící slané vody a 10 minut pomalu vaříme. Uvařené knedlíky drátěnou naběračkou vyjmeme, upravíme na mísu a ozdobíme rajčaty a zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm s dušeným kyselým zelím, se špenátem, nebo jako příkrm ke zvěčině.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

## 965 SÝROVÉ A TVAROHOVÉ POKRMY

Sýry a tvaroh patří k nejcennějším potravinám. Tyto mléčné výrobky, které nás zásobují nejen plnohodnotnými bílkovinami živočišného původu, ale také množstvím nerostných látek, a to zvláště vápníkem a fosforem, dále pak hojností vitamínu A, jsou i v teplé kuchyni cennou surovinou k přípravě chutných a výživných pokrmů.

Sýry se v teplé kuchyni uplatňují především jako součást různých teplých jídel, méně již při úpravě samostatných teplých pokrmů.

K přípravě teplých pokrmů slouží hlavně sýry tavené, sýry tvrdé — bochníkové, dále pak tvaroh a bryza. Parmazán, který náleží mezi sýry tvrdé, upotřebíme jen strouhaný, a to jako součást nebo doplněk teplých jídel.

Sýry se v teplé kuchyni používá jako vložky do polévek, k přípravě polévek a omáček a k smažení. Chuťově se uplatňují ve spojení se zeleninou, houbami, vejci, rýží, těstovinami, masem a rybami a navíc ještě slouží jako vhodná přísada do nočků, knedlíčků, omelet, pudinků, slaného pečiva, na posypání pokrmů atd.

Tvaroh je pak zvláště vhodný k přípravě sladkých moučnicků, na posypání ovocných knedlíků apod.



bešamelové omáčky (viz recept čís. 759), 2 žoutky, 15 dkg  
kostičky taveného ementálu, sůl, mletý pepř a trochu mletého  
strouhaná houska na obalení a olej na vysmažení.

bešamelovou omáčku zjemníme žoutky a pak přimícháme  
kostičky nakrájený tavený sýr, osolíme, okořeníme,  
postavíme do chladu, aby směs ztuhla. Z vychladlé  
malé válečky (krokety), smáčíme je v rozšlehaných vejcích,  
ve strouhané housce a v rozpáleném tuku do zlatova vysmažíme.

Obměna: Do bešamelové omáčky můžeme přimíchat 8 dkg šunky nakrájené  
na drobné kostičky; pak ovšem ještě přimícháme 3 dkg strouhané housky.

Podáváme jako samostatný pokrm s opečenými brambory, tatarskou omáčkou a salátem ze syrové zeleniny, nebo jako přílohu k dušenému špenátu, k dušenému zelenému hrášku, k dušené mrkvi apod.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 967 Camembert (hermelín) smažený

Poměr: 3 kusy plíšového sýra ne příliš uleželé, trochu sladké mleté papriky nebo cayenského pepře a pivní nebo vinné těstíčko na smažení (viz recept čís. 918). Tuk na vysmažení.

Postup: Z camembertu nebo hermelínu nožem oškrábeme povrchovou plíseň, sýr nakrájíme na plátky asi 1 cm silné a posypeme je trochu paprikou nebo cayenským pepřem. Takto upravený sýr smáčíme v těstíčku na smažení a v horkém tuku do zlatova rychle vysmažíme. (To smí trvat nejvýše asi 3 minuty.) Vysmažený sýr upravíme na talíř, ozdobíme rajčetem a zelenou petrželí a ihned podáváme.

Obměna: Místo v těstíčku můžeme sýr obalit v rozšlehaném vejci a strouhané housce, popřípadě obalování ještě jednou opakovat.

Podáváme buď jako samostatný pokrm nebo jako teplý mezichod, také se hodí na závěr oběda nebo večeře.

Příloha: chléb a studená tatarská nebo pažitková omáčka.

Pro 3 osoby.

Úprava trvá 15 minut.

### 968 Ementál smažený

Poměr: 60 dkg ementálu, 10 dkg hladké mouky, 2–3 vejce, 15 dkg strouhané housky, sůl, trochu sladké papriky a máslo, sádlo nebo olej na vysmažení.

Postup: Ementálský sýr nakrájíme na plátky asi ½ až ¾ cm silné, kůru z nich odkrojíme, trochu posypeme paprikou, pak je obalíme v mouce, v osolených a rozšlehaných vejcích a v strouhané housce, načež je v rozpáleném tuku rychle do zlatova vysmažíme. Smažení smí trvat nejvýše 3 minuty, jinak by se sýr roztékal. Vysmažený ementál dáme na talíř, ozdobíme zelenou petrželí a ihned podáváme. Na jednu porci počítáme dva vysmažené plátky sýra.

Obměna: Ementál můžeme také smažit v těstíčku na smažení. Těstíčko na

smažení naleznete pod čís. 916. K takto vysmaženému sýru se jako příloha hodí i dušená zelenina.

Podáváme jako samostatný pokrm s opékanými brambory a se studenou tatarskou nebo pažitkovou omáčkou, nebo jako teplý mezichod se slaným pečivem a tatarskou omáčkou, popř. i se salátem ze syrové zeleniny.

Úprava trvá 25 minut.

### 969 Sýr proložený masem nebo rybou, smažený

Poměr: 12 tenkých plátků ementálu ve tvaru obdélníku, 6 tenkých plátků šunky, uzeného masa nebo uzeného lososa, asi 6 dkg hladké mouky, 1–2 vejce, asi 10 dkg strouhané housky a tuk na smažení.

Postup: Mezi 2 tenké plátky sýra vložíme vždy plátek šunky nebo uzeného masa, popř. uzeného lososa, trochu přitlačíme a přečnávající maso nebo rybu odkrojíme. Proložený sýr pak obalíme ve strouhané housce. Potom rychle smažíme v rozpáleném tuku po obou stranách do zlatova. Vysmažený sýr urovňáme na talíř, posypeme jemně rozsekanými odkrojky masa nebo ryby, ozdobíme zelenou petrželí a ihned podáváme.

Podáváme jako samostatný pokrm s dušeným špenátem a vařenými brambory, anebo proložený rybou jako teplý mezichod se studenou tatarskou nebo pažitkovou omáčkou a hlávkovým salátem.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 970 Sýrové toasty s ananase

Poměr: 6 plátků bílého chleba, 4 dkg másla, 6 plátků šunky, 6 plátků ananasu, 6 plátků eidamského sýra, trochu sladké papriky a zelená petržel.

Postup: Plátky bílého chleba potřeme máslem a obložíme plátkem šunky. Na ně dáme plátek ananasu, který zakryjeme plátkem sýra. Chlebíčky pak položíme na plech, vložíme do horké trouby a opékáme tak dlouho, až se sýr rozaví. (To trvá asi 8–10 minut.) Hotové toasty posypeme paprikou, ozdobíme zelenou petrželí a ihned podáváme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

### 971 Sýrové řezy se sázeným vejcem

Poměr: Plátek šunky, 3 dkg sádla, silnější krajíček chleba, silnější plátek ementálu, 1 vejce a trochu pažitky.

Postup: V pánvi na rozpáleném sádle opečeme plátek šunky a pak vyjmeme. V úmňce tuku opečeme silnější krajíček chleba, opečený vyjmeme, položíme na plech, obložíme opečeným plátkem šunky a na ni dáme silnější plátek sýra. Takto upravený řez vložíme do horké trouby a opékáme tak dlouho, až se sýr roztaví. Hotový řez dáme na talíř, navrch posadíme sázené vejce a posypeme rozsekanou pažitkou.

Podáváme jako teplý zákusek k čaji, vínu apod.

Pro 1 osobu.

Úprava trvá 20 minut.

### 972 Sýrové taštičky italské

*Poměr: Nudlové těsto (viz recept čís. 666), 20 dkg telecího nebo skopového haše promíchaného s nastrohaným parmazánem, máslo, 5 dkg nastrohaného parmazánu, zelená petržel a vývar z masa nebo z kostky masoxu. Bílek na potřeni.*

*Postup: Z nudlového těsta vyválíme na moukou poprášeném vále tenčí placku, nakrájíme ji na obdélníčky a na každý obdélníček do středu položíme hromádku připraveného haše; pak obdélníček těsta přeložíme v půli přes nádivku a okraje těsta potřené bílkem dobře k sobě přitiskneme. Taštičky vaříme ve vývaru asi 6 minut. Uvařené a scezené taštičky vložíme do rozehřátého másla, několikrát je v něm obrátíme, upravíme na mísu a posypeme nastrohaným parmazánem a zelenou petrželí.*

*Podáváme jako samostatný pokrm.*

*Příloha: saláty ze syrové zeleniny nebo dušená zelenina.*

*Pro 4—6 osob.*

*Úprava trvá 30 minut.*

### 973 Sýrové koule (švýcarské)

*Poměr: 6 dkg másla,  $\frac{2}{10}$  litru mléka nebo vody, trochu soli, 15 dkg polohrubé mouky, 3 vejce, 6 dkg nastrohaného sýra. — Na obalení asi 10 dkg hladké mouky, 2—3 vejce, 8 dkg strouhané housky, 4 dkg nastrohaného sýra a olej na vysmažení.*

*Postup: Do kotlíku nebo kastrolu dáme mléko nebo vodu, tuk a sůl a směs přivedeme do varu. Za stálého míchání přisypeme najednou mouku a mícháme tak dlouho, až se hmota nechytá nádoby, čili až se utvoří suchá hrouda. (To trvá asi 1 minutu.) Pak sejmemе nádobu s ohně, těsto přendáme do porcelánové misky, vařečkou je v míse trochu rozetřeme a asi za dvě minuty vymícháme postupně s vejci a sýrem. Se lžící namočenou v horkém tuku vykrajujeme z těsta noky a obalujeme je v mouce, rozšlehaných vejcích a ve strouhané housce promíchané s nastrohaným sýrem, zakulatíme a v rozpáleném tuku je do zlatova vysmažíme.*

*Obměna: Do těsta můžeme kromě sýra přimíchat 8 dkg šunky nebo prorostlé slaniny, nakrájené na drobné kostičky.*

*Podáváme jako přílohu k dušené zelenině, zejména ke špenátu, k dušeným a pečeným rybám apod.*

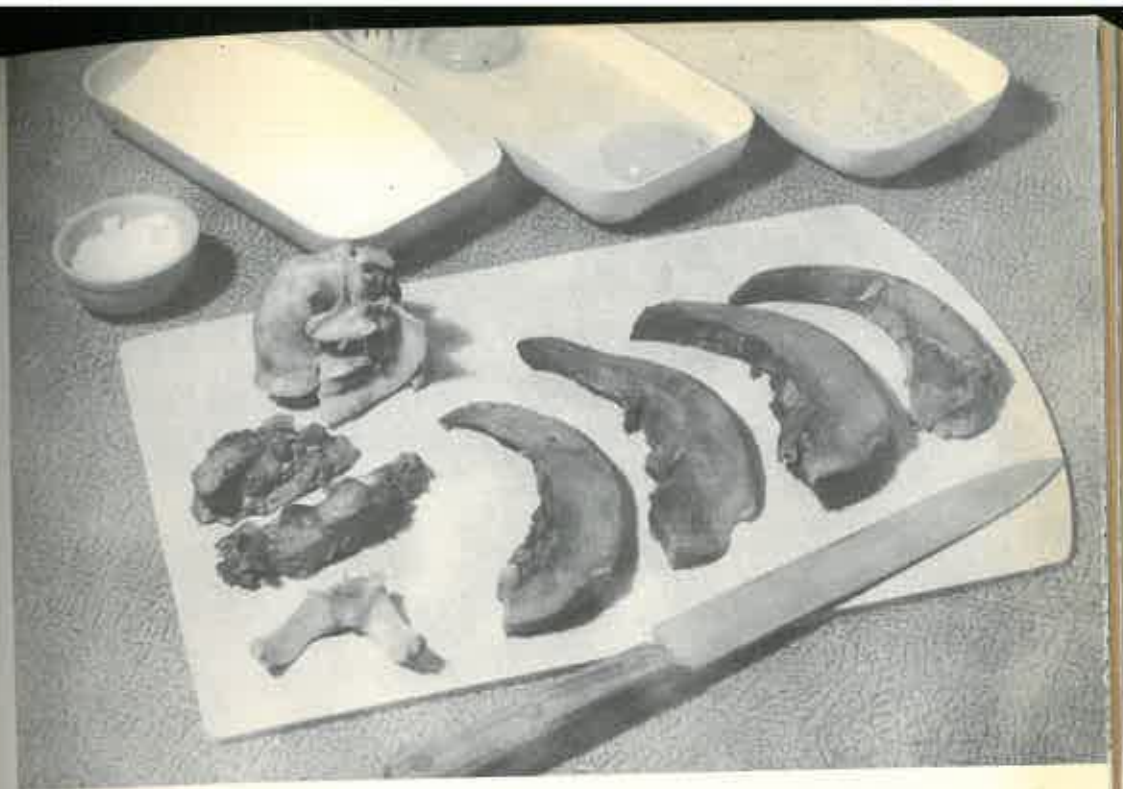
*Pro 6 osob.*

*Úprava trvá 30 minut.*

### 974 Sýrová pochoutka anglická ("Welsh rarebits")

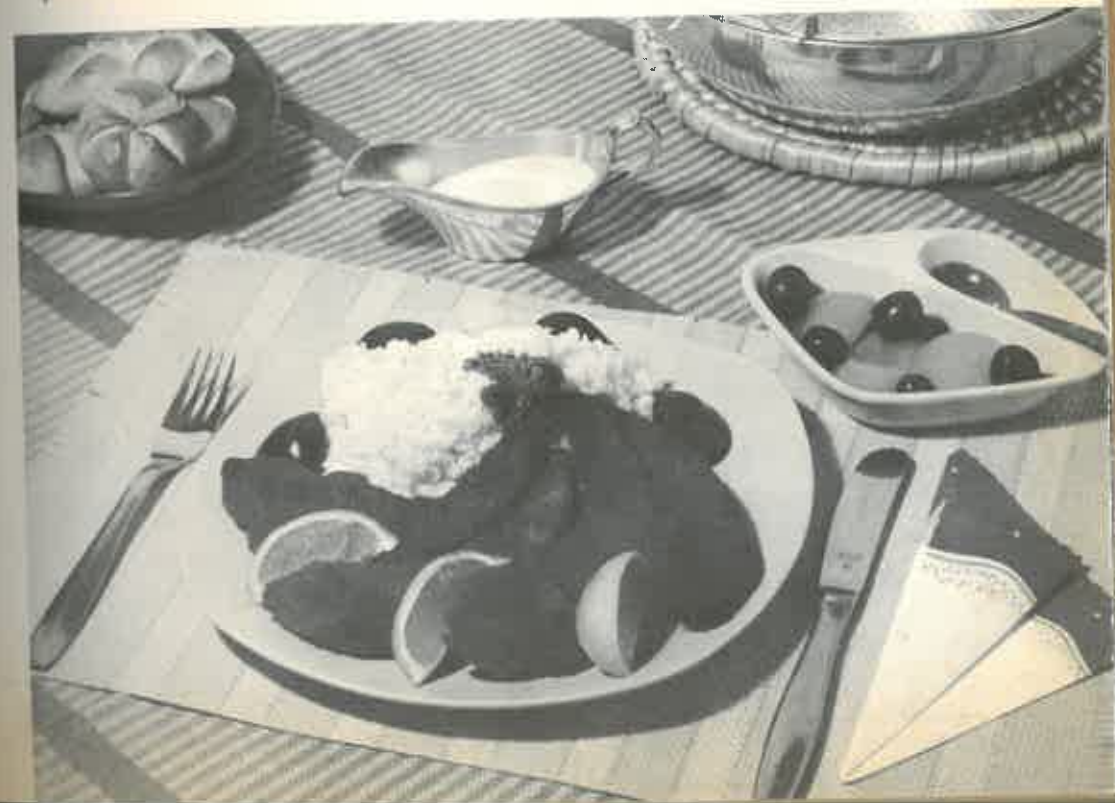
*Poměr: 12 okrouhlých krajíčků bílého chleba bez kůrky, asi 1 cm silných, 4 dkg másla a 12 okrouhlých tenčích plátků ementálu stejné velikosti jako krajíčky chleba, trochu papriky nebo cayenského pepře, popřípadě koření kari.*

*Postup: Krajíčky bílého chleba slabě opečeme v rozpáleném másle po obou stranách. Topinky pak obložíme plátky sýra, nepatrně posypeme jedním druhem uvedeného koření, dáme na plech, vložíme do horké trouby a krátce opečeme. (Pečení trvá tak dlouho, až se sýr částečně roztaví a vytvoří lesklý povrch).*



95 Příprava telecího jazyku na smažení. — Uvařený telecí jazyk zašlehaný a nakrájený na plátky, připravený k obalování. Viz recept čís. 1127

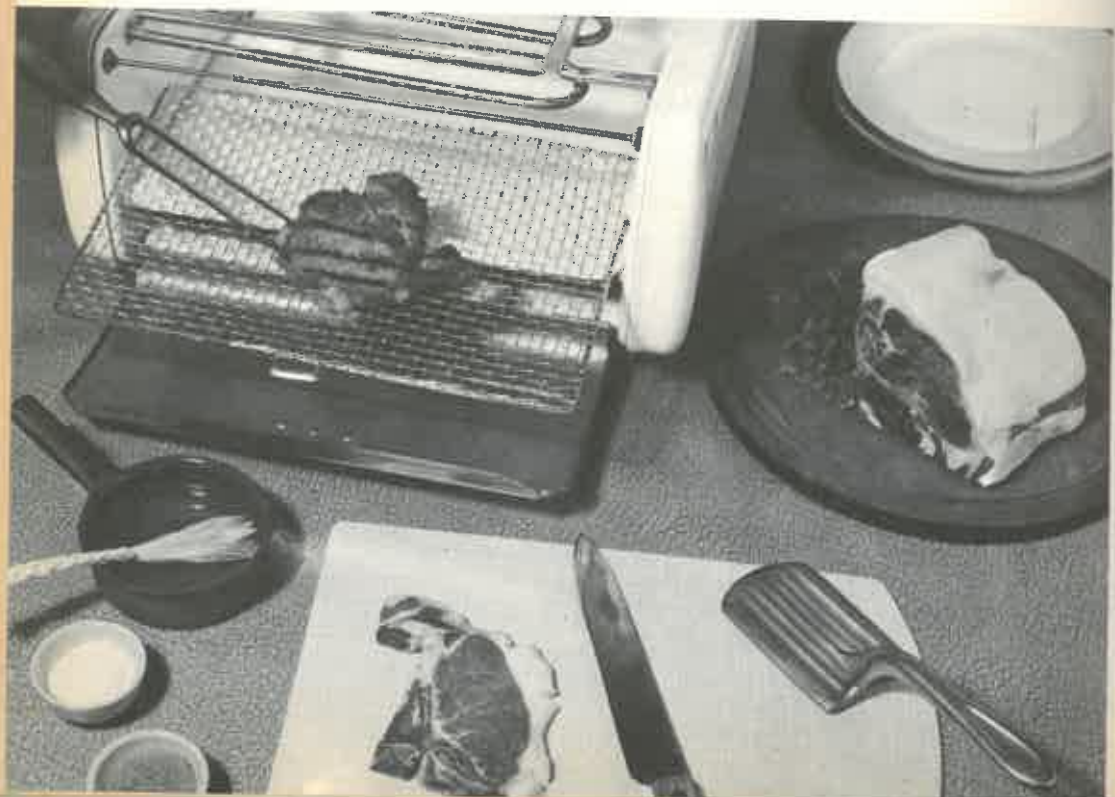
96 Telecí jazyk smažený, s bramborovou kaší, obložený rajčetem, citrónem a zelenou petrželí. Viz recept čís. 1127





97 Vepřová pečeně, viz recept čís. 1149, s bramborovým knedlíkem, viz recept čís. 1346 a dušeným zelím, viz recept čís. 901

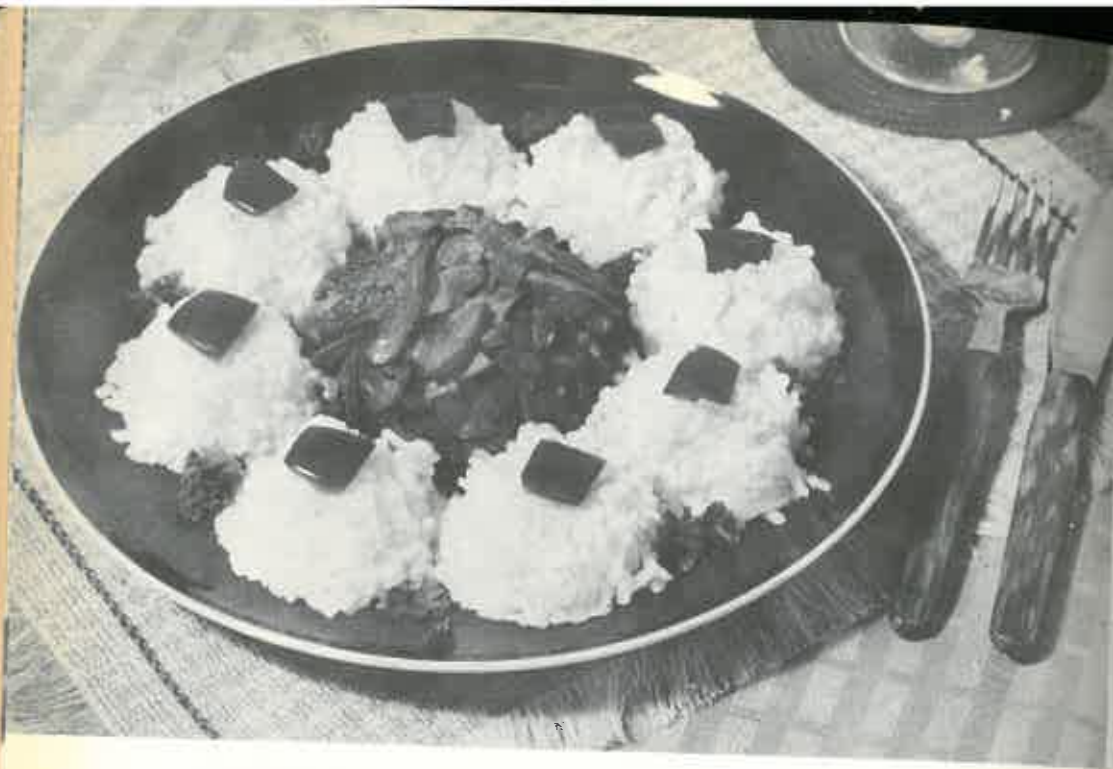
98 Pečení vepřových kotlet na grilu. — Na okraji natřnutou a lehce naklepanou kotletu osolíme, opepříme, přetřeme slabě olejem a na rozpáleném grilu na obou stranách do zlatova upečeme



99 Vepřová žebírka pečená na oleji, viz recept čís. 1155, s pařížskými brambůrky, viz recept čís. 1338b a vložená dušenou zeleninou

100 Příprava vepřových ledvinek před tepelnou úpravou. — Vepřová ledvinka v celku, vepřová ledvinka na plácho v půli rozkrojená a vepřová ledvinka zbavená tuku a žilek. — Krájení očištěné ledvinky na tenké plátky. Viz recepty čís. 1166 a 1167





101 Vepřové ledvinky přírodní s rýží, viz recept čís. 1166

102 Vepřové ocásky pečené, viz recept čís. 1170, s houskovým knedlíkem, viz recept čís. 1369 a s dušeným zelím, viz recept čís. 901



103 Sedmíhradská pečeně na dřevěném talíři, viz recept čís. 1162, zdobená rajčaty, kyselou okurkou a hřebítkem upečeným ze slaniny

104 Vpředu jsou na podnose drůbeží drůbkky: tj. krk, celý a rozřiznutý žaludek, srdce a drůbeží játra. Viz recept čís. 1202. — V pozadí je svázané kuře připravené k pečení





105 Postup při svázání neboli drezírování drůbeže, viz recept č. 1203

106 Kuře dušené s kořením kari po indicku, viz recept č. 1207, zdobené okurkou a rajčetem



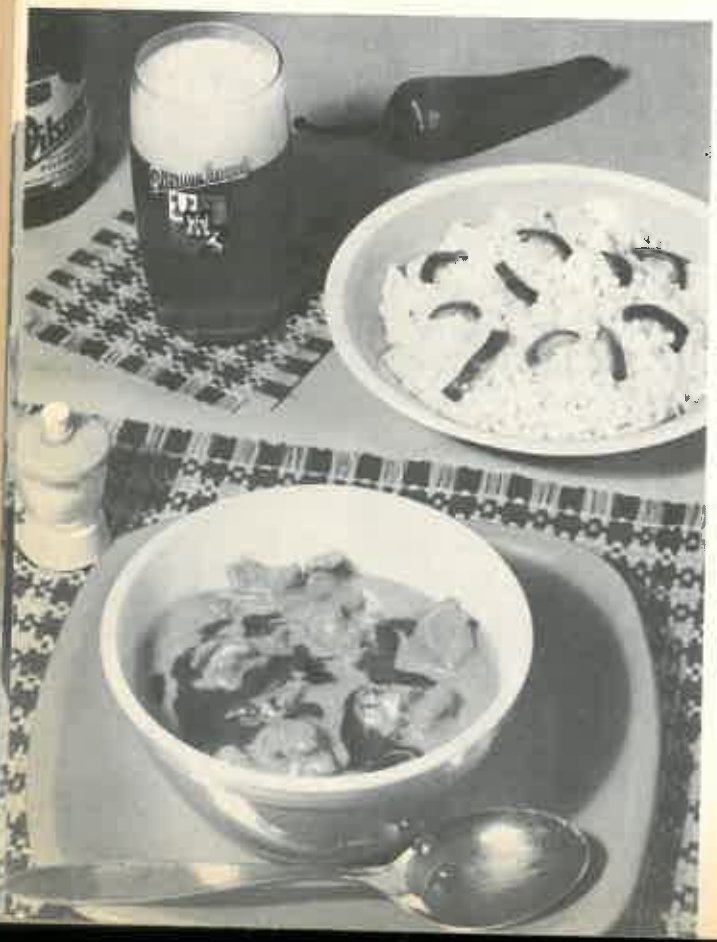
107 Kuře pečené na roštu, viz recept č. 1211, s tatarskou omáčkou.

108 Řízky z divokého králíka, viz recept č. 1251, s bramborovou kaší, zdobené citrónem, rajčetem a zelenou petrželí





109 Guláš z hovězího masa, viz recept č. 1273



110 Telecí paprikáš, viz recept č. 1296

Upravené řezy narovnáme na nahřátý talíř a ihned podáváme.  
*Obměna:* Ementál nastrouháme, pokapeme ho pivem, okořeníme paprikou, cayenským pepřem a muškátovým oříškem, lehce promícháme a hustě jím posypeme připravené topinky opečené na másle, narovnáme na horký plech a v předtopené horké troubě krátce a prudce opečeme. Ihned je pak na nahřátém talíři podáváme.  
*Upozornění:* Necháme-li tyto řezy příliš dlouho v horké troubě, dostane sýr nahořklou příchut.  
 Podáváme na závěr oběda nebo večere anebo jako zákusek k čaji, vínu apod.  
 Pro 6 osob. Úprava trvá 20 minut.

**975 Fondue s ementálem (švýcarská specialita)**

*Poměr:* 15 dkg ementálského sýra, 3 trojúhelníky taveného ementálu, stroužek česneku, 1 l bílého vína, asi 1/2 dkg škrobové moučky, trochu mletého bílého pepře a muškátového oříšku a 3 cl třezšňové pálenky.

*Postup:* Pánev na „fondue“ vytřeme česnekem, pak do ní nalijeme víno a postavíme na oheň. Pak postupně přidáváme za stálého míchání nastrouhaný nebo na kostičky nakrájený sýr a za stejnoměrného míchání přivedeme směs do varu. Když se sýr rozpustil přidáme škrobovou moučku, rozmíchanou v trošce vína, a znovu za stálého míchání ještě krátce povaříme. Nakonec fondue okořeníme, zakapeme pálenkou a podáváme.  
 Fondue podáváme tak, že do středu stolu dáme malý lihový nebo elektrický ohříváč a na něj postavíme pánev s fondue, aby se udržovala stále v mírném varu. K fondue podáváme na kostky nakrájený bílý chléb. Každému hostu předložíme malý talířek s delší vidličkou, kterou si host napichuje nakrájený chléb a omočí jej ve fondue. K fondue se podává bílé víno.  
 Salát ze syrové zeleniny je vhodným doplňkem.  
 Pro 2—3 osoby. Úprava trvá 30 minut.

**976 Štrasburské brambory se sýrem, zapečené**

*Poměr:* 1 kg bramborů vařených ve slupce, 15 dkg šunky nebo šunkového salámu, 12 dkg nastrouhaného sýra, 3 lžičce kečupu nebo protlaku z rajčat, 3 vejce, sůl, sladká paprika nebo mletý pepř, 1/4 litru vývaru, 4 dkg másla a trochu tuku na vymazání ohnivzdorné misky.

*Postup:* Do ohnivzdorné misky nebo kastrolu vymazaného máslem po vrstvách narovnáme uvařené, na plátky nakrájené brambory, jemně rozsekanou šunku a polovinu nastrouhaného sýra. Jako poslední vrstvu dáme brambory. V hrnečku rozkvedláme vejce, přilijeme studený vývar, přidáme kečup nebo protlak z rajčat, osolíme, opaprikujeme nebo opepříme, dobře promícháme a nalijeme na připravené brambory. Povrch posypeme zbylým sýrem, pokapeme máslem a v horké troubě asi 1/2 hodiny zapékáme.  
 Podáváme jako samostatný pokrm.  
 Příloha: saláty ze syrové zeleniny.  
 Pro 6 osob. Úprava trvá 1 hodinu.

### 977 Sýrový nákyp švýcarský

*Poměr: 40 dkg bílé veku, asi ¼ litru mléka, 18 dkg nastrouhaného ementálu, 6 vajec, trochu soli a muškátového oříšku. — Tuk na vymazání ohnivzdorné náky-pové misky.*

Postup: Veku nebo žemle nakrájíme na kousky, dáme do hrnce, zalijeme horkým mlékem a necháme ¼ hodiny stát. Pak namočené žemle trochu vy-mačkáme, na masovém strojků umeleme, dáme do misky, přimícháme žlout-ky a nastrouhaný sýr, osolíme, okořeníme a promícháme. Nakonec do směsi lehce přimícháme z bílků ušlehaný tuhý sněh. Náky-povou misku vymažeme máslem, naplníme hmotou a ve středně teplé troubě 30 až 40 minut pečeme. Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 978a Brambory s tvarohem zapečené

*Poměr: 1½ kg bramborů, 40 dkg tvarohu, sůl, trochu sladké mleté papriky, pažitka, 15—20 dkg slaniny a trochu tuku a strouhané housky na vymazání a vysypání ohni-vzdorné misky.*

Postup: Slaninu nakrájíme na kostičky a trochu ji rozškvaříme. Ve slupce vařené brambory oloupáme a nakrájíme na plátky. Tvaroh prolisujeme a promícháme s paprikou a nakrájenou pažitkou. Ohnivzdornou misku vy-mažeme máslem, vysypeme strouhanou houskou a narovnáme do ní vrstvu brambor, trochu je osolíme, posypeme slaninovými škvarečky, potom tvarohem a tak střídavě postupujeme. Končíme vrstvou brambor. Povrch pak polijeme tukem z rozškvařené slaniny a asi 20 minut v horké troubě za-pekáme.

Obměna: Mezi brambory můžeme nasypat na kostičky nakrájenou šunku nebo uzené maso.

Podáváme jako samostatný pokrm k večeři.

Příloha: mléko nebo saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 978b Brambory pečené, plněné tvarohem

*Poměr: 1 kg bramborů, sůl, kmín a trochu másla nebo oleje. Na náplň: 30 dkg měk-kého tvarohu, sůl, trochu mleté sladké papriky a pažitku nebo kmín.*

Postup: Neoloupané brambory kartáčkem dobře omyjeme, na povrchu je mělce míříkovitě nakrojíme, pokapeme nepatrně tukem, osolíme, posypeme kmínem, položíme na plech potřžený tukem a v horké troubě je upečeme.

Tvaroh dáme do misky, k němu přidáme sůl, papriku, jemně rozsekanou pažitku nebo kmín, dobře promícháme, naplníme do sáčku s hvězdičko-vitou trubičkou a nastříkáme na povrch upečených bramborů, které horké podáváme.

Podáváme jako samostatný pokrm k večeři.  
Příloha: kyselé nebo sladké mléko, popř. podmáslí.  
Pro 4 osoby.

Úprava trvá 45 minut.

### 978c Brynzové knedlíčky se slaninou

*Poměr: 25 dkg brynzy, 12 dkg krupice, 12 dkg strouhané housky, 2 vejce, sůl a 12 dkg slaniny.*

Postup: Brynzu, krupici, strouhanou housku, vejce a sůl propracujeme v těsto. Potom z těsta utvoříme malé knedlíčky a vaříme je ve slané vodě asi 8 minut. Uvařené vyjmeme a polijeme rozškvařenou slaninou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: dušená zelenina.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 25 minut.

### 978d Špagety s brynzou

*Poměr: 30 dkg špaget, sůl, 10 dkg slaniny, 3 dkg cibule a 20 dkg brynzy.*

Postup: Špagety uvaříme v osolené vodě, scedíme a přelijeme studenou vodou. V kastrolu rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu, v ní zpěníme drobně nakrájenou cibulku, vložíme do ní uvařené špagety a silně je pro-hřejeme. Pak do nich promícháme brynzu a ihned horké podáváme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: saláty ze syrové zeleniny.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 35 minut.

*Nepřehlédněte!* Velkou část receptů na přípravu pokrmů, v níž je použito syra, jako jsou sýrové polévky, pokrmy z vajec, zelenin, hub, ryb, mas apod., najdete v příslušných statcích.

## 979 RYBÍ POKRMY (TEPLÉ PŘEDKRMY, MEZICHODY A SAMOSTATNÉ POKRMY)

K přípravě rybích pokrmů používáme masa z ryb sladkovodních i moř-ských.

Ryby obsahují tak jako jiné druhy masa plnohodnotné bílkoviny, dále vita-min A a vitamíny skupiny B, a tučnější ryby ještě dostatek důležitého vita-mínu D. Rybí maso je bohaté na nerostné látky, především maso mořských ryb na vzácný jód, který naše potraviny obsahují jen zřídka.

Výhodou rybšho masa je ještě to, že neobsahuje purinové látky, které jsou obsaženy v mase teplokrevných zvířat a které často přispívají k vzniku ně-ktých onemocnění.

Nevýhodou rybšho masa je však poměrně vysoký obsah vody. Rychle se kazí, zvláště při špatném ošetření.

Maso z ryb obsahuje proti masu jatečných zvířat sotva polovinu extraktivních látek, což je příčinou jeho jemné, ale méně výrazné chuti.

Rybí maso je proto pro svou lehkou stravitelnost (s výjimkou tučných druhů) a vysokou biologickou hodnotu velmi cennou surovinou k přípravě významných teplých pokrmů, jakož i — vhodně upravené — vítaným doplňkem jídelního lístku nemocných zažívacími poruchami.

### 980 Uplatnění ryb v kuchyni

Ryby můžeme upravit nejrozmanitějšími způsoby. Receptů na úpravu ryb je takové množství, že je těžko je jenom vypočíst, natož pak v knize uvést.

Z ryb můžeme připravit výborné polévky a omáčky, vařit je, dusit, péci na pánvi a roštu, smažit, zapékat, upravit na modro, na černo, na smetaně, na paprice apod. Můžeme z nich také upravovat krokety, karbanátky, ragú, paštiky, galantiny a pěny.

Pamatujeme však, že nejlepší chuť zejména lososovitých ryb vyniká jedinečnou jednoduchou úpravou, tj. vařením a polním horkým čerstvým máslem, nebo pečením na másle (oleji) v troubě.

### 981 DŮLEŽITÉ POKYNY K PŘÍPRAVĚ RYB před jejich tepelným zpracováním

Je-li třeba z usmrčených ryb odstranit šupiny, zabalíme ocas ryb do ubrousku, uchopíme do ruky a tupou hranou nože na plochu položeného seškrábujeme z ryb šupiny rychlými pohyby směrem k hlavě. Místo nože můžeme použít tzv. škrabky na šupiny. U některých ryb jako je okoun, candát nebo štika s oschlým povrchem apod., drží šupiny pevněji v kůži. Proto tyto ryby před škrábáním ponoříme na okamžik do vařící vody. Rybu zbavenou šupin pak v čisté studené vodě rychle opláchneme. Podrobné pokyny pro úpravu ryb na modro jsou obsaženy v kapitole Studená kuchyně, recept č. 331.

Při kuchání ryb postupujeme takto: Břicho ryby od řitního otvoru směrem k hlavě ostrým nožem mělce nařízneme a střevo až u jícnu, tj. těsně za hlavou, přeřízneme. Pak všechny vnitřnosti vyjmeme. Přitom hlavně dbáme na to, abychom neprotrhli žluč, která je ve vnitřnostech hned za hlavou. Potom vyškrábneme z tělní dutiny tmavočervenou ledvinu umístěnou pod tuhou blanou podél páteře.

Upravujeme-li rybu v celku, vystříháme z ní žábry, které jsou pod skřelemi. Upravujeme-li rybu v porcích, pak z očištěné a vykuchané ryby nůžkami odstříháme ploutve, odřízneme hlavu a rybu podél páteře rozpůlíme. Půlky menších ryb ponecháme v celku, půlky větších ryb nakrájíme příčně na porce.

Chceme-li z ryb stáhnout kůži, pak rybu nejprve rozdělíme na porce. Porci položíme na prkénko kůží dospodu a na jedné straně část kůže ostrým nožem od masa oddělíme. Uvolněnou kůži uchopíme do levé ruky, mezi uvolněnou

kůží a maso vsuneme nůž a přitlačujíc jej ploše ke kůži, oddělíme řezem kůži od masa.

Očištěné a vykuchané ryby před další úpravou rychle omyjeme pod studenou tekoucí vodou a dobře osušíme.

Nezapomínejme ryby před vařením, pečením atd. osolit a popř. pokapat citrónovou šťávou.

Zvláštní pozornost si zaslouží předběžná úprava mořských zploštělých ryb, která je poněkud jiná než u ryb obvyklých tvarů.

U zploštělých ryb, zejména u mořských jazyků, většinou kůži stahujeme.

Při stahování postupujeme takto: ostrým nožem nařízneme těsně u ocasní ploutve vrchní kůži a oddělíme ji nožem částečně od masa. Pak kůži uchopíme pevně do pravé ruky, levou rukou přidržíme rybu za ocasní ploutev a prudkým tahem pravé ruky směrem k hlavě kůži snadno stáhneme. Stejně stahujeme i druhou stranu, nechceme-li kůži ovšem na této straně ryby ponechat v případě, že ji upravujeme v celku. Ponecháme-li spodní kůži, pak z ní odstraníme šupiny a kůži pouze podélně středem nožem nakrojíme. Pod hlavou, kde se tmavá vrchní a světlá spodní strana ryby spojuje, uděláme zářez a vzniklým otvorem rybu vykucháme. Pak hlavu podle potřeby buď ponecháme nebo odkrojíme, postranní ploutve drůbežími nůžkami odstříháme, ocasní ploutev přistříháme a rybu opláchneme.

Upravujeme-li zploštělé ryby v porcích, pak kůži z vykuchané ryby po obou stranách stáhneme. Potom ostrým nožem nejprve po obou stranách podélně nakrojíme střed ryby a od páteře směrem ke straně oddělíme (seřízneme) nožem maso od kosti. Tím získáme z každé strany dvě filé, tj. z jedné ryby čtyři filé bez kostí.

U červeného jazyka stahujeme pouze vrchní červenou kůži, a to opačným směrem než u mořského jazyka, tedy směrem od hlavy k ocasu. Spodní stranu pouze zbavíme šupin.

### 982 Marinování ryb před tepelnou úpravou

Chutového zlepšení některých druhů ryb, zejména mořských, dosáhneme tím, že je hodinu před úpravou marinujeme. Použijeme k tomu širší nádoby, do které narovnáme připravené ryby buď v porcích nebo v celku těsně vedle sebe, pokapeme rozředěnou citrónovou šťávou nebo octem a jemně rozsekanými bylinkami, jako je zelená petržel, pažitka a kopr, posypeme. Ryby pak zakryjeme navlhčenou utěrkou nebo pergamenovým papírem a postavíme do chladna nebo do chladničky. Ryby na marinování solit ovšem nesmíme; sůl by z nich vyloužila šťávu. Ryby solíme teprve před další tepelnou úpravou.

Také tučné ryby jako je tuňák, úhoř apod., jsou chutnější i stravitelnější marinované. K tučným rybám však při marinování přidáme ještě trochu mletého pepře.

Marinováním se maso ryb zpevní a při vaření, dušení a pečení se tak snadno nerozpadává.



### 983 Vhodné přílohy k rybám

Nejvhodnější přílohou skoro ke všem teplým pokrmům upraveným z ryb jsou brambory ve všech úpravách. Dále pak to může být rýže, noky, krokety z brambor nebo z rýže, zeleniny dušené, zejména dušená rajčata, papriky, lilky, chřest, zelený hrášek, artyčoky, olivy, žampiony atd. Kromě teplých příloh mohou to být také saláty ze syrové zeleniny, saláty zeleninové s majonézou, jako je salát francouzský apod.

Z teplých omáček se k rybám hodí holandská, kořeněná, maltézká, rybí omáčka bílá, námořnická, základní omáčka rajčatová atd. (všechny tyto omáčky naleznete ve stati o omáčkách).

Ze studených omáček jsou vhodné omáčka hořčičná, pažitková, remuládová, švédská a tatarská, dále pak se hodí za přílohu jablečný, smetanový červený a ořechový křen.

### 984 RYBÍ POLÉVKY A OMÁČKY

Rybí polévky, a to čiré, zadělávané, jakož i speciální, dále pak rybí omáčky v různých úpravách naleznete v příslušných statích „Vývary a polévky“ a „Teplé omáčky“.

### 985 POKRMY Z RYB SLADKOVODNÍCH

#### 986 Pstruzi vaření na modro, s máslem

*Poměr: 6 menších pstruhů, 1½ litru vody, sůl, 10–12 dkg čerstvého másla.*

Postup: Pstruhy zabijeme krátce před vařením. Při kuchání je držíme za žábry a pracujeme na mokrému prkénku, abychom nesetřeli sliz (hlen). Po vyjmutí vnitřností břišní dutinu dobře vypláchneme a ostrým nožem odstraníme žábry pod skřelemi. Pstruhy osolíme a hlavou a ocasem provlékneme jehlou nit a svážeme ji. Tím dostanou pstruzi pěkný tvar. Pstruhy vložíme do vařící osolené vody a pak je vaříme na okraji plotny mírným, skoro nezatelným varem asi 10–12 minut. Uvařené pstruhy vyjmeme, nit přestříháme a odstraníme, pstruhy upravíme na mísu a ozdobíme je zelenou petrželí a na dílky nakrájeným citrónem.

*Obměna:* Do vody můžeme přidat lžici octa nebo ¼ litru bílého vína.

Podáváme jako teplý předkrm nebo mezichod, popřípadě jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory sypané rozsekanou zelenou petrželí a čerstvě syrové nebo rozehřáté máslo. — Místo másla můžeme k nim podávat též holandskou omáčku.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 987 Pstruzi pečení po mlynářsku

*Poměr: 6 pstruhů, 12 dkg másla, sůl, hladká mouka, trochu citrónové šťávy a zelená petržel.*

Postup: Pstruhy vykucháme, opláchneme a na obou stranách uděláme příčně trochu šikmo dva až tři zářezy ostrým nožem. Pak pstruhy osolíme, obalíme je v mouce a v kastrolu na rozpáleném másle na obou stranách prudce opečeme.

Upečené pstruhy upravíme na mísu. Do másla, v němž se pstruzi pekli, přidáme jemně rozsekanou petržel, zakapeme citrónovou šťávou a pstruhy jím polijeme.

Příloha: brambory opékané nebo smažené, popřípadě bramborové krokety a saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 988 Pstruzi po námořnicku

*Poměr: 6 pstruhů, 8 dkg másla, sůl, ¼ litru námořnické omáčky (viz recept čís. 770), 6 menších tvrdších rajčat, 4 žampiony, popřípadě trochu cayenského pepře, strouhaná houska na posypání a trochu másla na pokapání.*

Postup: Pstruhy vykucháme, opláchneme, osolíme, v pánvi na rozpáleném másle po obou stranách opečeme a pak vyjmeme. Rajčata spaříme, nakrájíme na plátky a spolu s očištěnými a na plátky nakrájenými žampiony na másle, v němž se pekli pstruzi, trochu podusíme. Pak rajčata a houby osolíme, popřípadě posypeme trochou cayenského pepře. Upečené pstruhy narovnáme vedle sebe do nižší ohnivzdorné porcelánové nebo skleněné misky, poklademe podušenými rajčaty a houbami, přelijeme námořnickou omáčkou, posypeme strouhanou houskou, pokapeme máslem a v horké troubě na povrchu asi 10 minut opečeme.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 989 Losos vařený s kořeněnou omáčkou

*Poměr: Střední část lososa (asi 1 kg), sůl, rybí nebo zeleninový vývar okyselený octem (viz recept čís. 634 a 637), ¼ litru bílého vína a 4/10 litru kořeněné omáčky (viz recept čís. 773).*

Postup: Vývar, do kterého jsme přilili bílé víno, přivedeme do varu, pak do něj vložíme na porce nakrájeného a osoleného lososa a velmi mírným varem vaříme asi 12 minut. Uvařené porce lososa upravíme na mísu, ozdobíme hlávkovým salátem nebo na plátky nakrájenou čerstvou okurkou a dílky citrónu a podáváme s kořeněnou omáčkou. (Místo kořeněné omáčky můžeme podat omáčku holandskou.)

Podáváme jako předkrm, jako mezichod anebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory a okurkový salát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 990 Losos po kardinálsku

*Poměr: Střední část lososa (asi 1 kg), sůl, vývar ze zeleniny (viz recept čís. 637), 4/10 litru bešamelové omáčky zhotovené se smetanou a rybím vývarem a 5 dkg račího másla (viz recept čís. 811).*

Postup: Do vařícího vývaru ze zeleniny vložíme osoleného a na porce nakrájeného lososa a velmi mírným varem vaříme asi 12 minut. Pak si připravíme bešamelovou omáčku (viz recept čís. 759), místo mléka však do ní dáme polovinu smetany a polovinu rybího vývaru a hotovou omáčku zjemníme račím máslem. Uvařeného lososa upravíme na misku, polijeme připravenou omáčkou a ozdobíme zelenou petrželí, popřípadě i vařenými račími ocásky.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

### 991 Losos dušený na houbách

*Poměr: Asi 1 kg lososa, sůl, 6 dkg másla, 6 dkg slaniny, 5 dkg cibule, 4 dkg žampionů, 4 dkg lanýžů nebo pestřeců, 1/2 litru bílého vína nebo vývaru z ryb (viz recept čís. 637), šťáva z poloviny citrónu, bílý pepř, 3 dkg světlé jíšky a 1 žloutek.*

Postup: V kastrolu rozpustíme máslo, do něho vložíme na kostičky nakrájenou slaninu a cibuli, trochu ji zpěníme, k tomu přidáme očištěné a na plátky nakrájené houby, osolíme, opepříme a krátce podusíme. Do toho pak vložíme na porce nakrájeného, osoleného lososa, podlijeme vínem a citrónovou šťávou a zakryté pokličkou na mírném ohni dusíme asi 12 minut. Udušeného lososa upravíme na misku. Šťávu z podušeného lososa přecedíme. Scezené houby se slaninou a s cibulkou pak dáme na jednotlivé porce lososa. Procezenou šťávu zahustíme jíškou, zjemníme žloutkem a touto omáčkou jednotlivé porce přelijeme. Ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako teplý mezichod anebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory, popřípadě i vařený chřest.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 992 Candát vařený

*Poměr: 1 1/2 kg candáta, voda, sůl, 20 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 5 dkg cibule, 1 bobkový list, asi 10 zrněk pepře a 6 zrněk nového koření, trochu tymiánu a 1/16 litru octa nebo 1/8 litru bílého vína.*

Postup: Do kastrolu nalijeme vodu, přilijeme ocet nebo víno, přidáme zeleninu a cibuli nakrájenou na nudličky, koření svázané v plátěném hadříčku, sůl, a tuto směs asi 25 minut povaříme. Očištěného, vykuchaného a opláchnutého candáta nakrájíme na porce, osolíme je a vložíme do vařícího zeleninového vývaru. Necháme přejít var, pak kastrol stáhneme na okraj plotny a mírným varem rybu vaříme do měkka. To trvá 12–15 minut. Uvařené porce candáta pak opatrně z vývaru vyjmeme. Vývar procedíme, svazeček

s kořením odstraníme, scezenou zeleninu upravíme na nahřátou misku, na ni rozložíme uvařené porce candáta a ozdobíme je dílky citrónu a hlávkovým salátem. Podáváme jako teplý předkrm nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory a rozpálené máslo nebo holandská (popř. rybí) omáčka. Také studené omáčky, jako je tatarská, remuládová, bylinkovo-octová atp., jsou vhodné jako příloha.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 993 Candát vařený s křenem

*Poměr: 6 porcí candáta po 15 dkg, vývar ze zeleniny (viz recept čís. 637), sůl, 2 lžíce nastrohaného křenu a asi 10 dkg másla.*

Postup: Připravené a osolené porce candáta uvaříme ve vývaru do měkka. Uvařené porce ryby upravíme na misku, posypeme nastrohaným křenem, přelijeme rozpáleným máslem a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako předkrm, jako mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory maštěné máslem a sypané rozsekanou zelenou petrželí.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 994 Candát pečený na sardeli

*Poměr: 1 1/2 kg candáta, sůl, 3 sardele, trochu mletého pepře, 8 dkg sádla, trochu rybího vývaru a 8 dkg sardelového másla.*

Postup: Očištěného, vykuchaného a opláchnutého candáta trochu opepříme, osolíme a pak na podélných bočních stranách protáhneme (prošpikujeme) na proužky nakrájenými sardelmi. Candáta pak dáme do pekáče hřbetem vzhůru, přelijeme horkým sádlem, vložíme do trouby a pečeme asi 20 až 25 minut.

Při pečení často rybu poléváme vlastní šťávou, ke které podle potřeby přiléváme rybí vývar. Před podáváním odstraníme ze šťávy tuk a rybu přelijeme rozpuštěným sardelovým máslem. Upečenou rybu upravíme na nahřátou misku a ozdobíme zelenou petrželí. Šťávu z upečeného candáta procedíme a podáváme zvlášť v omáčnicku.

*Obměna:* Candáta můžeme také rozdělit na porce, opepřit, protáhnout proužky sardelí, slabě poprášit moukou a opékat přímo v pánvi na rozpáleném sádle, upečené porce pak upravit na misku a přelit rozpuštěným sardelovým máslem.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 995 Štika vařená, s máslem a s osmaženou strouhanou houskou

*Poměr: 1,60 kg štiky, sůl, vývar ze zeleniny (viz recept čís. 637), 15 dkg másla a 9 dkg strouhané housky.*

Postup: Očištěnou, vykuchanou a opláchnutou štiku nakrájíme na šest porcí, osolíme je, vložíme do vařícího vývaru a velmi mírným varem vaříme asi 12 minut. Uvařené porce štiky pak opatrně z vývaru vyjmeme, upravíme na nahřátý talíř a přelijeme rozpáleným máslem, v němž jsme osmažili strouhanou housku. Ozdobíme zelenou petrželí.

Obměna: Místo másla a strouhané housky můžeme k uvařené štice podávat některou ze studených majonézových omáček. Podáváme jako teplý předkrm nebo jako mezichod, popř. jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory, sypané jemně rozsekanou zelenou petrželí.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

#### 996 Štika smažená v těstíčku

Poměr: 12 kousků štiky asi 8 cm velkých a 2 cm širokých, sůl, těstíčko na smažení (viz recept čís. 916) a olej nebo sádlo na vysmažení.

Postup: Připravené kousky štiky nejdříve asi hodinu marinujeme (viz „Marinování ryb“, čís. 982). Pak je osolíme, obalíme v těstíčku na smažení, v rozpáleném tuku do zlatova vysmažíme, upravíme na mísu a ozdobíme hlávkovým salátem a dílky citrónu.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: brambory v různých úpravách, holandská nebo studená majonézová omáčka a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob. Úprava trvá 45 minut.

#### 997 Sumec s chřestem, opékaný

Poměr: 6 porcí z mladého sumce po 15 dkg,  $\frac{1}{4}$  litru rybího vývaru,  $\frac{1}{2}$  kg bramborové hmoty duchesse (viz recept čís. 1343),  $\frac{1}{10}$  litru bílého vína,  $\frac{1}{10}$  litru bílé omáčky velouté, připravené s rybím vývarem (viz recept čís. 769), 5 dkg konzervovaných krabů (chatky), 5 dkg másla, 10 dkg nastrouhaného parmazánu a  $\frac{1}{4}$  kg vařeného nebo konzervovaného chřestu, sůl a žloutek na potření.

Postup: Do kastrolu nalijeme rybí vývar a bílé víno, do něj vložíme osolené porce sumce a mírným varem je vaříme 12 minut. Potom naplníme do sáčku s hvězdičkovitou trubičkou bramborovou hmotu, ozdobně ji vystříkáme na vnitřní okraj podlouhlé ohnivzdorné mísy s nižším okrajem a potřeme ji žloutkem.

Na dno takto připravené ohnivzdorné mísy nalijeme 2 dkg rozpuštěného másla, pak do něho rozložíme vedle sebe chřest, na něj položíme uvařené porce sumce a posypeme je na drobno rozsekaným krabím masíčkem. Do bílé omáčky přilijeme trochu vývaru z uvařených porcí sumce a na připravené porce v ohnivzdorné misce ji nalijeme, posypeme strouhaným sýrem, pokapeme zbylým máslem a povrch v horké troubě asi 10–15 minut opékáme.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené bramborové kuličky, sypané zelenou petrželí.

Pro 6 osob. Úprava trvá 1 hodinu.

#### 998 Úhoř vařený na modro

Poměr: 1,20 kg úhoře, sůl,  $1\frac{1}{2}$  litru vody, 20 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 5 dkg cibule, trošku bazalky a šalvěje, 8 zrněk pepře, 6 zrněk nového koření,  $\frac{1}{13}$  litru octa, hlávkový salát a citrón.

Postup: Úhoře zabijeme a ploutve odstříháme. Kolem hlavy zabitého úhoře uvážeme motouz a úhoře pověsíme na hřebík. Potom ho drháme od hlavy směrem k ocasu hrubou solí tak dlouho, až zmodrá. Pak hlavičku utřžeme, žluč, která leží za hlavičkou, opatrně vyjmeme a úhoře nakrájíme na několik kusů asi 7 až 8 cm dlouhých, hůlkou vařečky z nich vytlačíme vnitřnosti a vnitřní blánu z jednotlivých porcí odstraníme. Porce ještě vydrháme solí a dobře vymyjeme. Do kastrolu nalijeme vodu, přidáme na nudličky nakrájenou zeleninu a cibuli, koření, sůl, ocet a asi půl hodiny vše povaříme. Do připraveného vývaru vložíme na porce nakrájeného úhoře a uvaříme ho do měkka. Doba vaření je asi 15–20 minut. Uvařeného úhoře upravíme na talíř a ozdobíme hlávkovým salátem a citrónem nakrájeným na dílky.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory a některá ze studených majonézových omáček.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 1 hodinu.

#### 999 Úhoř dušený po námořnicku

Poměr: 1,20 kg úhoře, 15 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 4 dkg cibule, 1 bobkový list, trochu tymiánu, 8 zrněk pepře, 6 zrněk nového koření, 5 dkg másla, 5 dkg moučného másla připraveného z  $2\frac{1}{2}$  dkg másla a  $2\frac{1}{2}$  dkg mouky,  $\frac{1}{4}$  litru červeného vína, 5 cl koňaku, stroužek česneku, sůl a trochu moučkového cukru, 15 dkg žampionů a 10 dkg šalotek, obojí na másle podušené a zelená petržel.

Postup: V kastrolu rozpustíme máslo, do něho vložíme na nudličky nakrájenou zeleninu, cibuli a rozetřený česnek, na to položíme očištěného, vykuchaného, na porce nakrájeného a osoleného úhoře, přidáme koření a nepatrně cukru. Zakryjeme pokličkou a na ohni vše asi 10 minut dusíme, přičemž občas kastrolek potřásáme. Pak úhoře polijeme koňakem a ihned zapálíme, aby se alkoholické páry vznítily. Potom vše podlijeme červeným vínem a zakryté pomalu dále dusíme asi 20 minut, tj. do měkka. Je-li úhoř měkký poznáme, když ho můžeme špejlí lehce propíchnout. Měkkého úhoře vyjmeme, šťávu zahustíme moučným máslem, je-li třeba ještě trochu podlijeme buď vodou nebo vínem, krátce zavaříme a procedíme. Hotového úhoře upravíme na mísu, omáčkou polijeme a ozdobíme dušenými žampiony, dušenou šalotkou a zelenou petrželí.

Podáváme jako teplý mezichod a jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory nebo rybí nočky (viz recept čís. 1030).

Pro 6 osob. Úprava trvá 1 hodinu.

### 1000 Kapr vařený na modro s máslem nebo omáčkou

*Poměr: 1½ kg hladkého nebo zrcadlového kapra, 1½ litru vody, sůl, 1/18 litru octa, 20 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 5 dkg cibule, 15 zrněk pepře, 5 zrněk nového koření, bobkový list a tymián. (Koření, které ukládáme současně se zeleninou do vody, dáme do čistého plátěného hadříku, který ovážeme motouzem.) 10 dkg másla, hlávkový salát a citrón. Přesný postup při vaření ryb na modro je popsán pod čís. 981.*

**Postup:** Do většího kastrolu nalijeme vodu, ocet, přidáme sůl, na nudličky nakrájenou zeleninu a cibuli, koření a tuto směs necháme asi 25 minut povařit. Zatím vezmeme hladkého nebo zrcadlového kapra, vykucháme ho a nakrájíme na porce. Porce kapra opláchneme, osolíme a vložíme do mírně vařící zeleninové vody. Necháme přejít var, pak nádobu s rybou stáhneme na okraj plotny a mírným varem vaříme celkem asi 18 minut. Potom uvařené porce opatrně rybí lžící vyjmeme, urovnáme na mísu zmodralým hřbetem navrch a přelijeme horkým máslem. Zeleninu secedíme, svazeček s kořením odstraníme a dobře odkapanou zeleninu rozložíme kolem upravené ryby na míse. Ozdobíme hlávkovým salátem a na kolečka nakrájeným citrónem.

**Obměna:** K uvařeným porcím kapra můžeme podávat zvlášť v omáčnicku holandskou omáčku, nebo některou ze studených omáček majonézových (v tom případě je nepřelíváme horkým máslem).

Podáváme jako teplý předkrm nebo jako mezichod, popřípadě jako samostatný pokrm.

**Příloha:** vařené brambory sypané drobně nakrájenou zelenou petrželí.

Pro 6 osob.

Úprava trvá ¾ hodiny.

### 1001 Kapr dušený na paprice

*Poměr: 6 porcí kapra po 15 dkg, asi ¼ litru rybího vývaru nebo vody, 5 dkg másla, 4 dkg cibule, ½ dkg zelené petržele, 1 dkg sladké mleté papriky a sůl. Na zjemnění: 2 dkg másla a ½ litru kyselé smetany. Na jíšku: 4 dkg másla a 5 dkg hladké mouky.*

**Postup:** V kastrolu rozpustíme máslo, v něm osmahneme drobně nakrájenou cibulku a zelenou petržel, zaprášíme sladkou paprikou, podlijeme vývarem nebo vodou, do toho vložíme osolené porce kapra a dusíme asi 18 minut. Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji šťávou z udušeného kapra a asi 15 minut povaříme. Omáčku zjemníme máslem a smetanou. Okraj podlouhlé ohnivzdorné mísy ozdobíme bramborovou hmotou (duchesse, viz recept čís. 1343), kterou vystříkáme ze sáčku s hvězdičkovitou trubičkou, potřeme ji žlutkem a tuto ozdobu v troubě do růžova opečeme. Do středu takto ozdobené mísy narovnáme dušeného kapra a polijeme připravenou omáčkou. Jednotlivé porce kapra ozdobíme na plátky nakrájeným vejcem a čerstvým rajčetem.

**Poznámka:** Omáčku můžeme také přibarvit lžící kečupu. Kapra na paprice můžeme také jednoduše upravit na talíř, polít omáčkou a ozdobit vejcem a rajčetem. Tak upravujeme také candáta, štiky, bělici, zmrazené file apod.

300

Podáváme jako samostatný pokrm.

**Příloha:** nočky, vařené brambory nebo dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá ¾ hodiny.

### 1002 Kapr pečený na oleji

*Poměr: 6 porcí šupinatého kapra po 15 dkg, sůl, mletý pepř, olej na pečení a 6 dkg másla.*

**Postup:** Z porcí kapra odstraníme páteřní kost, osolíme, opepříme a na pánvi v rozpáleném oleji po obou stranách prudce do růžova opečeme. Upečeného kapra upravíme na mísu, potřeme rozpuštěným máslem a ozdobíme citrónem a zelenou petrželí.

Podáváme jako teplý mezichod a jako samostatný pokrm.

**Příloha:** opékané nebo smažené brambory, studená tatarská nebo remuládová omáčka a salát z rajčat nebo z okurek. Také strouhaný křen je vhodný.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1003 Kapr pečený po srbsku

*Poměr: 1½ kg šupinatého kapra, sůl, 8 dkg másla, 6 dkg slaniny, 1 kg napolo uvařených brambor, 6 dkg hladké mouky promíchané mletou sladkou paprikou, ¼ litru kyselé smetany a asi 4 dkg másla na vymazání pekáče.*

**Postup:** Kapra očistíme, vykucháme, hlavu a ocas odkrojíme, po délce rozkrojíme na dvě půlky a páteř z vyšší půlky vykrojíme. Pak půlky kapra na vrchní straně příčně trochu šikmo několikrát nařzneme, osolíme a do každého zářezu vložíme plátek slaniny a kousek másla. Pekač vymažeme máslem a narovnáme do něj napolo uvařené, oloupané, na plátky nakrájené a osolené brambory. Potom na pekáč položíme mřížku, na ni dáme připraveného kapra a vložíme do trouby. Po krátkém opečení poprášíme kapra moukou promíchanou s paprikou a když povrch začne hnědnout, poléváme kapra občas kyselou smetanou. Pečení trvá přibližně 20–25 minut. Upečené půlky kapra opatrně přendáme na mísu, posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí a ozdobíme na plátky nakrájeným citrónem.

Podáváme jako teplý mezichod a jako samostatný pokrm.

**Příloha:** brambory, které se pekly současně s rybou a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1004a Kapr smažený

*Poměr: 6 porcí šupinatého kapra po 14 dkg, zbavených páteřní kosti, sůl, ¼ litru mléka, 6 dkg hrubé mouky, 2 vejce, 15 dkg strouhané housky a tuk na smažení.*

**Postup:** Porce kapra vložíme asi na ¼ hodiny do osoleného mléka. Potom je osušíme, osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhané housce a mírně smažíme v rozpáleném tuku po obou stranách do červena. To trvá asi 12 minut. (Jsou-li porce zvlášť vysoké, vložíme je po

301

vysmažení do pekáče, potřeme máslem a ještě asi na 5 minut dáme do horké trouby). Usmaženého kapra upravíme na mísu a ozdobíme hlávkovým salátem a na dílky nakrájeným citronem a popřípadě ještě porce posypeme nastrohaným ementálem.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: brambory ve všech úpravách, teplá holandská omáčka nebo některá ze studených majonézových omáček. Dále pak to může být bramborový salát obyčejný, francouzský salát s majonézou, fazolový nebo celerový salát apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1004b Línci pečení na kmíně

*Poměr: 3 větší línci po 40 dkg, sůl, 1 dkg rozsekaného kmínu, 4 dkg hladké mouky, trochu rybího vývaru nebo vody a 15 dkg másla nebo sádla.*

Postup: Línci vykucháme, vymyjeme, hlavu a ocas odkrojíme a línci rozdělíme na dvě půlky, z kterých, je-li třeba, stáhneme kůži. Porcované línci pak osušíme, osolíme, posypeme kmínem, poprášíme moukou, dáme je do pekáče s rozpáleným tukem, vložíme do trouby a pečeme po obou stranách celkem 12–15 minut. Při pečení je občas poléváme vlastní šťávou, ke které podle potřeby přiléváme trochu vývaru nebo vody. Upečené línci upravíme na mísu, polijeme vlastní šťávou a ozdobíme na kolečka nakrájeným citronem a hlávkovým salátem. Stejně můžeme upravit i kapra, okouna apod.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1005 Línci smažení se sýrem

*Poměr: 6 línků po 20 dkg, sůl, 8 dkg hladké mouky, 2–3 bílky, 8 dkg strouhané housky, 8 dkg strouhaného ementálu nebo parmazánu, 4 dkg cibule, trochu zelené petržele, 6 dkg sádla a 6 dkg oleje.*

Postup: Línci očistíme, vykucháme a dvakrát nebo třikrát jim prostříháme páteř z břišní strany, aby se při smažení nekroutili.

Pak je osolíme, obalíme v mouce a v rozšlehaných bílcích, do kterých jsme přimíchali strouhanou housku a strouhaný sýr. Na pánev dáme sádlo a olej, rozpálíme, do něj pak přidáme jemně rozsekanou cibuli a zelenou petržel, trochu osmahneme a v tom připravené línci po obou stranách do červena vysmažíme. Smažené línci upravíme na talíř a ozdobíme zelenou petrželí a citronem. (Tato úprava je vhodná i pro sivena, porcovaného candáta, kapra apod.).

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené nebo opékané brambory, popřípadě bramborové krokety a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1006 Okouni pečení na másle

*Poměr: 1,60 kg okounů, sůl, 15 dkg másla, 8 dkg hladké mouky, zelená petržel a citronová šťáva.*

Postup: Okouny vykucháme, ploutve odstříháme, vymyjeme, a jsou-li okouni malí, povaříme je asi 4 minuty ve slané vodě, kůži stáhneme a hlavu a ocas odkrojíme. Jsou-li však větší, pak je krátce spaříme, šupiny odstraníme a hlavu a ocas odkrojíme. Potom okouny osolíme, poprášíme moukou a v pánvi na rozpáleném másle po obou stranách upečeme. (Menší okouny upečeme celkem asi 8 minut, větší asi 10 až 12 minut). Upečené okouny upravíme na nahřátou mísu a ozdobíme hlávkovým salátem.

Do másla, na kterém se okouni pekli, přidáme rozsekanou zelenou petržel, citronovou šťávu, nepatrně přisolíme, trochu prohřejeme a na upravené okouny nalijeme. Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené nebo opečené brambory a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1007 POKRMY Z MOŘSKÝCH RYB

##### 1008 Jazyk mořský vařený, s holandskou omáčkou

*Poměr: 1,20 kg mořských jazyků, sůl, bobkový list,  $\frac{2}{10}$  litru bílého vína,  $\frac{2}{10}$  litru rybího vývaru a šťáva z poloviny citronu.*

Postup: Mořské jazyky vykucháme, kůži stáhneme a s kosti sejmem nožem filé. Z hlavy, kůže a kostí si připravíme rybí vývar.

Do kastrolu dáme vývar, přilijeme bílé víno, přidáme sůl a bobkový list a přivedeme do varu. Osolená filé v půli přehneme, spojíme špejlí, vložíme do vývaru, zakryjeme pokličkou a mírným varem vaříme do měkka, tj. asi 10 minut. Uvařená filé z vývaru opatrně vyjmeme, upravíme na mísu a ozdobíme zelenou petrželí. Šťávy z udušených filé použijeme k přípravě holandské omáčky, kterou podáváme zvlášť v omáčnicku.

Podáváme jako předkrm, jako mezichod anebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory a salát ze syrové zeleniny.

Pro 3–6 osob.

Úprava trvá  $\frac{1}{2}$  hodiny.

##### 1009 Jazyk mořský dušený na víně, se smetanovou omáčkou

*Poměr: 1,20 kg mořských jazyků, sůl, 2 dkg cibule, 6 zrněk nového koření a pepř vcelku,  $\frac{2}{10}$  litru bílého vína, 4 dkg másla, 3 dkg hladké mouky,  $\frac{1}{4}$  litru vývaru,  $\frac{1}{10}$  litru smetany, 1 žloutek, několik kapek worčesterské omáčky a trochu másla na potřesení papíru.*

Postup: Z mořských jazyků si připravíme filé a osolíme je. Do ohnivzdorné porcelánové misky nebo do kastrolu dáme jemně rozsekanou cibuli, pepř

a nové koření, na to položíme v půlce přehnutá a špejlí spojená filé, zalijeme bílým vínem, zakryjeme mastným papírem a dusíme 10 minut v troubě. (Z kůže a kostí s přidáním koření a zeleniny si připravíme rybí vývar.) Potom si z másla a mouky zhotovíme světlou jíšku, podlijeme ji vývarem z ryb a šťávou z udušených filé, dobře zavaříme, osolíme, přidáme několik kapek vorčesterské omáčky, procedíme a omáčku zjemníme žloutkem, rozkvedlaným ve smetaně. Dušená filé upravíme na nahřátou mísu, omáčkou je přelijeme a ozdobíme hlávkovým salátem a rozčtvrceným oloupaným rajčetem.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory nebo dušená rýže.

Pro 3—6 osob.

Úprava trvá  $\frac{3}{4}$  hodiny.

#### 1010 Závitky z mořského jazyka, nadívané, po francouzsku

*Poměr: 1,60 kg mořských jazyků (tj. asi 4 ryby po 40 dkg), sůl, 2 dkg cibule, 6 zrněk pepře a nového koření,  $\frac{2}{10}$  litru bílého vína a trochu másla na pomaštění papíru. — 8 dkg žampionů nebo hříbků na plátky nakrájených a na másle podušených, 8 dkg krabů (chatky) konzervovaných ve vlastní šťávě.*

*Na nádivku: 4 filé z mořského jazyka, 2 žemle,  $\frac{1}{4}$  litru mléka, sůl, mletý pepř, muškátový oříšek, 1 vejce a  $\frac{2}{10}$  litru holandské omáčky.*

Postup: Z mořských jazyků si připravíme 16 filé. 12 filé plochou stranou nože lehce naklepeme a podle potřeby přikrojíme do stejné velikosti. Pak namočíme do mléka na  $\frac{1}{2}$  hodiny ostrouhané a rozčtvrcené žemle, lehce je vymačkáme a spolu se čtyřmi zbylými filé a odkrojky z mořského jazyka prolisujeme sítem nebo na strojku umeleme. Směs pak osolíme, okořeníme pepřem a muškátovým oříškem, přidáme vejce a vymícháme do hladkosti. Připravených 12 filé osolíme, potřeme je směsí a od užšího konce svineme v závitky.

Do kastrolu dáme na drobno nakrájenou cibuli, koření vcelku, do toho posadíme kolmo těsně vedle sebe plněné závitky, přelijeme vínem, zakryjeme mastným pergamenovým papírem a v troubě asi 12 minut dusíme. Udušené závitky upravíme nastojato věncovitě na mísu. Šťávu z podušených filé procedíme, dáme do kastrolu, přidáme na drobno nakrájené kraby a dušené houby, silně je prohřejeme a pak scezené dáme do středu závitků, upravených na mísu. Procezenou šťávu přidáme k holandské omáčce a upravený pokrm jí přelijeme. Okraj mísy ozdobíme na kolečka nakrájeným citrónem a zelenou petrželí.

Podáváme jako teplý předkrm, jako mezichod anebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory, dušená rýže nebo rybí nočky (viz recept čís. 1030).

Pro 3—6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1011 Jazyk mořský pečený s bylinkovým máslem

*Poměr: 1,20 kg mořských jazyků (tj. asi 3 ryby po 40 dkg), sůl, mletý pepř, citrónová šťáva, 10 dkg másla, asi 6 dkg hladké mouky, 12 dkg bylinkového másla (viz recept čís. 806) a zelená petržel.*

Postup: Z mořských jazyků si připravíme filé. Plochou stranou nože je lehce naklepeme, osolíme, opepříme, poprášíme moukou a v pánvi na rozpáleném másle pečeme asi 5 minut. Upečená filé upravíme na talíř, pokapeme citrónovou šťávou, každou porci obložíme plátkem bylinkového másla a zelenou petrželí ozdobíme. (Jsou-li mořské jazyky malé, pečeme je vcelku.) Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: brambory v různých úpravách a salát ze syrové zeleniny.

Pro 3—6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1012 Jazyk mořský pečený vcelku, s pomerančem

*Poměr: Jeden mořský jazyk pečený vcelku, 1 menší pomeranč, 5 dkg másla a 3 dkg lískových oříšků.*

Postup: Na upečený mořský jazyk, upravený na mísu, rozložíme oloupaný, na plátky nakrájený a jader zbavený pomeranč a vše polijeme rozpuštěným oříškovým máslem.

Úprava oříškového másla: Lískové oříšky v troubě krátce opražíme, pak je oloupeme, velmi jemně nastrouháme, přidáme k nim čerstvé máslo a promícháme.

Podáváme jako teplý předkrm nebo jako mezichod anebo jako samostatný pokrm.

Příloha: měšičky z lístkového těsta.

Pro 1—2 osoby.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1013 Jazyk mořský červený, smažený

*Poměr: 12 filé z mořského jazyka červeného, sůl, mouka, vejce a strouhaná houska nebo těstíčko na obalení (viz recept č. 916), citrónová šťáva a olej na smažení.*

Postup: Filé z mořského jazyka slabě osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhané housce a v rozpáleném oleji do zlatova vysmažíme. Smažená filé upravíme na mísu a ozdobíme hlávkovým salátem a citrónem.

Filé však také můžeme slabě osolit, pokapat citrónovou šťávou, smáčet v těstíčku na smažení a pak v dostatečném množství rozpáleného oleje vysmažit.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory, k obalovanému a smaženému jazyku podáváme studenou švédskou nebo remuládovou omáčku a k jazyku smaženému v těstíčku rajčatovou omáčku.

Pro 3—6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1014 Kamenáč dušený s rajčaty

*Poměr: 6 porcí kamenáče po 15 dkg, 6 dkg másla, 4 dkg cibule, 15 dkg rajčat, ½ stroužku česneku, sůl, trochu zelené petržele a tymiánu, 1 bobkový list, mletý pepř, rybí nebo zeleninový vývar, 4 dkg moučného másla, tj. 2 dkg másla prohněteného s 2dkg hladké mouky, 3 dkg čerstvého másla a 15 dkg dušených žampionů.*

Postup: Připravené porce kamenáče asi půl hodiny marinujeme (viz Marinování ryb, č. 982). V kastrolu rozpustíme máslo, do něho vložíme drobně nakrájenou cibulku a oloupaná, na plátky nakrájená rajčata, půl stroužku česneku utřeného se solí, rozsekanou zelenou petržel, trochu tymiánu a bobkový list. Na to položíme porce marinované, osolené a opepřené ryby, zalijeme vývarem, zakryjeme pokličkou a přivedeme zvolna do varu. Jakmile se vývar začne vařit, pokličku odstraníme, rybu zakryjeme pergamenovým papírem potřepeným máslem a v troubě do měkka udušíme. Udušené porce ryby pak opatrně přendáme do jiného kastrolu a postavíme do tepla. Šťávu procedíme, do dvou třetin vyvaříme, pak zahustíme moučným máslem a upravenou omáčku nakonec zjemníme čerstvým máslem. Porce ryby upravíme na nahřátou mísu, připravenou omáčkou je přelijeme, obložíme dušenými kloboučky žampionů a zelenou petrželí ozdobíme.

*Poznámka: Při dušení ryby můžeme do vývaru přilít též bílé víno.*

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá i s marinováním ¾ hodiny.

#### 1015 Tuňák pečený

*Poměr: 90 dkg masa tuňáka bez kůže, sůl, mletý pepř, kmín, 3 dkg bylinkového másla (viz recept č. 806) a trochu rybího vývaru nebo vody.*

Postup: Maso tuňáka v celku osolíme, opepříme, posypeme rozsekaným kmínem, dáme do kastrolu nebo na pekáč, podlijeme trochou vývaru a v troubě pečeme jako telecí nebo vepřové maso do měkka. Při pečení potříváme tuňáka občas bylinkovým máslem. Upečeného tuňáka nakrájíme na porce, rozložíme na nahřátou mísu a přelijeme vlastní šťávou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory a kyselá okurka nebo rajčatový salát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1016 Makrely vařené, s rybízovou omáčkou po anglicku

*Poměr: 1,50 kg makrel, sůl, rybí vývar, trochu fenyklu a ¼ litru studené rybízové omáčky s křenem.*

Postup: Z vykuchaných a opláchnutých makrel odkrojíme hlavy a ocasy, makrely napříč rozkrojíme na porce, osolíme, vložíme je do vývaru, do kterého jsme přidali trochu fenyklu, necháme přejít var a pak na mírném ohni vaříme asi 10 minut. Uvařené makrely z vývaru opatrně vyjmeme, upravíme na nahřátou mísu a ozdobíme zelenou petrželí.

306

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory nebo dušená rýže a studená rybízová omáčka s křenem.

Úprava rybízové omáčky: 10 dkg rybízového džemu sítem prolisujeme, rozředíme lžící červeného vína, přidáme nepatrně skořice, muškátového oříšku, soli a pepře, lžící čerstvě nastrohaného křenu a promícháme. (Uvařené makrely můžeme také podávat polité rozehřátým máslem anebo s holandskou omáčkou. Rybízovou omáčku pak ovšem vynecháme.)

Úprava trvá 30 minut.

Pro 6 osob.

#### 1017 Makrely pečené

*Poměr: 6 menších makrel asi po 25 dkg nebo 3 větší makrely po 50 dkg, sůl, mletý pepř, 10 dkg bylinkového másla (viz recept č. 806) a olej na potření.*

Postup: Makrely vykucháme, žábry odstraníme, hřbetní ploutev odstříháme, ryby omyjeme a dobře osušíme. Poté osolíme, opepříme, do břišní dutiny dáme trochu bylinkového másla, na povrchu je potřeme olejem a pak je narovnáme těsně vedle sebe do pekáče nebo do kastrolu vytřeného olejem a v horké troubě asi 15 minut pečeme. Při pečení často potříváme olejem. Upečené makrely upravíme na mísu, polijeme vlastní šťávou a ozdobíme citrónem a zelenou petrželí.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory polité máslem a dušený zelený hrášek nebo paprikový, popř. celerový salát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1018 Sledí čerství, vaření, s máslem nebo omáčkou

*Poměr: 6 čerstvých sledů asi po 20 dkg, sůl, zeleninový vývar (viz recept č. 637) a buď 12 dkg másla nebo ¼ litru holandské omáčky (viz recept č. 772).*

Postup: Z čerstvých očištěných a vykuchaných sledů odkrojíme hlavy a ocasy, sledě opláchneme, na hřbetě mělce nakrojíme, osolíme, složíme je do ubrousku nebo mulu a ponoříme do vařícího vývaru. Sledě vaříme mírným varem asi 6 minut. Uvařené s ubrouskem vyjmeme a sledě opatrně přendáme na nahřátou mísu, posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí a ozdobíme citrónem na dílky nakrájeným.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory a buď rozehřáté máslo nebo holandská omáčka.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1019 Sledí čerství, vaření, s jablečným křenem

*Uvaříme si sledě tak, jak je uvedeno v předchozím předpise.*

Uvařené sledě upravíme na mísu a každého jednotlivého sledě potřeme jablečným křenem.

307

Podáváme jako teplý předkrm nebo jako mezichod anebo jako samostatný pokrm.  
Příloha: vařené brambory polité máslem nebo chléb.

#### 1020 Sledí čerství, pečení na slanině

*Poměr: 6 čerstvých sledů asi po 20 dkg, sůl, 4 dkg cibule, 8 dkg slaniny a trochu hladké mouky.*

*Postup:* Sledě vykucháme, očistíme, opláchneme, hlavy a ocasy odkrojíme, každého sledě rozdělíme na 2 půlky a páteř s kostičkami odstraníme. V pánvi rozpustíme slaninu na kostičky nakrájenou, pak k ní přidáme drobně nakrájenou cibuli, trochu ji zpěníme, do toho dáme osolené a moukou poprášené půlky sledů a upečeme je. Upečené půlky sledů upravíme na mísu, polijeme vlastní šťávou a ozdobíme zelenou petrželí.

*Obměna:* Tuk po upečení sledů můžeme zaprášit sladkou paprikou, podli-  
 $\frac{4}{10}$  litru smetany, povařit a upečené sledě krátce podusit v omáčce.

*Poznámka:* Místo abychom očistěné sledě půlili, můžeme je překrojit příčně na 2 půlky. Pak ovšem páteř s kostičkami neodstraňujeme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1021 Slanečci s brambory, zapékání

*Poměr: 3 slanečci,  $\frac{3}{4}$  kg vařených brambor, 4 žloutky,  $\frac{2}{10}$  litru smetany, 10 dkg másla a trochu tuku na vymazání ohnivzdorné misky.*

*Postup:* Slanečky máčeme ve studené, slabě okyselené vodě 12 hodin; během této doby vodu třikrát vyměníme. Potom slanečky sloupneme, hlavu a ocas odkrojíme, rozpůlíme, páteřní kost s kostičkami odstraníme a maso nakrájíme na kostičky. Uvařené brambory nakrájíme na plátky. Žloutky rozkvedláme ve smetaně a přidáme k nim sítem prolisované mlíčí ze slanečků. Ohnivzdornou misku vymažeme máslem, na dno rozložíme brambory, na plátky nakrájené, na ně dáme vrstvu slanečků na kostičky nakrájených, zakapeme připravenou smetanou, pak dáme opět vrstvu brambor a vrstvu slanečků, opět zakapeme smetanou a tak střídavě pokračujeme, až vše spotřebujeme. Poslední vrstva musí být brambory. Pokrm přelijeme pak zbylou smetanou s rozkvedlanými žloutky, povrch poklademe kousky másla a v horké troubě 30—40 minut zapékáme.

*Obměna:* Místo slanečků můžeme vzít čerstvě vařené sledě nebo uzenáče. Brambory můžeme také posypat osmaženou cibulkou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: zeleninový salát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1022 Treska pečená se smaženou cibulkou

*Poměr: 90 dkg tresčího masa, sůl, 8 dkg hladké mouky, 15 dkg oleje, 10 dkg cibule a 8 dkg másla.*

*Postup:* Očištěné, oprané a osušené tresčí maso nakrájíme na 6 porcí, osolíme je, obalíme v mouce a v rozpáleném oleji do zlatožluta upečeme. To trvá asi 8—10 minut. Cibuli drobně nakrájíme a v rozpáleném másle osmažíme. Upečenou tresku upravíme na mísu a polijeme horkým máslem s osmaženou cibulkou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory nebo bramborová kaše.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1023 Treska pečená se sardelovým máslem

Na porce nakrájenou tresku si upečeme tak, jak je uvedeno v předchozím předpise. Upečenou upravíme na nahřátou mísu a polijeme rozpuštěným sardelovým máslem, cibuli však vynecháme. Pak kolem ryby upravené na míse rozložíme plátky citrónu, na něž jsme dali po jednom sardelovém očku a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené nebo opečené brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1024 Rybí filé smažené

Připravené porce mořského filé osolíme a opepříme nebo opaprikujeme a buď obalíme v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a ve strouhané housce, anebo je smáčíme v těstíčku na smažení (viz recept čís. 916). Vysmažíme pak v dostatečném množství rozpáleného oleje do zlatova. (Oleje má být tolik, aby v něm obalené filé plavalo: jediné tak se udrží pohromadě a stejnoměrně se vysmaží.)

Podáváme s opečenými nebo smaženými brambory, studenou tatarskou omáčkou a salátem ze syrové zeleniny.

#### 1025 Rybí filé smažené, s hořčicí po hambursku

Připravené mořské filé osolíme a opepříme, potřepe slabě hořčicí, smáčíme v těstíčku na smažení, obalíme ve strouhané housce a v rozpáleném oleji do zlatova vysmažíme. (K tomu účelu se nejlépe hodí filé nakrájené na větší hranolky průměru 2 cm a délky 8 cm.)

Podáváme s opékanými nebo se smaženými brambory, s majonézovou omáčkou a se salátem ze syrové zeleniny.



## 1026 SPECIÁLNÍ POKRMY Z RYB

### 1027 Norská rybí roláda

*Poměr: Jedno dlouhé rybí filé z mořské ryby anebo 2 filé z candáta (asi 90 dkg), citrónová šťáva, mletý pepř, 8 dkg cibule, citrónová kůra z poloviny citrónu, 15 dkg uzeného lososa, ¼ l hovězího vývaru nebo rybího vývaru, 4 dkg másla a trochu zelené petržele. Trochu másla na vymazání ohnivzdorné misky.*

**Postup:** Rybí filé pokapeme citrónovou šťávou, slabě opeříme, posypeme na drobno rozsekanou cibulkou a nastrouhanou citrónovou kůrou a postavíme asi na ½ hodiny do chladu. Poté na slabě osolené filé položíme plátky uzeného lososa, stočíme do velkého závitku (rolády) a ten vložíme na stojato do ohnivzdorné, máslem vymazané misky. Závitek pak přelijeme vývarem, navrch dáme kousek másla, zakryjeme pokličkou a v horké troubě dusíme asi 25 minut. Hotovou roládu posypeme nasekanou zelenou petrželí a podáváme přímo v nádobě, v níž se roláda dusila.

*Poznámka:* Protože uzený losos je dost slaný, přisolíme rybí filé jen nepatrně. Podáváme jako samostatný pokrm.

*Příloha:* vařené brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1028 Rybí ragú

*Poměr: 80 dkg čistého rybího masa (může to být maso z ryb sladkovodních i mořských, popřípadě i zmrazené mořské filé), 5 dkg sádla, 5 dkg hladké mouky, 5 dkg cibule, ¼ litru rybího vývaru, sůl a buď zelená petržel nebo trochu šalvěje, citrónová šťáva a ¼ litru sladké smetany.*

**Postup:** Rybí maso nakrájíme na větší kostky, pokapeme citrónovou šťávou a postavíme na půl hodiny do chladu. Z mouky, sádla a drobně nakrájené cibulky zhotovíme světlou jíšku, podlijeme ji vývarem z ryb a do husta svaříme. Do husté omáčky vložíme nakrájené marinované rybí maso, osolíme, přidáme jemně rozsekanou zelenou petržel nebo šalvěj a rybí maso v omáčce do měkka uvaříme. Hotové ragú můžeme nakonec zjemnit smetanou.

*Obměna:* Do ragú můžeme také přidat na růžičky rozebraný a ve slané vodě uvařený květák a zelený hrášek, popřípadě i na másle podušené houby.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

*Příloha:* vařené brambory nebo máslové, popřípadě rybí nočky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1029 Rybí karbanátky

*Poměr: 40 dkg rybího masa vařeného nebo pečeného (mohou to být třeba i zbytky z jakýchkoli ryb), 8 dkg másla, 2 žloutky, 35 dkg uvařených a prolisovaných brambor, 3 dkg strouhané housky, sůl, muškátový oříšek a trochu zelené petržele, 2 bílky a 1 vejce, 12 dkg strouhané housky na obalení a sádlo nebo olej na vysmažení.*

**Postup:** V misce utřeme máslo do pěny, k němu přidáme strouhanou housku, žloutky, prolisované nebo nastrouhané vařené brambory a jemně usekané rybí maso zbavené kostiček. Vše osolíme a okořeníme, dobře zamícháme a na vále moukou poprášeném upravíme ze směsi malé bochánky (karbanátky). Smáčíme je v rozšlehaných bílcích a vejci, obalíme ve strouhané housce a na pánvi v rozpáleném tuku je vysmažíme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

*Příloha:* vařené brambory polité máslem a sypané zelenou petrželí a salát ze syrové zeleniny nebo dušená zelenina apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1030 Rybí nočky

*Poměr: 40 dkg čistého rybího masa, 1 žemle, ¼ litru mléka, 1 dkg másla, 2 vejce, trochu soli, mletého bílého pepře, nastrouhaného muškátového oříšku a zelená petržel.*

**Postup:** Žemli rozčtvrtíme, namočíme asi na půl hodiny do mléka a vymačkanou žemli s rybím masem umeleme na masovém strojku. Do misky dáme máslo a za stálého míchání postupně přidáváme umleté rybí maso se žemlí, sůl, vejce, koření a jemně rozsekanou zelenou petržel. Směs dobře promícháme. Potom lžící namočenou v horké vodě vykrojíme ze směsi noček a na zkoušku zavaříme. Je-li noček příliš tuhý, přidáme ke směsi trochu másla, rozvaří-li se, přidáme trochu strouhané housky. Po zkoušce postavíme směs asi na půl hodiny do chladu. Pak lžící vykrajujeme ze směsi nočky a zavaříme je do vařícího rybího vývaru nebo osolené vody, několik minut je povaříme a pak zakryté pokličkou necháme na okraji plotny chvíli stát; nočky se dovaří. Hotové nočky z vývaru vyjmeme, dáme na mísu, pokapeme máslem a podáváme je hlavně jako přílohu, dále pak jich používáme jako vložky do polévek apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

## 1031 KORÝŠÍ POKRMY

Korýší pokrmy se upravují z korýšů sladkovodních (tj. raků) i z korýšů mořských (tj. z krevet, garnel, krabů, humrů, langust atd.).

Korýše můžeme upravovat mnoha způsoby; jednak je upravujeme vařené v celku, anebo maso z větších korýšů dusíme, pečeme, opékáme, smažíme. Můžeme z něj upravit i ragú bez přísad nebo s různými přísadami, jako je zelený hrášek, květák, houby a rybí knedlíčky. Dále můžeme z masa připravovat i rizota, pilafy atd.

Menší druhy korýšů, tj. raci, krevety, garnely apod., a to buď jen ocásky, nebo vaření v celku jsou navíc velmi pěknou ozdobou a vhodnou obloženinou mnoha pokrmů, zejména rybích.

Korýší pokrmy pokládáme převážně za lahůdku. Proto se uplatňují hlavně jako teplý předkrm nebo jako mezichod.

Vhodným příkrmem ke korýšům jsou topinky, vařené brambory, vařená nebo dušená rýže a jemné druhy zelenin.

Z příloh volíme různé druhy omáček jako račí, krevetí, humří, paprikovou, rajčatovou, holandskou a její obměny, dále pak jemné, osvěžující zeleninové saláty.

K obložení jsou vhodné plněné paštičky z listkového těsta nebo krustáčky, jemnější druhy zelenin, jako obložená dna artyčoků, svazky chřestových hlaviček, dušená rajčata, dušený lilek, vařené mangoldové řapky, dušené žampiony a lanýže, dušená filé z mořských jazyků apod.

### 1032 Raci vaření

*Poměr: 30 raků, asi 4 l vody, sůl, pepř, 2 dkg kmínu, 2 dkg zelené petržele a 5 dkg másla.*

**Postup:** Očištěné, omyté a připravené raky uvaříme tak, jak je uvedeno v receptu č. 733.

(Namísto kmínu a zelené petržele můžeme do vody přidat ještě i jiné chutné látky, kupř. cibuli nebo pepř a nové koření, popř. i kopr, dále pak víno nebo pivo.)

Uvařené raky z vývaru vyjmeme a necháme dobře odkapat. V hrnci rozpustíme máslo, k němu přidáme jemně rozsekanou zelenou petržel, do toho vložíme uvařené raky, promícháme a necháme 10 minut stát. Tím raci získají na šťavnatosti a chutnosti. Takto upravené raky urovnáme na račí mísu do tvaru pyramidy, a to klepítky ven, ozdobíme zelenou petrželí, zakryjeme bílým ubrouskem, aby nevychladli, a neseme je na stůl.

Podáváme jako lahůdku.

**Příloha:** bílé pečivo nebo topinky, holandská, račí nebo majonézová omáčka, popř. i jemný salát ze syrové zeleniny.

Pro 3–6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1033 Raci vaření v koprové omáčce

*Poměr: 40 vařených raků (viz recept č. 733),  $\frac{2}{10}$  litru holandské omáčky (viz recept č. 772) a 1 dkg kopru.*

**Postup:** Z uvařených raků vyjmeme maso z ocásků a klepet, vložíme je do holandské omáčky, přidáme rozsekaný kopr, ve vodní lázni dobře prohřejeme a upravíme do timbálové misky.

**Obměny:** Místo omáčky holandské můžeme také vzít omáčku bílou velouté (viz recept č. 762) nebo omáčku rybí (viz recept č. 771), kterou zjemníme dvěma žloutky. Místo masa z raků můžeme k přípravě tohoto pokrmu použít také maso humří, langustí, krevetí, krabí apod., a to buď čerstvě vařené nebo ve vlastní šťávě konzervované.

Podáváme jako teplý předkrm nebo jako teplý mezichod.

**Příloha:** vařené brambory, dušená rýže nebo měsíčky z listkového těsta a salát ze syrové zeleniny.

Pro 2–4 osoby.

Úprava trvá 40 minut.

### 1034 Krabi se smetanou

*Poměr: 2 až 3 konzervy krabů (chatky), 5 dkg másla, 2 dkg cibule, 3 dkg hladké mouky,  $\frac{1}{4}$  litru sladké smetany, sůl, trochu mletého bílého nebo cayenského pepře, 1 žloutek, nepatrné množství citronové kůry a trochu másla na zjemnění.*

**Postup:** Krabí maso vyjmeme z konzervy, odstraníme z něj kosticová vlákna a maso nakrájíme na větší kousky. V kastrolu rozpustíme máslo, v něm zpěníme drobně nakrájenou cibulku, zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme šťávou z konzervovaných krabů a smetanou, osolíme, okořeníme a zaváříme. Do hotové omáčky vložíme nakrájené krabí maso, ochutnáme citronovou kůrou a krátce povaříme. Nakonec pokrm zjemníme žloutkem a máslem a upravíme do timbálových misek.

**Obměna:** Do hotového pokrmu můžeme také přimíchat vařené chřestové hlavičky.

Podáváme jako teplý předkrm nebo jako mezichod.

**Příloha:** dušená rýže se zeleným hráškem.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1035 Scampi vaření s kari omáčkou

*Poměr: 60 dkg scampi, vývar ze zeleniny, zelená petržel, 3 plátky citronu, sůl, 4 dkg oleje, 6 dkg cibule, asi lžička koření kari, 1 větší nakyslé jablko, 5 dkg rajčatového protlaku, 4 dkg mandlí nebo kokosu,  $\frac{1}{8}$  litru smetany, 1 žloutek, rybí nočky (viz recept č. 1030) a zelená petržel.*

**Postup:** Scampi očistíme, ve slabě osolené vodě krátce předvaříme, pak odlooupneme skořápky z ocásků, masité ocásky vyjmeme, podélně na hřbetě nakrojíme a odstraníme střívka. Potom ocásky ve vývaru, do kterého jsme přidali zelenou petržel a plátky citronu, dovaříme do měkka.

Pak si připravíme omáčku: V kastrolu na rozpáleném oleji zpěníme drobně nakrájenou cibulku, přidáme k ní koření kari, nastrouhané jablko, rajčatový protlak, oloupané a nastrouhané mandle nebo kokos, osolíme, povaříme a hotovou omáčku zjemníme žloutkem rozkvedlaným ve smetaně a postavíme ji do vodní lázně.

V témže vývaru, ve kterém jsme vařili scampi, uvaříme rybí nočky. Na nahřátou mísu věncovitě rozložíme uvařené rybí nočky, do středu noček dáme zelenou petržel a na ni položíme uvařené scampí ocásky. Omáčku podáváme zvlášť v omáčníku.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako teplý mezichod.

Pro 4–6 osob.

Úprava trvá  $\frac{3}{4}$  hodiny.

### 1036 Humři po indicku

*Poměr: 60 dkg čerstvého vařeného nebo konzervovaného humřího masa, 60 dkg vařené rýže okořeněné kořením kari,  $\frac{2}{10}$  l indické omáčky (viz recept č. 763), trochu kečupu a zelená petržel.*

Postup: Humří maso nakrájíme na plátky, dáme do kastrolku, zalijeme omáčkou a dobře prohřejeme.

Do kruhového tvořítka, vymazaného máslem, namačkáme vařenou rýži, vyklopíme ji na okrouhlou mísu a střed rýžového kruhu naplníme humřím masem s omáčkou. Vnější okraj rýže ozdobíme buď stříkanými malými hromádkami kečupu, anebo humřimi nohami a zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako teplý mezichod.

Pro 3—6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1037 Humří smažení

*Poměr: 12 menších, čerstvě vařených nebo konzervovaných humřích ocásků, trochu soli a bílého mletého pepře, 1—2 vejce, 12 dkg strouhané housky a olej na smažení. 60 dkg francouzského salátu, hlávkový salát a citrón.*

Postup: Vařené humří ocásky osolíme, opepříme, omočíme v rozšlehaných vejcích, pak obalíme ve strouhané housce a v rozpáleném oleji do zlatova vysmažíme. Na okrouhlou mísu upravíme do středu hromádku z francouzského salátu s majonézou, kolem salátu úhledně rozložíme smažené humří ocásky a ozdobíme hlávkovým salátem a na dílky nakrájeným citrónem, popřípadě ještě humřím krunýřem.

Podáváme jako mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: buď teplá omáčka kořeněná (viz recept čís. 773), nebo studená omáčka majonézová.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1038 ŽELVÍ POKRMY

Želví pokrmy jsou uznávány za zvláštní lahůdku.

Nejznámější ze želvích pokrmů je želví polévka. (Úpravu želví polévky naleznete pod čís. 732.)

Kromě čerstvého želvího masa přichází na trh také želví maso konzervované v krabicích, které je pro přípravu želvích pokrmů nejvýhodnější, a pak ještě želví maso sušené.

Želví maso se výživností a stravitelností podobá masu telecímu. Chuťově ho však předčí, neboť obsahuje větší množství aromatických látek.

Ze želvího masa se především připravuje polévka a dále se ho užívá k dušení, smažení, přípravě ragú apod.

### 1039 Želví maso se žampióny

*Poměr: ½ kg konzervovaného želvího masa, 10 dkg žampiónů, 3 dkg másla, trochu cayenského nebo bílého mletého pepře, sůl, 2/10 l hnědé omáčky (viz recept čís. 777), trochu nálevu z konzervy a zelená petržel.*

Postup: Žampióny očistíme, nakrájíme na plátky a v kastrolu na másle

trochu podusíme. Potom žampióny osolíme, opepříme, přidáme k nim želví maso na větší kostky nakrájené, podlijeme trochou nálevu a podusíme. Poté maso zalijeme hnědou omáčkou, krátce povaříme, upravíme do timbálových misek a povrch posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí.

Podáváme jako teplý mezichod.

*Poznámka: Nemáme-li dostatek želvího masa, můžeme potřebné množství doplnit vařeným masem z telecí hlavy, nakrájeným na kostičky.*

*Příloha: bílé pečivo nebo chléb, popřípadě dušená rýže s kořením kari anebo dušená rýže se zeleným hráškem.*

Pro 6 osob.

Úprava trvá (máme-li hnědou omáčku hotovou) 30 minut.

### 1040 Želví ragú

*Poměr: ½ kg konzervovaného želvího masa, 3 dkg hladké mouky, 4 dkg másla, sůl, trochu zelené petržele, 10 dkg vařeného zeleného hrášku, 10 dkg vařených nebo konzervovaných chřestových hlaviček, 20 dkg vařeného květáku, 6 dkg očištěných, na plátky nakrájených a na másle podušených žampiónů, trochu citrónové kůry a trochu nálevu z želví konzervy a vývaru z telecího masa.*

Postup: V kastrolu si připravíme z másla a mouky světlou jíšku, podlijeme ji nálevem z konzervy a vývarem z telecího masa a dobře povaříme. (Omáčka musí být dostatečně hustá.) Do povařené omáčky vložíme na větší kostičky nakrájené želví maso a znovu vše krátce povaříme. Nakonec přidáme jemně rozsekanou zelenou petržel, hrášek, chřestové hlavičky, květák na růžičky rozsebraný, podušené žampióny, nepatrně citrónové kůry, trochu plusolíme a silně nahřejeme. Hotové ragú upravíme do porcelánové nebo timbálové misky.

*Obměny: Ragú můžeme také přikořenit trochou bílého nebo cayenského pepře a šalvějí nebo bazalkou. Povrch hotového ragú můžeme ještě ozdobit nepravými želvími vejci (viz recept čís. 731).*

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako lahůdku.

*Příloha: bílé pečivo nebo houskové knedlíčky (viz recept čís. 674).*

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1041 HLEMÝŽDÍ POKRMY

Pokrmy upravené z hlemýžďů náleží stejně jako pokrmy upravené z koryšů, želv apod. mezi pokrmy lahůdkové. Hlemýždí maso má podobnou výživovou hodnotu jako jiné libové maso, je však těžší stravitelné.

Čistá užitková část hlemýžďů, připravená ke kuchyňskému použití, je asi 40 %. Pro jednu osobu počítáme přibližně asi 4—6 hlemýžďů. Hlemýždí maso lze vařit, péci, použít do polévek a do omáček, nebo upravit s nádivkou. Je vhodné i k přípravě salátů.

#### 1042 Čištění a příprava hlemýžďů

Hlemýždě, dobře uzavřené vápnitým víčkem, nejdříve kartáčkem ve vlažné vodě důkladně omyjeme a pak pod tekoucí vodou opláchneme. Očištěné vložíme do vařící osolené vody a asi 10 minut povaříme. Tím je rovněž hned usmrtíme. Potom z ulit odstraníme vápnité víčko a ještě za horka vyjmeme tělíčka hlemýžďů silnou jehlou nebo špičatým nožem z ulit. Měkké vnitřnosti, umístěné na horní části tělíčka jakož i špičku hlavy a konec černého ocásku odkrojíme, přičemž současně vytáhneme střívko. To znamená, že upotřebíme pouze onu tvrdší část tělíčka, po níž se živý hlemýžď pohybuje. Očištěná tělíčka hlemýžďů pak dobře promneme v dostatečném množství soli, abychom z nich dokonale odstranili sliz. Pak je v několikeré vodě vypereme. Takto připravená hlemýžďí tělíčka můžeme dále tepelně zpracovávat.

#### 1043 Příprava hlemýžďích ulit k plnění

Použijeme-li ulit, musíme je nejdříve pod tekoucí vodou dobře propláchnout a pak v silně osolené vodě, kterou po dobu vaření asi jednou nebo dvakrát vyměníme, 2 hodiny vyvářet. Vyvařené ulity vyjmeme z vody, znovu ve studené vodě opláchneme a necháme je důkladně okapat. Pak teprve ulity dáme na mřížku a v mírně teplé troubě vysušíme.

#### 1044 Hlemýžďi vaření

*Poměr: 24 očištěných hlemýžďích tělíček (viz recept Čištění hlemýžďů, čis. 1042), 2 litry hovězího nebo telecího vývaru, trochu tymiánu a šalvěže, asi  $\frac{1}{16}$  litru oleje a citrónová šťáva.*

**Postup:** Očištěná tělíčka hlemýžďů dáme do hrnce, zalijeme hovězím nebo telecím vývarem a uvaříme do měkka. To trvá  $2\frac{1}{2}$  až 3 hodiny. Než tělíčka změkknou, vývar okořeníme tymiánem a šalvějí. Uvařené hlemýžďe urovnáme na mýsu, ještě za tepla je pokapeme olejem a citrónovou šťávou a ozdobíme zelenou petrželí.

**Obměna:** Uvařené hlemýžďe můžeme nechat ve vývaru vychladnout. Do vyvařených a vysušených ulit nalijeme trochu vychladlého vývaru, pak do nich zastrčíme vychladlá tělíčka hlemýžďů, petrželovým máslem je uzavřeme a povrch tohoto uzávěru posypeme strouhanou houskou. Potom nasypeme do kastrolu sůl, do ní posadíme naplněné ulity otvorem nahoru, vložíme do horké trouby a asi 10 minut je zahřejeme. (Místo do soli je můžeme také posadit do tzv. hlemýžďí mýsy. Děláme to proto, aby obsah ulit nevytekl.)

Podáváme jako teplý předkrm nebo jako mezichod, anebo jako lahůdku.  
Příloha: bílý chléb, křen nebo jablečný křen, jemný zeleninový salát apod.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 3—4 hodiny.

#### 1045 Hlemýžďí ulity plněné

*Poměr: 24 uvařených hlemýžďích tělíček (viz recept čis. 1044), 5 žloutků nebo 1 vejce a 3 žloutky, 15 až 20 dkg másla, 8 sardelí, 4—5 oloupaných tvrdších žemlí,  $\frac{1}{4}$  litru mléka, sůl, trochu cayenského pepře nebo mletého bílého pepře, tlučené květu, citrónové kůry a zelené petržele, trochu strouhané housky a máslo na pokapání.*

**Postup:** Ve vývaru uvařená a vychladlá hlemýžďí tělíčka na drobnou rozsekáme. Žemle nakrájíme na menší kousky, dáme do hrnečku, zalijeme mlékem a necháme asi půl hodiny stát. Potom namočené žemle lehce vymačkáme a prolisujeme sítem. V misce utřeme máslo do pěny a k němu přidáme prolisované žemle, žloutky a prolisované sardele, okořeníme a dobře promícháme. Nakonec do směsi přimícháme rozsekané hlemýžďe a jemně rozsekanou petržel. Je-li nádivka řídká, přimícháme do ní trochu strouhané housky a je-li příliš hustá, rozředíme ji mlékem. Hotovou nádivku necháme v chladničce ztuhnout. Pak nádivku vyválíme na vále posypaném strouhanou houskou na silnou nudli, kterou nakrájíme na tolik dílů, kolik máme ulit. Z jednotlivých dílů utvoříme kuželovité tvary, které užším koncem zasadíme do otvorů čistých ulit. Plněné ulity postavíme do ohnivzdorné misky vymazané máslem náplní vzhůru. Naplněné ulity přitiskneme trochu k sobě, jednak aby ulity dobře stály, jednak aby se nádivka nedotýkala misky. Povrch naplněných ulit pokapeme máslem a v horké troubě prudce opečeme do růžova. To trvá 10—15 minut. Upečené hlemýžďe upravíme na mýsu a ozdobíme zelenou petrželí a na dílky nakrájeným citrónem.

**Obměna:** Žemle můžeme místo do mléka namočit do bílého vína a nádivku okořenit polovinou stroužku utřeného česneku.

Podáváme jako teplý předkrm nebo jako lahůdku.

Příloha: bílý chléb nebo topinky a jemný zeleninový salát nebo kompot.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 3—4 hodiny.

#### 1046 ŽABÍ POKRMY

K přípravě pokrmů ze žab používáme pouze zadních žabích stehýnek, která jsou dodávána na trh ponejvíce již stažená.

Žabí maso je bílé, měkké a lehce stravitelné.

Žabí stehýnka se ponejvíce smaží, ale i v jiných úpravách, tj. dušená, pečená nebo upravovaná jako ragú, jsou oblíbenou lahůdkou. Pár žabích stehýnek kromě stehýnek ze žab obrovských váží přibližně 4 dkg a na jednu porci posítáme 4—6 párů.

Kromě čerstvých žabích stehýnek jsou dodávána na trh také žabí stehýnka konzervovaná ve vlastní šťávě.

#### 1047 Žabí stehýnka dušená, zadělávaná

*Poměr: 36 párů žabích stehýnek, 4 dkg másla, 4 dkg cibule, zelená petržel, bobkový list, trochu tymiánu, sůl, ¼ litru bílého vína, ¼ litru vývaru z hovězího masa, citrónová šťáva, — na jíšku 3 dkg másla a 3 dkg hladké mouky, na zjemnění ¼ litru smetany a 1 žloutek.*

**Postup:** V kastrolu rozpustíme máslo, zpěníme v něm drobně nakrájenou cibuli, přidáme bobkový list, tymián, podlijeme vínem a vývarem, do toho vložíme omytá a osolená stehýnka a udušíme je do měkka. To trvá asi 10–15 minut. Potom si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji procezeným vývarem z udušených stehýnek, osolíme a dobře zavaříme. Do omáčky vložíme udušená žabí stehýnka, zakapeme citrónovou šťávou, krátce povaříme, pak odstavíme, zjemníme žloutkem rozkvedlaným ve smetaně a ochutnáme zelenou petrželí. Hotový pokrm upravíme do porcelánové nebo tiněbálové misky.

Podáváme jako teplý mezichod.

**Příloha:** měsíčky z lístkového těsta nebo dušená ryže, houskové knedlíčky apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1048 Žabí stehýnka pečená

*Poměr: 36 párů žabích stehýnek, sůl, mletý bílý pepř, hladká mouka, 12 dkg másla, trochu citrónové šťávy a zelená petržel.*

**Postup:** Stažená a dobře omytá žabí stehýnka osušíme, osolíme, slabě opepříme, obalíme v mouce a v rozpáleném másle po obou stranách rychle upečeme. Upečená z másla vyjmeme a dáme na mísu. Máslo, v kterém se stehýnka pekla, zakapeme citrónovou šťávou, zamícháme do něho jemně rozsekanou zelenou petržel a přelijeme jím opečená žabí stehýnka, upravená na míse.

Podáváme jako teplý předkrm nebo jako mezichod.

**Příloha:** opečené brambory a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

#### 1049 Žabí stehýnka smažená

*Poměr: 36 párů žabích stehýnek, sůl, 1 až 2 vejce, 8 dkg hladké mouky, 12 dkg strouhané housky a sádlo nebo olej na smažení.*

**Postup:** Stažená a dobře omytá žabí stehýnka osušíme, osolíme, obalíme jako řízek a do zlatova usmažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku. Usmažená upravíme na talíř, ozdobíme hlávkovým salátem a na dílky nakrájeným citrónem.

**Obměna:** Žabí stehýnka můžeme také před smažením pokapat citrónovou šťávou, slabě opepřit a ½ hodiny v chladu marinovat. Podáváme jako teplý předkrm nebo mezichod, popřípadě jako lahůdku.

**Příloha:** bílé pečivo nebo opečené brambory, studená tatarská nebo remuládová omáčka a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

**Poznámka:** Žabí stehýnka konzervovaná upravujeme stejně jako čerstvá. Protože však jsou konzervováním částečně již změkčena, je nutné při tepelné úpravě na to pamatovat a dobu jejich tepelné úpravy podstatně zkrátit.

#### 1050a TEPLÉ TOPINKY

Topinky jsou opečené krajíčky bílého nebo tmavého chleba, které se dají upravovat v různých obměnách. Topinky ve vhodné úpravě se hodí za přílohu k různým pokrmům, jako je kaviár, dušená zelenina, hašé, ragú apod., k obložení dušených zelenin a teplých mís, k přípravě teplých obložených chlebičků, nebo se podávají jako samostatný zákusek. Kromě toho jsou teplé topinky vhodně obložené také dobrým pohoštěním a výborně se hodí k čaji, pivu a k vínu.

#### 1050b PŘÍPRAVA A ÚPRAVA TOPINEK

Bílý nebo tmavý chléb nakrájíme na krajíčky, nejčastěji centimetr silné, a kůrku odkrojíme. Kůrka by totiž při tepelné úpravě příliš ztvrdla. Z krajíčků vykrájíme nožem čtvercové, obdélníkové nebo trojhranné tvary, anebo vhodnými vykrajovači vykrájíme tvary okrouhlé, oválné nebo půlměstčkové. Jednotlivé tvary mají optimálně průměr 5–6 cm. Není to ovšem nezbytná podmínka. Záleží to na tom, jaký druh topinek hodláme upravit a k jakému účelu mají sloužit.

Tepelná úprava topinek vyžaduje vyšší teplotu a rychlé pečení, aby povrch topinek byl křupavý a vnitřek poměrně vláčný.

Pečeme-li topinky v málo teplé troubě, vysuší se a ztrácejí na křehkosti. Topinky, které smažíme v málo rozpáleném tuku, nasávají příliš mnoho tuku a jsou pak uvnitř nejen houbovitě měkké, ale také těžce stravitelné. Hotové pečené nebo smažené topinky ihned podáváme. Nikdy je nepřipravujeme do zásoby; vlhnou a ztrácejí chuť.

#### 1050c Topinky pražené na sucho

Připravené krajíčky bílého chleba (viz příprava topinek, čís. 1050b) hranatého, oválného nebo okrouhlého tvaru narovnáme na horký suchý plech a rychle je opečeme v předtopené horké troubě po obou stranách do zlatova. Můžeme je také péci na elektrickém opěkači. Upravené topinky podáváme jako přílohu zvláště ke kaviáru, dále k zelenině, k hašé apod., nebo jich používáme k přípravě obložených chlebičků, teplých i studených.

### 1051 Topinky smažené

Bílý nebo tmavý chléb nakrájíme na krajíčky asi 1 cm silné a kůrku odkrojíme. Takto připravené krajíčky ponecháme vcelku, nebo z nich nožem vykrájíme čtvercové, obdélníkové popř. trojhranné tvary, nebo vhodným vykrajovačem vykrajujeme tvary okrouhlé, oválné, nebo půlměsíčkové. Připravené krajíčky pak ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku, nejlépe v oleji, do křupava a do zlatova vysmažíme. Hotové topinky obzvláště ve tvaru půlměsíčků a trojúhelníků jsou vhodným a ozdobným obložením dušené zeleniny, zejména špenátu, dušeného zeleného hrášku a zeleninových mis, dále masitých hašé a různě upravených mas.

Vysmažené topinky můžeme také potřít teplým hašé z hub, z masa a použít jich rovněž jako obložení. (Okrouhlé silnější topinky připravené z tmavého chleba jsou vhodné jako podstavečky nebo podložky k různým minutkám z masa).

Smažené topinky, a to většího oválného tvaru, jsou vhodné i k přípravě teplých obložených chlebičků.

### 1052 Topinky obalované a smažené

Z bílého chleba nakrájíme asi 1 cm silné krajíčky a kůrku odkrojíme. Připravené krajíčky namočíme na okamžik do mléka, pak do rozšlehaného, osoleného vejce a nakonec je obalíme ve strouhané housce. Ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku je do červena vysmažíme. Hotové topinky plníme různými nádivkami, anebo je podáváme k dušené zelenině, k dušeným houbám, k hašé z masa apod.

### 1053 Topinky vaječné

Krajíčky z tmavého, popř. z bílého chleba (tvar zvolíme podle libosti), namočíme do osoleného rozšlehaného vejce a v rozpáleném sádle nebo oleji je prudce do červena vysmažíme. Hotové ihned podáváme.

Tyto topinky jsou výborné jako příloha k dušenému špenátu, k dušeným houbám, dále je podáváme k čaji, mléku apod.

*Obměna:* Hotové vaječné topinky můžeme také posypat jemně rozsekanou zelenou petrželí nebo pažitkou, nastrouhanou ředkví apod.

### 1054 Topinky obložené vejci a uzeným masem

*Poměr:* 12 čtvercových nebo oválných topínek z bílého nebo tmavého chleba, smažených v tuku (viz recept čís. 1051), 4 vejce, 15 dkg vařeného uzeného masa, 2 dkg kapary, trochu pažitky, sůl, pepř, 4 dkg másla a 6 dkg osmažené strouhané housky.

*Postup:* Vejce v hrnečku dobře rozkvedláme, pak k nim přidáme na drobné kostičky nakrájené maso, rozsekané kapary a pažitku, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Na větší pánvi nebo v kastrole rozpálíme máslo, nalijeme do něj vaječnou směs a za stálého míchání vařečkou ji necháme na



111 Guláš mexický, viz recept čís. 1280

112 Perkelt z párků, viz recept čís. 1288





113 Ragú z telecího masa a květáku, viz recept čís. 1292, s morkovými knedlíčky, viz recept čís. 1372

114 Ragú z telecího brzlíku a zeleniny, viz recept čís. 1293, upravené na mušlích



115 Sekaná pečeně, viz recept čís. 1303, nakrájená na plátky a upravená na míse. Kolem sekané je osobně vystříkaná bramborová kaše. Mísa je zdobena rajčaty a zelenými paprikovými lusky

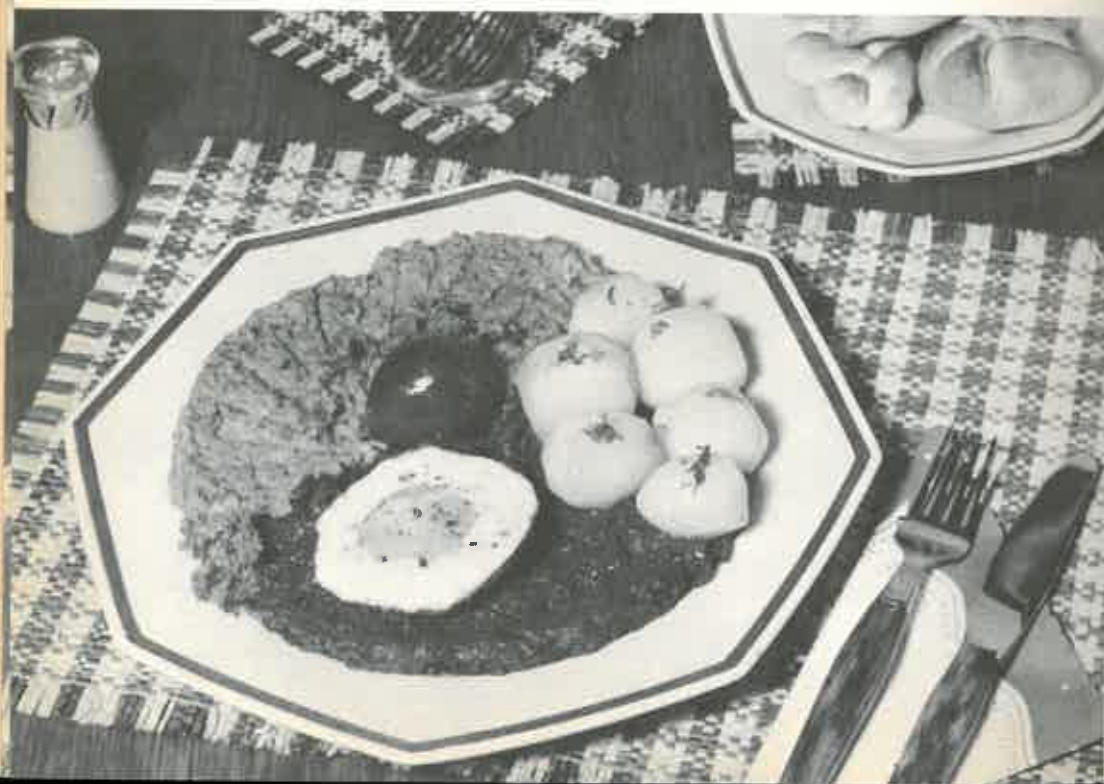
116 Klopsy s kaparovou omáčkou s vařenými těstovinami, viz recept čís. 1306





117 Čevapčiči, viz recept čís. 1309

118 Hašé z telecího masa, viz recept čís. 1313, se špenátem, sázeným vejcem a vařenými brambory. zdobená rajčetem

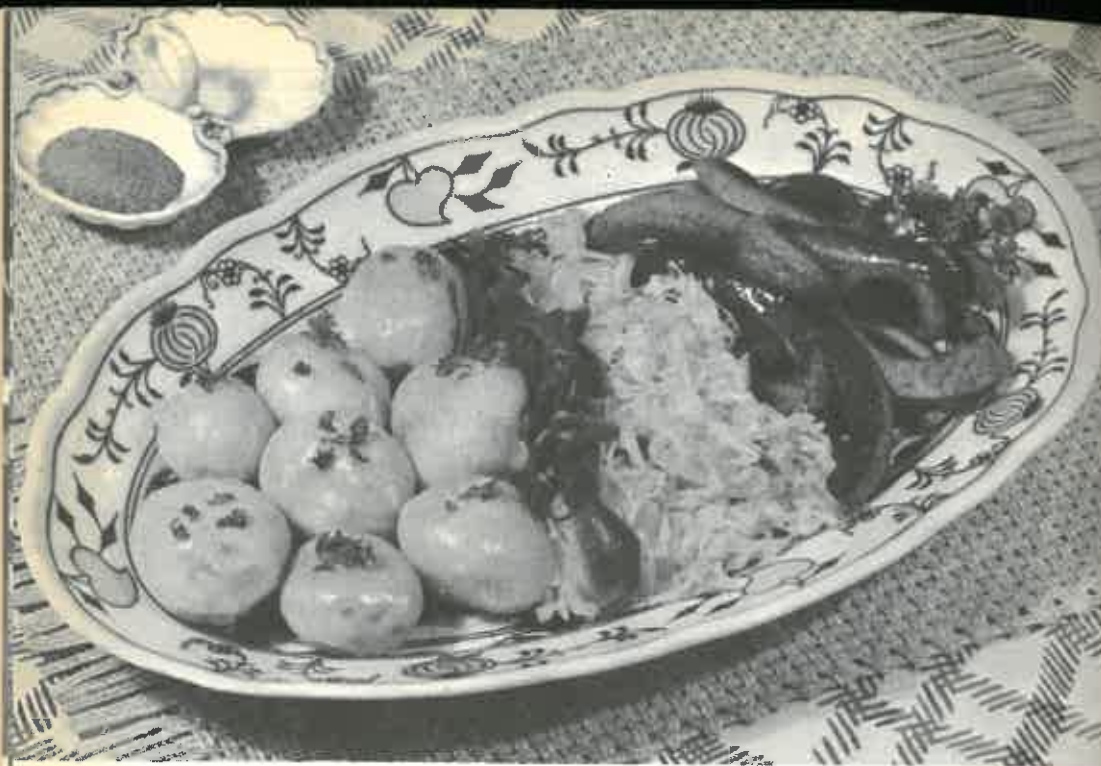


119 Hašé ze zvěřiny, viz recept čís. 1314, plněné do trubiček z listkového těsta, viz recept čís. 1434, zdobené zelenou petrželí

120 Šunkové krokety, viz recept čís. 1315, s dušeným zeleným hráškem.







121 Opečené frankfurtské párky s dušeným červeným a bílým zelím a vatenými brambory

122 Mozelkový nákyp, viz recept čís. 1318



123 Krájení a pečení brambor na tuku, viz recept čís. 1333

124 Postup při úpravě bramborových hranolků, viz recept čís. 1339 a brambůrka pařížských, viz recepti čís. 1338b





125 Smažení bramborových hranolků, viz recept čís. 1339

126 Krouhání bramborových lupínků, viz recept čís. 1340 a krájení bramborové slámy, viz recept čís. 1341



mírném ohni tak dlouho, až kašovitě zhoustne. Hotovou vaječnou směsí pak silně potřeme připravené horké topinky. Povrch topinek posypeme osmaženou strouhanou houskou a ihned podáváme.

*Obměny:* Místo uzeného masa můžeme do směsi nakrájet také uzenáče nebo na másle podušené houby.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1055 Topinky s opečenkami, pražské

*Poměr:* 6 větších oválných topinek z tmavého chleba, smažených v oleji (viz recept čís. 1051), 30 dkg libového hovězího masa, 4 dkg slaniny, 3 dkg cibule, sůl, mletý pepř, 6 dkg strouhané housky, 2 lžičce mléka, jeden žloutek, 5 dkg sádla, asi  $\frac{1}{10}$  litru tatarské omáčky a zelená petržel.

*Postup:* V kastrolku rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu, osmažíme v ní drobně nakrájenou cibulku a necháme vychladnout. Maso dvakrát na masovém strojku umeleme, dáme do misky a přidáme k němu osmaženou cibulku i se slaninou, mlékem zvlhčenou strouhanou housku, žloutek, sůl, pepř a vše dobře promícháme. Ze směsi utvoříme oválné ploché placičky a v rozpáleném sádle je po obou stranách rychle opečeme. Připravené horké topinky obložíme masitými opečenkami, povrch polijeme tatarskou omáčkou, ozdobíme zelenou petrželí a horké ihned podáváme.

*Obměna:* Místo tatarské omáčky můžeme použít hořčice.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1056 MASITÉ POKRMY

Pokrmy upravené z masa jatečných zvířat, drůbeže a zvěře patří k nejdůležitějším složkám naší výživy.

#### 1057a O mase a jeho významu v lidské výživě

V tomto pojetí nazýváme masem kosterní svalovinu teplokrevných zvířat s kostmi nebo bez kostí, včetně šlach, povázek, vaziv, tuku, nervů a cév. Mezi vedlejší jatečné produkty zařazujeme vnitřnosti a droby.

Maso, které obsahuje především plnohodnotné bílkoviny, tvoří spolu s ostatními živočišnými potravinami nejhodnotnější součást lidské výživy.

Kromě bílkovin obsahuje maso i tuky. Tyto dvě živné složky — bílkoviny a tuky — tvoří nejpodstatnější část výživové hodnoty masa. Neméně významný je také obsah jiných, pro výživu důležitých látek, jako jsou glycidy, soli a minerální látky. Vitamíny maso obsahuje jen v malém množství. Větším zdrojem vitamínů jsou vnitřnosti a z nich zejména játra. Jsou to vitamíny A, D, E, vitamíny skupiny B a částečně i vitamín C. Ve vnitřnostech vedle cenných bílkovin a vitamínů je obsaženo více nerostných látek

než v maso. Některé vnitřnosti obsahují však také větší množství purinových látek, a proto jsou nevhodné pro lidi, kteří trpí dnou. Maso vhodně vybrané a správně upravené je pak lehce stravitelné, v lidském organismu dobře využitelné. Extraktivní, chuťové a čichové látky, které se vytvářejí při tepelné úpravě, povzbuzují chuť k jídlu a podporují trávení. Z hlediska správné výživy a k zajištění pestrosti stravy je nutné doplňovat masité pokrmy zeleninou, saláty a ovocem.

#### 1057b Čištění a úprava masa před tepelným zpracováním

Krátce před upotřebením maso v celku rychle omyjeme pod studenou tekoucí vodou. Nikdy je však nesmíme máčet. Někdy postačí, otřeme-li je důkladně utěrkou, namočenou v horké vodě. Je-li již maso (kosti) nepatrně oslzlé, omyjeme je ve slabě octové vodě a znovu opláchneme pod tekoucí studenou vodou. Nikdy však nepoužíváme k přípravě pokrmů masa šedě zabarveného a zapáchajícího.

Omyté a osušené maso pak podle druhu a upotřebení masa odbláňme, popřípadě zbavíme šlach a kostí, zejména větších.

Jednotlivé porce masa začistíme, a jsou-li ohraničené nebo prorostlé sítnějším vazivem (šlachami), pak šlachy několikrát překrojíme, aby se při pečení nestahovaly. Teprve potom naklepáváme jednotlivé porce na prkénku mírně navlhčeném vodou — pokud to ovšem kuchařská úprava nevyžaduje jinak. Větší kusy masa a porcované maso hrubší vláknitosti, např. roštěnky, vepřové kotlety apod., naklepáváme paličkou. Porcované maso jemné vláknitosti, jako jsou řezy ze svíčkové, bifteky apod., stačí naklepat plochou stranou širšího nože.

Porcované maso připravované s kostí (kotlety nebo řez roštěnce se žebrem apod.), nožem od kosti trochu uvolníme, aby se i v těchto místech maso při tepelné úpravě dobře produsilo, propeklo nebo prosmažilo. Některá, a to obzvláště libová a suchá masa můžeme před úpravou protáhnout slaninou (prošpikovat). V mnohých případech protahujeme maso i uzeným masem, jazykem, mrkví, okurkou apod.

#### 1057c Tepelné úpravy masa

Mimo správné ošetření a očištění masa je dalším důležitým předpokladem chutnosti masitých pokrmů správná tepelná úprava masa. Mnozí zdravotníci zastávají názor, že jednoduchá příprava masa, jako je vaření nebo dušení, je zdraví prospěšnější. Vařením nebo dušením maso stejnoměrně změkne a stane se lehčeji stravitelným. Maso pražené, pečené nebo smažené, k jehož přípravě se používá vyšších teplot, je chuťově výraznější. Použitím vyšší teploty probíhá v maso především štěpení bílkovin; vznikají chuťové a vonné zplodiny. Uhlovodany zmazovají a částečně zkaramelizují; tím dostává maso výbornou vůni, chuť a příznačné zabarvení. Pro tyto vlastnosti jsou pražená, pečená nebo smažená masa zvláště oblíbená, jsou však těžce stravitelná.

Ověnem, ani vařit, ani péci nemáme maso zbytečně dlouho, aby se z něj nevyloušilo zbytečně mnoho cenných látek. Přibližné doby tepelných úprav mas najdete u jednotlivých receptů.

#### 1057d PŘÍPRAVA MINUTEK

Pod názvem „minutky“ rozumíme především na tuku v pánvi rychle pečená masa, která lze v domácnosti připravovat bez dlouhých příprav i s minimálním vybavením kuchyně. Masité minutky jsou však u nás zatím spíše slavnostnější než pravidelným pokrmem. Rychlá úprava vyžaduje totiž kvalitní maso, jehož cena je o něco vyšší než cena masa z méně kvalitních částí. Dále pak masité minutky vyžadují odlišné a rozmanitější přílohy než masa vařená nebo dušená, podávaná s omáčkami.

Také po stránce kuchařské je zapotřebí větší praxe a dovednosti než je tomu u mas jinak tepelně upravovaných.

Abychom úpravu minutek dokonale ovládli, je především nutno se obeznámit jak se správnou volbou masa, tak i s příslušným technologickým postupem.

#### 1057e Vhodné části masa k přípravě minutek

*Z masa hovězího*: svíčková, kterou odbláňenou nakrájíme na řezy.

Podle tloušťky řezu rozlišujeme tyto druhy minutek: řezy 1 cm silné označujeme jako tenké plátky ze svíčkové, 2 cm silné jako řezy ze svíčkové neboli malé bifteky (Tournedo), 3 až 4 cm silné jako pravé bifteky, 4 až 6 cm silné jako dvojité bifteky neboli „Châteaubriand“; roštěnec, z kterého krájíme přes vláknou plátky masa silné 1 až 1½ cm, tzv. roštěnky, anebo 2 až 3 cm silné plátky, tzv. „ramsteck“; (předvařené vemínko na smažení);

*Z hovězích vnitřností*: mozek, ledvinky a z mladších kusů i játra;

*Z masa telecího*: telecí hřbet, z kterého krájíme žebírka a kotlety, popř. řízky, telecí kýta, vhodná k přípravě přírodních a smažených řízků, pak telecí svíčková neboli panenská, ze které připravujeme medailónky (předvařené telecí hrudí, nohy, hlava a jazyk, vhodné ke smažení);

*Z telecích vnitřností*: mozek, brzlík, ledvinky a játra;

*Z masa vepřového*: kýta vhodná k přípravě řízků, dále pak z vepřové pečínky nakrájená žebírka, panenská, nakrájená na 1 cm silné řezy, k přípravě medailónků;

*Z vepřových vnitřností*: mozek, ledvinky, játra;

*Z masa skopového*: hřbet, vhodný k přípravě žebírek, kýta, vhodná k přípravě řízků a šašliků a svíčková k přípravě malých bifteků;

*Z skopových vnitřností*: skopové ledvinky;

*Z masa králičího*: zadní půlka, která je vhodná k přípravě přírodních a smažených řízků;

*Z králičích vnitřností*: játra;

*Z drůbeže*: kuře a drůbeží játra;

ze zvěřiny: hřbet, vhodný k přípravě žebírek a kýta z mladých kusů k přípravě řízků, svíčková k přípravě medailónků;

ze sekaného nebo z mletého masa: bifteky, klopsy, telecí sekaný řízek, čevapčiči, vepřenky atpod.

*Přílohy k minutkám mohou být rozmanité:* Brambory vařené, sypané zelenou petrželí, brambory vařené, nakrájené na plátky a opékané, brambory smažené v tuku (hranolky, lupínky, sláma, pařížské brambůrky), dušená nebo vařená rýže, těstoviny, zelenina vařená nebo dušená na másle, zeleninové saláty v různých úpravách atpod. Přílohy pak ještě doplňujeme citrónem, čerstvou paprikou, rajčaty, ředkvičkami, kyselou okurkou, hlávkovým salátem, strouhaným křenem, v octě nakládanými houbami, smaženými a sázenými vejci, opečenou šunkou a slaninou, dušenými játry, kaviárem atd. K minutkám upraveným z hovězího masa podáváme ještě rajčatový kečup, vorčesterskou omáčku a hořčici.

Střídáním příloh a doplňků získáme u minutek nesčetné množství obměn. Nejsou to ovšem jenom masa, která se hodí k přípravě minutek. Podobně můžeme upravit i ryby, zeleninu a sýry, i když se mezi minutky neprávem nezařazují.

#### 1057f Základní způsoby příprav minutek

- I. Opékání: Maso opékáme nejčastěji v pánvi na tuku bez obalu.
- II. Smažení: Maso opékáme neboli smažíme nejčastěji ve vyšší vrstvě tuku buď obalené jako řízek, tj. v mouce, vejcích a strouhané housce, anebo v těstíčku na smažení.
- III. Rožnění: (pražení masa žárem — horkým vzduchem): Maso opékáme na roštu nebo na rožni nad žhavými uhlíky nebo pod žárem elektrického nebo plynového vyzářovače, nebo na grilovacím přístroji.

#### 1057g Úprava masa k přípravě minutek

Maso určené k přípravě minutek nejdříve očistíme, popř. odblaníme, přes vlákno nakrájíme na porce požadované velikosti a ty pak úhledně začistíme. Potom maso lehce naklepeme, nejlépe plochou stranou širšího nože, pak je ze stran shrneme do původního tvaru, osolíme, okořeníme a pečeme. Masa určená k přípravě minutek musí být prvotřídní jakosti, mladá, dobře vyzrálá, odleželá, ne však dlouho skladovaná.

#### 1057h Opékání minutek v pánvi na tuku

Na opékání minutek je nejvhodnější ocelová pánve a pokud možno otevřený oheň. Z tuku je nejvhodnější sádlo, pro některé druhy masa také olej. Tuk v pánvi rozpálíme, pak do něj vložíme připravené porce masa a prudce je bez přilévání tekutiny na obou stranách opečeme. Prudkým žárem se na mase vytvoří ochranná kůrka, která zabraňuje vytékání šťávy z masa. Při obrácení do minutek nikdy nepícháme vidličkou, obracíme je buď odpěno-

vačkou nebo lopatkou. Žár udržujeme tak velký, aby se tuk zbytečně nepřepaloval. Volba pánve je závislá na velikosti a množství masa. Volíme proto takovou pánve, aby dno bylo pokud možno vždy celé pokryto masem. Opékání minutek trvá přibližně 5 až 20 minut. Doba opékání záleží hlavně na druhu úpravy a na tloušťce a druhu masa. Čím jsou porce menší a tenčí, tím musí být opékání prudší a kratší, neboť jinak by se maso vysušilo. Minutky, zvláště upravované z masa, nemůžeme však opékat několikrát po sobě v témže omastku. Šťáva, která při opékání masa do omastku vytekla, by se přepálila a hořkla. Proto další dávku minutek opékáme vždy v omastku čerstvém. Znamená to, že množství tuku, které je v poměru u jednotlivých receptů uvedeno, rozdělíme podle množství, velikosti a druhu minutek na dvakrát nebo na třikrát.

Opečené maso ihned přendáme na teplý talíř a upravíme šťávu: Po vyjmutí masa slijeme s povrchu šťávy tuk. Zbylá šťáva je většinou připečena ke stěně nádoby, proto k ní přilijeme trochu vývaru a vařečkou ji uvolníme, rozvaříme, osolíme a procedíme. Procezenou šťávu zjemníme kouskem čerstvého másla. Přírodní šťáva má výbornou chuť i krásnou zlatohnědou barvu. Je i lehčeji stravitelná. Chceme-li mít šťávu hustší, zaprášíme ji moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a povaříme, nebo ve šťávě krátce povaříme 5 g másla, prohněteného s 5 g hladké mouky.

#### 1057ch Závěrečná úprava minutek

Opékanou minutku obvykle pokládáme na osmaženou topinku z chleba, trochou šťávy ji přelijeme a zbytek šťávy podáváme zvlášť v omáčnicku. Na minutku z telecího masa, jako je např. přírodní řízek, můžeme navrstvit smažená vejce a posypat je drobně rozsekanou šunkou. Kolem řízku můžeme přiložit vějířek z okurky, rozčtvrčené rajče a opékané nebo smažené brambůrky. Minutku z hovězího masa, jako je kupř. biftek, můžeme obložit sázeným vejcem a kolem bifteku přiložit rajče, plněné francouzským salátem, vějířek z okurky, nastrouhaný křen a opékané nebo smažené brambůrky. Veškeré masité pokrmy, které jsou v této knize uvedeny a které nevyžadují ke zhotovení doby delší než 30 minut, patří mezi minutky.

#### 1058 HOVĚZÍ MASO, JEHO ROZTŘÍDĚNÍ A UPOTŘEBENÍ V KUCHYNI

Hovězí maso je velice oblíbené, neboť výživné látky jsou v něm obsaženy v příznivém poměru, příjemně voní, je chutné a vhodné k rozmanité kuchyňské úpravě.

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ ČÁSTI HOVĚZÍHO MASA A JEHO VHODNÉ POUŽITÍ:

##### I. třída

Hovězí svíčková, která leží uvnitř pod roštěncem (hřbetem) a je uložena dvojmo, tj. v levé a v pravé polovině těla dobytčete. Je to nejhodnotnější

druh hovězího masa. Dělíme ji na tři části: horní, vysokou část, s tzv. palcem, na střední část a na špičku. Protože svíčková má velmi jemné maso, je obzvláště vhodná k přípravě minutek.

Svíčkovou nejdříve otřeme utěrkou namočenou v horké vodě a pak z ní odstraníme postranní úzký pruh masa a všechn lůj. Odstraněného pruhu masa použijeme k přípravě guláše, perkeltu nebo na sekanou. Ostrým nožem svíčkovou odblaníme a tenkou část špičky odkrojíme. Špičky použijeme rovněž buď na guláš, nebo na tatarský biftek. Očištěnou a odblaněnou svíčkovou připravujeme vcelku, dušenou nebo pečenou, a to opět buď přírodně, po anglicku, nebo v lístkovém těstě. Přes vlákno nakrájenou na *lezy* (plátky) pak k přípravě minutek.

Roštěnec je část masa z hovězího hřbetu. Rozoznáváme roštěnec vysoký a roštěnec nízký. Maso z roštěnce je velmi šťavnaté a výrazné chuti, přiměřeně prorostlé.

Vysoký roštěnec má však poněkud tužší maso s hrubšími vlákny. Maso z roštěnce dusíme a pečeme buď vcelku, nebo porcované. Nízký roštěnec vcelku je obzvláště vhodný k pečení po anglicku. Na plátky nakrájený k přípravě minutek.

Maso z kýty je vhodné k vaření, dušení a k pečení. Toto maso je poněkud sušší a drobné, ale jinak velmi chutné. Jemnou vláknitostí se vyznačuje zvláště květová špička, která se pokládá za nejcennější maso z kýty. Je výborná na pečení a na závitky. Je-li toto maso z mladého kusu a dobře odleželé, dají se z něho upravit i minutky.

## II. třída

Maso z plece je sice poměrně dost šťavnaté, ale tužší a místy i šlachovité, vyžaduje delší tepelnou úpravu a proto se nejlépe hodí k vaření, dušení, na guláš, na karbanátky, sekané bifteky apod.

Žebro vysoké, žebro holé a podplečí jsou vesměs masa vhodná jen k vaření a dušení. Ze žebra vysokého a ze žebra holého získáme také velmi chutné vývary. Vařené maso ze žebra se výborně hodí k přípravě hašé. Z podplečí můžeme připravovat i guláš nebo perkelt.

## III. třída

Hrudí je velmi chutné, tukem prorostlé maso, je však tužší, hrubší vláknitostí, a hodí se hlavně k vaření a dušení. Vyžaduje však delší dobu tepelné úpravy, aby změklo. Také vývar z tohoto masa je velmi dobrý.

Krk nemá, kromě krčních obratlů, kosti a je tedy dosti masitý. Maso z krku, které má hrubší vlákno, je nejvhodnější k přípravě guláše. Může se však také vařit nebo dusit.

Bok s kostí nebo pupek bez kostí a žebro nízké mají maso šťavnaté a vhodné hlavně k vaření a k přípravě vývaru.

Kliška jak přední tak i zadní obsahuje velké množství blan a šlach. Maso je

však šťavnaté a zvláště výrazné chuti. Hodí se znamenitě k přípravě guláše a perkeltu.

Oháňka obsahuje velké množství extraktivních látek a upravuje se z ní výborný vývar. Vařené maso z oháňky, podávané s křenem nebo s hořčicí, je pochoutkou. Z masa oháňky se také upravuje velmi dobré hašé.

Létko je vlastně sval žvýkací, který je tak jako kliška prorostlý šlachami. Nejlépe se hodí na guláš. Může se však také vařit a uvařené podávat s octovým křenem; v této úpravě je velmi chutné.

## 1059 POUŽITÍ VNITŘNOSTÍ A VEDLEJŠÍCH ČÁSTÍ Z HOVĚZÍHO DOBYTČETE

*Jazyk hovězí* se upravuje vařený a to čerstvý, naložený nebo uzený. Maso jazyka je šťavnaté, ale tužší konzistence a proto vyžaduje delší tepelnou úpravu.

*Mozek hovězí* je možno upravovat obdobně jako mozek telecí nebo vepřový a je velmi chutný. Jeho upotřebení v kuchyni je mnohostranné, zvláště dobře se hodí k přípravě minutek.

*Játra hovězí* jsou poněkud tužší než játra telecí. Jsou vhodná k přípravě polévek, omáček, nočků, knedlíčků apod. Dále se jich používá také k pečení, do mletých mas, guláše apod.

*Ledvinky hovězí* se upravují jako minutka, a to podobně jako ledvinky vepřové; jsou však tužší a proto vyžadují o něco delší tepelné zpracování.

*Stezina* je vhodná k přípravě polévek, omáček, guláše, hašé a k přípravě vloček do polévky.

*Srdce hovězí* se používá k vaření, dušení a k přípravě guláše. Srdceční svalovina je však velmi tuhá a proto vyžaduje dlouhou tepelnou úpravu.

*Plíce hovězí* se upravují vařené s omáčkou nebo na víně.

*Dršťky* slouží především k přípravě dršťkové polévky. Ale i dušené na houbačkách, zadělávané nebo smažené jsou velmi chutné. Dršťky jsou složeny z tuhé svaloviny a musí se několik hodin vařit, aby náležitě změkly.

*Ventřko*, a to předem uvařené, se ponejvíce smaží. Připravuje se také na paprice. Je však poměrně tuhé a proto se musí delší dobu vařit, než dostatečně změkne.

*Tlama* se zpracovává hlavně na tzv. salát z volské tlamy. Může se však také dusit a podávat se sardelovou omáčkou. Vyžaduje ovšem dlouhé tepelné zpracování.

*Nohy hovězí* stejně jako kosti používáme hlavně k přípravě vývaru.

*Lůj hovězí* je vhodný k přípravě jíšky a promíchaný s jiným tukem (máslo nebo sádlo) k pečení, smažení, do těst apod.

*Mavek hovězí* mnohdy nahradí sádlo a používá se ho jako tukové a chuťové přísady do různých vývarů, omáček, nočků, knedlíčků, svítků, těst, k přípravě zeleniny atd. Podává se také vařené s topinkami.

*Kosti hovězí* a to čerstvé nebo opražené se používají k přípravě vývarů.

*Krev hovězí* upravuje se podobně jako krev vepřová, tj. dušená na cibulce, s kroupami, dále se z ní připravuje polévka apod. Není však tak chutná jako krev vepřová.

## 1060 POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA

### 1061 Hovězí žebro vařené

*Poměr: 90 dkg hovězího žebra, 2½ litru vody, 6 dkg mrkve, 6 dkg kořenové petržele, 4 dkg celeru, 5 dkg cibule, 3 zrnka pepře a sůl. (Přidáme-li 5 dkg hovězích jater, zvýšíme tím zároveň chuť vývaru.)*

**Postup:** Do hrnce nalijeme vodu, přidáme sůl a přivedeme do varu. Žebro opláchneme, trochu naklepeme, vložíme do vařící vody a zakryté vaříme mírným varem do měkka, tj. 2—2½ hodiny. Sraženinu, která se při varu vytvořila na povrchu, odstraníme. (Viz recept „Hovězí vývar světlý“, čís. 627). Asi půl hodiny předtím, než maso změkne, přidáme k žebro očistěnou zeleninu a cibuli vcelku, koření a popřípadě na kousky nakrájená játra. Uvařené žebro, které má být křehké, ale nepříliš měkké, z vývaru vyjmeme a rozdělíme na šest porcí, které upravíme na nahřáté talíře a polijeme je tukem, sebraným s povrchu vývaru. Z procezeného vývaru připravíme hovězí polévku, do které můžeme vložit zeleninu uvařenou ve vývaru a na kostičky nakrájenou, nebo polévku zadělávanou, dále omáčky, podléváme jím maso při dušení nebo při pečení, dále jej používáme k přípravě šťávy z mas apod. (Zbude-li nám vařené žebro, je maso z něho zvláště vhodné k přípravě hašé.)

Podáváme jako mezichod nebo jako hlavní chod.

**Přílohy:** polévkový, octový, houskový nebo jablečný křen a chléb nebo vařené brambory, — dále knedlík nebo vařené brambory s obyčejnou omáčkou, — nebo dušená zelenina a vařené brambory, popř. zeleninové saláty. (Zvláště vhodné je vařené žebro, obložené dušenou zeleninou.)

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 1062 Hovězí oháňka vařená

*Poměr: 1,20 kg hovězí oháňky, 2½ l vody, sůl, 4 dkg sádla, 5 dkg hovězích jater, 6 dkg mrkve, 6 dkg kořenové petržele, 4 dkg celeru, 5 dkg cibule, kousek kapusty, půl stroužku česneku a 10 zrnka pepře.*

**Postup:** Do vařící osolené vody vložíme opláchnutou a na kousky nakrájenou oháňku. (Oháňku snadno překrájíme mezi ocasionními obratly.) Oháňku vaříme zakrytou pokličkou 2—2½ hodiny. Sraženinu, která se při vaření vytvořila na povrchu, odstraníme. Asi půl hodiny předtím, než maso změklo, přidáme zeleninu nakrájenou na tenké plátky a osmaženou na sádle, syrovou cibuli, česnek, na kostičky nakrájená játra a koření. Uvařenou oháňku pak z vývaru vyjmeme, upravíme na nahřáté talíře a polijeme trochou vývaru.

*Poznámka:* Vařením oháňky s uvedenými přísadami současně získáme výborný hnědý vývar — bujón, který podáváme s různými knedlíčky, nočky svítky, sedlinami apod.

Podáváme jako mezichod nebo jako hlavní chod.

**Příloha:** chléb a nastrouhaný křen nebo hořčice, vařené brambory, dušená zelenina, zeleninové saláty, zelenina nakládaná v octovém nálevu, ze studených omáček pak octová omáčka, červený křen apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 1063 Hovězí maso dušené, přírodní

*Poměr: 60 až 72 dkg hovězího masa bez kostí (může to být maso z plece nebo z kýty anebo i z roštěnce), 10 dkg sádla, 5 dkg cibule, sůl, mletý pepř, 5 dkg protlaku z rajčat a vývar z hovězího masa nebo z kostí, popřípadě ze zeleniny.*

**Postup:** Maso omyjeme, osušíme, trochu naklepeme, osolíme a opepříme. V kastrole rozpálíme sádlo a připravené maso v něm po všech stranách prudce opečeme. Pak přidáme drobně nakrájenou cibuli, trochu ji osmahneme, maso podlijeme vývarem, zakryjeme pokličkou a dusíme do měkka. Při dušení maso častěji podléváme vlastní šťávou a když šťáva vysmahne, podlijeme je občas trochou vývaru. Při dušení maso po čase obrátíme. Maso z kýty nebo plecka dusíme asi 2—2½ hodiny a maso z roštěnce asi 1½ hodiny. Měkké maso vyjmeme a nakrájíme přes vlákno na plátky. Šťávu z masa trochu vyvaříme, přidáme k ní protlak z rajčat, krátce povaříme a nakrájené maso v ní prohřejeme.

**Ohmēna:** Místo mletým pepřem můžeme maso okořenit sladkou paprikou, kmínem a majoránkou.

Podáváme jako hlavní chod.

**Příloha:** vařené brambory, dušená rýže, těstoviny, noky, knedlík, dušená zelenina a zeleninové saláty.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½—2½ hodiny.

### 1064 Hovězí květová špička dušená na slanině

*Poměr: 60 dkg hovězí květové špičky, sůl, mletý pepř, 10 dkg sádla, 8 dkg slaniny, 5 dkg cibule, 2 dkg hladké mouky a vývar z hovězího masa nebo z hovězích kostí.*

**Postup:** Maso opláchneme, protáhneme na proužky nakrájenou slaninou, osolíme, trochu opepříme a v kastrole na rozpáleném sádle na všech stranách prudce opečeme. K masu přidáme drobně nakrájenou cibuli, trochu ji osmažíme a pak za občasného podlévání vývarem maso do měkka udusíme. Měkké maso vyjmeme, šťávu trochu vysmahneme, zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a dobře povaříme. Maso nakrájíme na porce a v procezené zahuštěné šťávě prohřejeme.

*Poznámka:* Stejně můžeme upravovat i hovězí svičkovou, kterou však dusíme jen jednu hodinu.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory, dušená rýže, vařené těstoviny, zeleninový salát, nebo kompot.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

**1065 Závitky z roštěnce dušené,  
plněné pikantní nádivkou**

*Poměr: 60 dkg roštěnce bez kostí, sůl, mletý pepř, 2 dkg másla, 10 dkg vařeného uzeného masa, 6 dkg slaniny, 2 sardele, 1 dkg kapar, 1 kyselá okurka, trochu zelené petržele, 8 dkg cibule a stroužek česneku; 6 dkg sádla, 6 dkg cibule, 2 dkg hladké mouky, ¼ litru smetany, lžička hořčice, několik kapek vorčesterské omáčky a vývar z hovězího masa nebo z kostky masoxu.*

Postup: Z očištěného a opláchnutého nízkého roštěnce nakrájíme přes vlákno 6 plátků, na okraji je nařzneme, tence naklepeme, osolíme a opepříme. V misce utřeme máslo do pěny, k němu přimícháme prolisované sardele a přidáme drobně nakrájené nebo rozsekané uzené maso, slaninu, okurku, cibuli, kapary, zelenou petržel, utřený česnek a vše dobře promícháme. Hotovou nádivkou připravené plátky masa potřeme, svineme do závitku a převážeme motouzem. V kastrole rozpálíme sádlo a v něm závitky na všech stranách opečeme. K opečeným závitkům přidáme 6 dkg drobně nakrájené cibule, trochu ji osmažíme, potom šťávu zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a závitky dusíme, až změknou. To trvá asi 30—45 minut. Nakonec ke šťávě přilijeme smetanu, přidáme hořčici, vorčesterskou omáčku a společně vše zavaříme. Závitky vyjmeme, motouz odstraníme, upravíme je na mísu a trochou procezené zahuštěné šťávy polijeme. Zbylou šťávu podáváme zvlášť v omáčnicku.

*Poznámka: Použijeme-li k přípravě závitků masa z kýty, pak dušení trvá déle. Podáváme jako hlavní chod.*

Příloha: dušená rýže a brusinkový kompot.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

**1066 Závitky z roštěnce s kyselým zelím po sekelsku**

*Poměr: 60 dkg nízkého roštěnce, sůl, mletá paprika, 20 dkg prorostlého vepřového masa, kmín, 10 dkg másla, nebo sádla, 20 dkg cibule, stroužek česneku, 50 dkg kyselého zelí a ¼ litru smetany.*

Postup: Z opláchnutého roštěnce nakrájíme 6 plátků, na okraji je nařzneme, osolíme a opaprikujeme. Vepřové maso na drobno rozsekáme, nepatrně osolíme, okmínujeme, posypeme tím připravené plátky masa, svineme a motouzem převážeme. Závitky v kastrole na rozpáleném sádle po všech stranách rychle opečeme. Potom je vyjmeme a na tuku, v němž se závitky pekly, osmažíme drobně nakrájenou cibuli do zlatova. Osmaženou cibuli zaprášíme paprikou, přidáme utřený česnek a kyselé zelí s trochou vlastní šťávy, zamícháme, do toho vložíme opečené závitky, zakryjeme pokličkou a v troubě dusíme tak dlouho, až maso i zelí je měkké. Je-li třeba, podlijeme pokrm při dušení trochou vývaru. Potom závitky vyjmeme a mo-

touz z nich odstraníme. Do zelí přilijeme kyselou smetanu, krátce povaříme, zelí upravíme na mísu a navrch rozložíme měkké závitky.  
Podáváme jako hlavní chod.  
Příloha: vařené brambory.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

**1067 Hovězí svíčková na smetaně**

*Poměr: 75 dkg hovězí svíčkové, sůl, mletý pepř, 6 dkg slaniny, 8 dkg sádla nebo másla, 15 dkg zeleniny: mrkev, petržel, celer, 5 dkg cibule, 6 zrněk nového koření, 10 zrněk pepře, bobkový list, tymián, muškátový oříšek, citrónová kůra, 4 dkg hladké mouky, ¼ litru kyselé smetany, trochu citrónové šťávy, vývar nebo voda.*

Postup: Očištěnou svíčkovou odbláňme a protáhneme po vlákně na proužky nakrájenou slaninou, osolíme a opepříme. V kastrole rozpustíme tuk, do něho vložíme svíčkovou a na všech stranách ji rychle opečeme. Pak k masu přidáme očištěnou a na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli a na plotně pečeme bez podlévání tak dlouho, až se zelenina trochu osmaží (zčervená). Nesmí však příliš zhnědnout. Potom přidáme koření, citrónovou kůru, podlijeme vývarem a vše, zprvu zakryto pokličkou, a pak bez pokličky v troubě asi hodinu pečeme. Při pečení svíčkovou obracíme, podle potřeby podléváme vývarem a šťávou, aby se maso příliš nevysušilo. Upečené maso vyjmeme. Je-li na šťávě příliš mnoho mastnoty, sebereme jí část a zbylou šťávu se zeleninou zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a citrónovou šťávou a zavaříme. Nakonec omáčku procedíme, koření odstraníme, zeleninu prolisujeme, přidáme ji k omáčce, přilijeme smetanu a ještě krátce povaříme. Svíčkovou nakrájíme na porce, vložíme do hotové omáčky a dobře prohřejeme. Před podáváním nakrájenou svíčkovou urovnáme na mísu, částí omáčky přelijeme a okraj mísy ozdobíme kolečky citrónu, do jejichž středu jsme dali trochu brusinkového kompotu. Zbylou omáčku podáváme v omáčnicku.

*Obměny: K okyselení omáčky můžeme místo citrónové šťávy použít octa. Omáčku můžeme zjemnit tím, že do ní přidáme ¼ litru bílého nebo červeného vína. Chuť omáčky můžeme zpestřit přidáním trochy cukru obyčejného nebo zkaramelisovaného v tuku a rozvařeného vodou. Zkaramelisovaný rozvařený cukr omáčku zároveň přibarví. Upravujeme-li jiné části hovězího masa, jako je květová špička, loupaná plec neboli falešná svíčková na smetaně, pak tepelná úprava trvá déle, tj. asi 1½ hodiny. Podstatně se však dá zkrátit naložením masa do mořidla.*

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: knedlíky, nočky, dušená rýže, bramborové krokety nebo měsíčky z listkového těsta a kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

### 1068 Hovězí štavnatá pečeně přírodní

*Poměr: 75 dkg očištěného hovězího masa (svíčková, roštěnec, květová špička z kýty nebo kulatá plec), sůl, mletý pepř, 8 dkg sádla, 4 dkg cibule, vývar a 3 dkg másla.*

Postup: Maso, je-li třeba, odblaníme, naklepeme, osolíme, opepříme a v rozpáleném sádle na všech stranách prudce opečeme. Pak k masu přidáme drobně nakrájenou cibuli, nepatrně ji osmažíme a za občasného polévání vlastní šťávou a přiléváním vývaru upečeme maso do měkka v troubě. Vývaru přiléváme jen tolik, aby se maso nepřipálilo. (Pečeme-li maso tuhé, jako je maso z kýty nebo z plecka, pak je ze začátku pečeme zakryté pokličkou.) Pečeme-li svíčkovou, trvá pečení hodinu, roštěnec 1½ hodiny a maso z kýty nebo z plece asi 2–2½ hodiny.

Měkké maso vyjmeme, tuk ze šťávy sebereme, ke zbylé šťávě přilijeme ¼ litru vývaru, přidáme máslo, osolíme, krátce povaříme a procedíme. Pečení nakrájíme na porce, urovnáme na mísu, trochou přírodní šťávy přelijeme a zbylou šťávu podáváme v omáčnicku.

*Obměna:* Chceme-li mít více šťávy, pak maso, jakmile je upečené, vyjmeme, šťávu trochu vydusíme, potom ji zaprášíme asi 2 dkg hladké mouky, osmahneme, podlijeme vývarem, osolíme a povaříme. Hotovou zahuštěnou šťávu můžeme ještě zjemnit kouskem másla.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: opékané brambory, bramborové knedlíky, bramborové krokety, houskové knedlíky, dušená rýže, makaróny, dušená zelenina, zeleninový salát, kompot apod. Vhodné jsou také veškeré speciální omáčky hnědé (viz. č. 776).

Pro 6 osob.

Úprava trvá podle druhu masa  
1 až 2½ hodiny.

### 1069 Hovězí pečeně hořčičná

Připravíme si „Hovězí štavnatou pečení“, viz recept č. 1068. Upečené maso nakrájíme na plátky a úhledně narovnáme na mísu. Do zahuštěné šťávy z pečeně přidáme 5 dkg hladké hořčice, několik kapek vorčesterské omáčky, trochu podusíme, část omáčky přelijeme přes nakrájené maso a část podáváme v omáčnicku.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory, dušená rýže, houskové nebo žemlové knedlíky a salát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 1070 Hovězí pečeně s hříbků

Připravíme si „Hovězí štavnatou pečení přírodní“, viz recept č. 1068. Upečené maso nakrájíme na plátky a upravíme na mísu. Do šťávy z pečeně přidáme 3 dkg pokrájených třených hříbků, krátce podusíme a procedíme.

332

20 dkg očištěných kloboučků hříbků nakrájíme na plátky a podusíme je v cibulkou na másle. Podušené hříbky navrstvíme na nakrájené plátky masa a slabě přelijeme šťávou z pečeně. Zbylou šťávu podáváme v omáčnicku. Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory, bramborové krokety, dušená rýže, knedlík apod.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 2 hodiny.

### 1071 Hovězí pečeně frankfurtská

Odbláňnou svíčkovou nebo očištěný roštěnec naklepeme, pak po vlákně tenkým nožem maso několikrát propíchneme a otvory držadlem vařečky rozšíříme. Otvory protáhneme oloupanými tenkými (frankfurtskými) párky. Potom maso osolíme, opepříme a pečeme dále stejně jako „Hovězí štavnatou pečení přírodní“, viz recept č. 1068.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: bramborová kaše, bramborové krokety, dušená rýže, dušená zelenina, zeleninový salát, kompot apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½–2 hodiny.

### 1072 Hovězí svíčková, pečená na cibuli

*Poměr: 80 dkg očištěné špičky ze svíčkové, 8 dkg sádla nebo másla, 15 dkg cibule, mletý pepř, trochu majoránky a trochu vody nebo vývaru na podlít.*

Postup: Očištěnou, dobře odleželou svíčkovou nakrájíme na plátky asi 3 cm silné a plochou stranou nože je lehce naklepeme. V kastrolu rozpálíme tuk, vložíme do něj drobně nakrájenou cibuli, trochu ji osmahneme, pak přidáme připravené maso a prudce je na obou stranách opečeme. Potom maso osolíme, opepříme, okořeníme majoránkou, podlijeme trochou vody, lépe však vývarem, krátce podusíme a ihned podáváme.

Podáváme na přesnídávku nebo jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory, dušená rýže nebo slané pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 1073 Hovězí svíčková pečeně po anglicku

*Poměr: 1 kg očištěné a odbláňné svíčkové (nejlépe střed svíčkové), sůl, mletý pepř, 8 a 6 dkg sádla, 2 dkg másla a vývar z kostí.*

Postup: Svíčkovou osolíme a opepříme. V pánvi rozpálíme 8 dkg sádla, do horkého vložíme připravenou svíčkovou a prudce ji na všech stranách opečeme. To trvá celkem asi 10 minut. Pak přendáme svíčkovou na pekáč nebo do kastrolu, přidáme 6 dkg čerstvého sádla a tuku zbavenou šťávu z opečené svíčkové, načež pečeme v horké troubě ještě asi 20 minut. Při pečení svíčkovou obrátíme. (Chceme-li mít svíčkovou středně propečenou, prodloužíme pečení asi o 5 až 10 minut.) Občas pečení poléváme vypečenou šťávou. Je-li třeba, podlijeme při dopékání trochou vývaru. Potom upečenou svíčkovou přendáme na talíř. S povrchu šťávy odstraníme tuk, přilijeme

333



trochu vývaru, osolíme, zjemníme máslem, povaříme a procedíme. Upečenou svíčkovou necháme poněkud vychladnout, nakrájíme ji na plátky, urovnáme je na nahřátou mísu, ozdobíme hlávkovým salátem nebo zelenou petrželí, částí šťávy ja přelijeme a zbylou šťávu podáváme v omáčnicku.

*Poznámka:* Podáváme-li svíčkovou k slavnostnější příležitosti, můžeme ji obložit: dušenými žampiony, dušenou zeleninou, vařeným chřestem a květákem, na másle dušenou čekankou, fazolovými lusky, zeleným hráškem, růžičkovou kapustou, špenátem, plněnými lilky, paprikami a rajčaty, a to buď jednotlivě nebo v různých sestavách, anebo také míchanou zeleninou, dušenými olivami, plněnými paštičkami z listkového těsta, smaženými brambory různých tvarů apod. Jako příloha jsou vhodné různé studené majonézové omáčky.

*Důležité:* Maso svíčkové, pečené po anglicku, musí být uvnitř růžové a šťavnaté. Proto upečené maso nesmíme nikdy znovu nahřívát, ani prohřívát v omáčce, ani při pečení propichovat vidličkou. Ztratilo by na šťavnatosti. Mimoto je musíme před krájením nechat trochu vychladnout. Tlak páry v mase by totiž šťávu z pečeně vytlačil.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: smažené brambory, bramborové krokety, dušená rýže, dušená zelenina, salát, kompot apod. Vhodné jsou také speciální omáčky hnědé (viz čís. 776).

Pro 8 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1074 Hovězí anglická svíčková pečeně se šunkou po pražsku

Očištěnou, odblaněnou svíčkovou protáhneme po vlákně na proužky nakrájenou šunkou a slaninou. Potom ji upečeme tak, jak je uvedeno v receptu „Hovězí svíčková pečeně po anglicku“, čís. 1073. Upečenou a nakrájenou svíčkovou, rozloženou na míse, pak obložíme bramborovými hnízdečky střídavě plněnými dušeným zeleným hráškem, karotkou a houbami. Zvlášť v omáčnicku podáváme upravenou přírodní šťávu z upečené svíčkové. Jako příloha jsou vhodné smažené brambory nebo bramborové krokety.

#### 1075 Hovězí svíčková pečeně v listkovém těstě

*Poměr:* 1 kg očištěné a odblaněné svíčkové (nejlépe střed svíčkové), sůl, mletý pepř a 8 dkg sádla, — 2 dkg másla, 1 dkg zelené petržele, 3 dkg cibule, 8 dkg žampionů nebo hříbků, ½ dkg kapar a nepatrně citrónové kůry — 25 až 30 dkg listkového těsta (viz recept čís. 1429) a vejce nebo bílek na potření.

Postup: Svíčkovou osolíme, opepříme, v horkém sádle prudce opečeme na všech stranách (celkem asi 10 minut) a necháme vychladnout.

V kastrolku rozpustíme máslo, přidáme drobně nakrájenou cibulku, rozsekané houby, zelenou petržel a kapary, trošku nastrouhané citrónové kůry a dobře vše podusíme. (Tato kořená směs musí být hustá a jemná, proto musíme přísady velmi drobně rozsekat.)

Z listkového těsta vyválíme obdélník, střed potřeme kořenou směsí, volné okraje těsta potřeme vajíčkem, vychladlou opečenou svíčkovou zabalíme do těstové placky a povrch zabalené svíčkové potřeme vajíčkem nebo bílkem. Z odkrojků listkového těsta si vykrájíme asi 5 koleček o průměru 3 cm; tato kolečka položíme na zabalenou svíčkovou a rovněž je potřeme vajíčkem nebo bílkem.

Svíčkovou pak přendáme na plech, vložíme do hodně horké trouby a pečeme asi 30 minut. Upečené maso musí být růžové a šťavnaté. Svíčkovou vyndáme z trouby, necháme krátce vychladnout, nakrájíme na plátky, vkusně je rozložíme na nahřátou mísu a ozdobíme zelenou petrželí. Připravenou šťávu podáváme zvlášť v omáčnicku.

*Poznámka:* K slavnostnější příležitosti můžeme použít stejného obložení jako u „Hovězí svíčkové po anglicku“, viz recept čís. 1073.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: opékané brambory, smažené brambory, dušený špenát, dušený zelený hrášek nebo kompot.

Pro 8 osob.

Úprava trvá, kromě přípravy listkového těsta, 1¼ hodiny.

#### 1076 Tenké řezy ze svíčkové pečené po anglicku (Filets mignons)

*Poměr:* 75 dkg očištěné a odblaněné svíčkové, sůl, mletý pepř, 8—10 dkg sádla, 2 dkg másla a vývar.

Postup: Z nižší strany svíčkové nakrájíme řezy silné 1 cm. Lehce je naklepeme, osolíme, opepříme, ze stran rukama shrneme do původního tvaru a v horkém sádle na každé straně asi ¼ minuty, (tj. napolo) pečeme. (Pečení musí trvat celkem 1½ až 2 minuty.) Řezy upravíme na mísu. Se šťávy odstraníme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, přidáme máslo, osolíme, krátce povaříme a upravené řezy na míse šťávou přelijeme.

*Poznámka:* Řezy upravené na míse můžeme obložit dušenými žampiony, zeleninou na másle dušenou nebo vařenou, plněnými paštičkami z listkového těsta, smaženými brambory různých tvarů apod. Můžeme k nim také podávat některou ze speciálních hnědých omáček (viz recept čís. 776). V tom případě upravenou šťávu z opečených řezů do omáčky zamícháme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: smažené brambory, dušená rýže, dušené houby, dušená nebo vařená zelenina apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

#### 1077 Řezy ze svíčkové (Tournedos)

*Poměr:* 1 kg očištěné a odblaněné svíčkové, sůl, mletý pepř, 10—12 dkg sádla, 4 dkg másla, vývar z hovězího masa nebo kostí a 12 smažených topinek (viz recept čís. 1051).

Postup: Ze střední části odblaněné svíčkové nakrájíme přes vlákno 12 řezů asi 2 cm silných, lehce je naklepeme, osolíme, opepříme, ze stran rukama

shrňeme do původního tvaru a výšky, vzhledně zaokrouhlíme a po obvodu ovážeme motouzem. Řezy pak na pánvi v horkém sádle na každé straně pečeme asi 3½ minuty, tj. celkem asi 7 minut. Současně si upravíme z chleba silnější topinky stejné velikosti jako jsou řezy ze svíčkové, dáme je na talíř nebo na mísu a na ně položíme opečené řezy, z nichž jsme odstranili motouz. Ze šťávy odstraníme tuk, podlijeme ji vývarem, přidáme máslo, trochu osolíme, krátce povaříme a procedíme. Části šťávy přelijeme upečené řezy a zbylou šťávu podáváme v omáčnicku.

*Poznámka:* Řezy ze svíčkové upravené na míse můžeme také obložit dušenými žampiony, plněnými houbami, vařenou nebo na másle dušenou zeleninou, plněnými paprikami, rajčaty a lilky, dušenými olivami, smaženými a sázenými vejci, opečenou šunkou a slaninou, dušenými játry, kaviárem, nastrouhaným křenem, kyselou okurkou, hřibky nakládanými v kyselém nálevu, plněnými paštičkami z lístkového těsta, smaženými brambory různých tvarů apod.

Místo přírodní šťávy můžeme použít i některé ze speciálních omáček hnědých, jako je hořčičná, madeirská, pepřová atd., viz čís. 776 i omáčka kořeněná, rajčatová apod.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* smažené brambory, bramborové krokety, dušená nebo vařená zelenina, zeleninový salát atd.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

#### 1078 Řezy ze svíčkové s míchanými vejci a kaviárem

*Poměr:* 12 pečených řezů ze svíčkové (viz recept čís. 1077), 6 vajec na másle umíchaných, 12 dkg kaviáru, kyselá okurky, rajčata a smažené bramborové hranolky (viz recept čís. 1339).

*Postup:* Na nahřátý talíř nebo stříbrnou plochou misku položíme do středu vedle sebe pečené řezy ze svíčkové, na ně dáme míchaná vejce a jejich povrch ozdobíme kaviárem. Vedle řezů poklademe ozdobně nakrájené kyselá okurky, čerstvá rajčata, smažené bramborové hranolky a ozdobíme zelenou petrželí. Šťávu podáváme v omáčnicku.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

#### 1079 Řezy ze svíčkové s ananasem

*Poměr:* 12 pečených řezů ze svíčkové (viz recept čís. 1077), 4 a 4 dkg másla, 12 dkg ananasu (čerstvého nebo konzervovaného), lžička kečupu a 12 okrouhlých smažených topinek.

*Postup:* Na nahřátý porcelánový talíř nebo stříbrnou plochou misku upravíme do středu vedle sebe smažené topinky a na ně poklademe pečené řezy ze svíčkové. Ananasová kolečka naplocho rozkrojíme a na másle krátce podusíme, obložíme jimi řezy ze svíčkové a rozpáleným, nepatrně do hněda zbarveným máslem pokapeme. Do středu ananasových koleček dáme kečup.

336

Vedle řezů poklademe smažené bramborové hranolky. Zvlášť v omáčnicku podáváme šťávu nebo hnědou omáčku (viz recept čís. 777).  
Pro 6 osob. Úprava trvá 25 minut.

#### 1080 Bifteky

*Poměr:* 90 dkg očištěné a odblaněné svíčkové, sůl, mletý pepř, 10–12 dkg sádla, 4 dkg másla nebo oleje a vývar z masa nebo z kostí.

*Postup:* Ze střední části očištěné a odblaněné svíčkové nakrájíme přes vlákno 6 řezů (špalíčků) asi 3 až 4 cm silných, vážících 15 dkg, lehce je naklepeme, osolíme, opepříme, ze stran rukama shrňeme do původního tvaru a výšky, vzhledně zaokrouhlíme a po obvodu obvážeme motouzem. Bifteky pečeme na pánvi v horkém sádle nebo oleji po každé straně 5 až 6 minut, celkem 10–12 minut. (Je-li svíčková širší, tj. z většího kusu, budou řezy nižší a pekou se pak 5 minut na každé straně. Je-li svíčková užší, budou řezy vyšší a musí se péci 6 minut na každé straně.)

Pečené bifteky přendáme na nahřáté talíře nebo na mísu. Ze šťávy z pečených řezů odstraníme tuk, zbylou šťávu podlijeme vývarem, přidáme máslo, trochu osolíme, krátce povaříme a procedíme. Části šťávy přelijeme opečené bifteky a zbylou šťávu podáváme zvlášť v omáčnicku.

*Důležité:* Podáváme-li k biftekům opékanou šunku, prorostlou slaninu apod., dáváme ji opéci současně s biftekem, ovšem až ve chvíli, kdy se dopéká. Nikdy však nemáme opékat současně s biftekem vařené brambory, i když je to zdánlivě ekonomické. Brambory totiž zchlazují tuk a to má nepříznivý vliv na jakost opečeného bifteku.

*Poznámka:* Tak jako u řezů ze svíčkové, tak i u bifteků můžeme různým obložením, kombinováním z různě upravených hub, zelenin, vajec, nastrouhaného křenu, kyselých okurek, plněných paštiček z lístkového těsta atd., a vhodnými omáčkami získat velké množství obměn.  
Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* opékané nebo smažené brambory, bramborové krokety, vařená a dušená zelenina, sázená vejce, francouzský salát, saláty ze syrové zeleniny, studené majonézové omáčky apod. Vhodná je také vorčesterská omáčka, kečup a hořčice.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

#### 1081 Bifteky se slaninou a vejci po americku

*Poměr:* 6 hotových bifteků (viz recept čís. 1080), 6 smažených vajec (viz recept čís. 860), 6 plátků prorostlé (anglické) slaniny, ¼ litru kečupu a zelená petržel.

*Postup:* Na nahřátý talíř nebo na plochou stříbrnou misku dáme biftek pečený na sádle nebo na oleji. Na biftek položíme nejdříve opečenou slaninu, pak smažené vejce, přelijeme kečupem a posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí. Kolem bifteku rozložíme smažené brambory. Šťávu, kterou jsme přikořenili vorčesterskou omáčkou, podáváme zvlášť v omáčnicku.

Podáváme jako hlavní chod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

337

## 1082 Roštěnky

Roštěnky, a to hlavně pečené, patří rovněž mezi rychle zhotovitelná jídla, tj. minutky.

Nejvhodnější maso k přípravě nejen roštěnek, ale i dalších minutek, upravovaných z roštěnce, je roštěnec nízký.

Při přípravě roštěnek maso nejdříve opláchneme, začistíme, odstraníme přebytečný tuk a silnou šlachovitou blánu. Z očištěného roštěnce pak teprve nakrájíme přes vlákno plátky silné 1—1½ cm a těžké asi 12—15 dkg.

## 1083 Roštěnky pečené

*Poměr: 6 roštěnek, sůl, mletý pepř, 12 dkg sádla, 4 dkg másla a vývar z hovězího masa nebo z kostí.*

Postup: Okraje roštěnek, popř. i šlachovité blány v mase několikrát nařízneme, aby se roštěnky při pečení nekroutily, na navlhčeném prkénku je paličkou naklepeme, osolíme, opepříme a ze stran shrneme do původního tvaru. Roštěnky pak na pánvi v rozpáleném sádle po obou stranách rychle opečeme. Pečeme je na každé straně 3—4 minuty, tj. celkem asi 6—8 minut, aby byly uvnitř trochu růžové a šťavnaté. Jinak, pečeme-li je déle, jsou většinou suché a tuhé.

Upečené roštěnky přendáme na nahřátou mísu. Se šťávy sebereme tuk, podlijeme trochou vývaru, osolíme a krátce zavaříme. Pak šťávu procedíme a zjemníme máslem, roštěnky přelijeme a ozdobíme vějířky z okurek.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: opékané nebo smažené brambory, bramborové krokety, bramborová kaše, dušená rýže, dušená zelenina, zeleninové saláty apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

## 1084a Roštěnky pečené s cibulí po vídeňsku

*Poměr: 6 roštěnek nakrájených z nízkého roštěnce, sůl, mletý pepř, 4 dkg hladké mouky, 12 a 4 dkg sádla, 15 dkg cibule, 3 dkg másla a trochu vývaru z hovězího masa nebo z kostí.*

Postup: Okraje roštěnek, popř. i šlachovité blány v mase několikrát nařízneme, aby se roštěnky při pečení nekroutily, pak je naklepeme, osolíme, opepříme, ze stran shrneme do původního tvaru a po jedné straně poprášíme moukou. V pánvi rozpálíme sádlo, vložíme do něj připravené roštěnky a pečeme je nejdříve na pomoučené straně, pak je obrátíme a dopečeme. Pečení roštěnek nesmí trvat déle než 6—8 minut. Upečené roštěnky přendáme na nahřátou mísu. Se šťávy sebereme masnotu, podlijeme vývarem, osolíme, přidáme máslo, krátce povaříme a roštěnky jí přelijeme. Na jiné pánvi ve 4 dkg sádla zvlášť usmažíme do zlatova na kolečka nakrájenou a na obroučky rozebranou cibuli, kterou pak poklademe na roštěnky, upravené na míse.

*Poznámka:* Pečeme-li jenom jednu nebo dvě roštěnky, pak cibulku zvlášť ne-

smažíme, ale přiložíme ji do tuku k roštěnkám, když je začneme opékat na druhé straně, a v něm ji vysmažíme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: opékané nebo smažené brambory, bramborová kaše, dušená rýže, kyselé okurky, dušený špenát, zeleninové saláty apod.

Příloha: vařené brambory, dušená rýže, noky, knedlíky atp.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

## 1084b Roštěnky dušené na paprice

*Poměr: 6 roštěnek po 12 dkg, sůl, 10 dkg sádla, 6 dkg cibule, 3 dkg slaniny, 1 dkg mleté sladké papriky, 4 dkg hladké mouky, šťáva z poloviny citronu, ¼ litru smetany a trochu vývaru.*

Postup: Okraj roštěnek několikrát nařízneme, roštěnky naklepeme, osolíme, v kastrole na rozpáleném tuku rychle na obou stranách opečeme a přendáme je do jiného kastrolu. Do tuku, ve kterém jsme roštěnky pekli, přidáme drobně nakrájenou cibuli a na kostičky nakrájenou slaninu, trochu ji osmažíme, pak zaprášíme paprikou a moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a povaříme. Omáčku nalijeme na roštěnky urovnané v kastrole a zakryté pokličkou na mírném ohni dusíme do měkka. Když jsou roštěnky téměř měkké, přilijeme k nim smetanu a dodusíme je. Udušené roštěnky vyjmeme a upravíme na nahřátou mísu. Omáčku ochutnáme citronovou šťávou, je-li třeba prisolíme, popřípadě procedíme a roštěnky jí přelijeme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory, dušená rýže, noky, knedlíky atp.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

## 1084c Roštěnky dvojité pečené (romstecks)

Dvojitě roštěnky jsou plátky masa, nakrájené přes vlákno z dobře odleželého, očištěného nízkého roštěnce, silné 2 až 3 cm a těžké 20 až 25 dkg. Pečeme je ponejvíce napolo, tj. po anglicku. To znamená, že mají být uvnitř růžové a šťavnaté. Dvojitá roštěnka stačí pro 1 až 2 osoby.

*Poměr: 3 dvojité roštěnky 20 až 25 dkg těžké, sůl, mletý pepř, 12 dkg sádla, 3 dkg másla a trochu vývaru z hovězího masa nebo z kostí.*

Postup: Dvojitě roštěnky na okraji několikrát nařízneme, naklepeme je, osolíme, opepříme, ze stran shrneme do původního tvaru a výšky a v pánvi na rozpáleném sádle pečeme po každé straně asi 6 minut, tj. celkem asi 12 minut. Zprvu pečeme prudčeji, dopékáme pomaleji. Upečené dvojité roštěnky přendáme na nahřátý talíř. Ze šťávy sebereme tuk, podlijeme ji vývarem, osolíme, krátce povaříme, zjemníme máslem a dvojité roštěnky upravené na míse jí přelijeme.

*Poznámka:* Chceme-li mít dvojité roštěnky propečenější, pak pečení na každé straně asi o 2 minuty prodloužíme. Upečené dvojité roštěnky můžeme nakrájet šikmo na plátky a pak je úhledně rozložit na mísu. Vhodným obložením dosáhneme různých obměn. (Viz Řezy ze svíčkové.)

Dvojité roštěnky obvykle obkládáme plátky máslových míšenin. Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: opékané nebo smažené brambory, vařená nebo dušená zelenina, zeleninové saláty apod. Vhodná je také některá ze speciálních omáček hnědých.

Pro 3—6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1085 Roštěnec pečený v celku po anglicku – rostbíf

*Poměr: asi 1,30 kg masa z nízkého vykoštěného roštěnce (tj. po očištění asi 1 kg čisté váhy masa), sůl, mletý pepř, 8 a 6 dkg sádla, 4 dkg másla a vývar z hovězího masa nebo z kostí.*

Postup: Roštěnec otfeme utěrkou namočenou v horké vodě, odstraníme z vykoštěného masa přebytečný tuk, povrchové a šlachovité části a maso popř. odblaníme. Ponecháme-li na roštěnci silnou blánu, pak ji musíme několikrát po špičce naříznout, aby se maso při pečení nekroutilo. Připravený roštěnec osolíme a opepříme. Na pánev dáme 8 dkg sádla, do rozpáleného vložíme připravené maso a prudce je po všech stranách opečeme (asi 10 minut). Opečené maso vložíme do pekáče, v němž jsme rozpálili 6 dkg čerstvého sádla, přidáme šťávu z opečeného masa, povrch masa potřeme máslem a vložíme do horké trouby. Za občasných polévání vlastní šťávou, popř. potřání máslem, pečeme maso ještě asi 20 minut tak, aby maso zůstalo uvnitř růžové a šťavnaté. Chceme-li mít maso propečenější, prodloužíme dobu pečení asi o 10 minut. (Větší kusy roštěnce pečeme o několik minut déle.) Maso při pečení obrátíme, a je-li zapotřebí, podlijeme pečení při dopékání trochou vývaru. Upečený roštěnec pak přendáme do kastrolu a postavíme asi na 10 minut na chladnější místo, např. na okraj plotny. Ze šťávy sebereme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, osolíme, povaříme, zjemníme máslem a procedíme.

Upečený rostbíf nakrájíme ostrým nožem na tenké plátky, které rozložíme vkusně na nahřátou mísu a trochou připravené šťávy přelijeme. Zbylou šťávu podáváme v omáčnicku. Chceme-li, aby upečený rostbíf měl výraznější chuť, můžeme maso před pečením potřít trochou hořčice.

Upečený a nakrájený rostbíf, rozložený na míse, můžeme také vhodně obložit dušenou nebo vařenou zeleninou, dušenými nebo pečenými houbami, sázenými nebo míchanými vejci, zeleninou nakládanou v octovém nálevu, plněnými paštičkami z lístkového těsta apod. K upečenému rostbífmu můžeme také podávat speciální omáčky hnědé (viz recept č. 776) nebo studené majonézové omáčky.

Podáváme jako teplý mezichod anebo jako hlavní chod.

Příloha: brambory v různé úpravě, dušená rýže, vařená nebo dušená zelenina, různé vhodné omáčky, rozmanité saláty ze zeleniny atd.

Pro 8 osob.

Úprava trvá ¾ hodiny.

### 1087 Hovězí jazyk vařený

*Poměr: čerstvý hovězí jazyk (1½ kg), 20 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 6 dkg cibule, sůl, trochu bazalky nebo bobkový list a 3—4 litry vody.*

Postup: Hovězí jazyk dobře omyjeme, vložíme do vařící vody, a jakmile se voda začne znovu vařit, přidáme sůl a mírným varem jazyk uvaříme do měkka. To trvá podle velikosti jazyka asi 2½—3 hodiny. Asi půl hodiny předtím, než jazyk změkne, přidáme očištěnou zeleninu v celku, cibuli a koření. (Jen dokonale měkký jazyk je chutný a dá se lehce sloupnout. Proto než jej vyjeme z vývaru, zkusíme vidličkou, dá-li se lehce propíchnout. To je totiž důkaz, že je jazyk dostatečně měkký.)

Uvařený jazyk vložíme na chvíli do studené vody a pak z něj od širšího konce směrem ke špičce sloupneme hrotem nože bělavou tuhou kůži. Sloupnutý jazyk dáme do porcelánové mísy a zakryjeme navlhčenou utěrkou nebo mastným pergamenovým papírem, aby neztmavěl; nikdy jej nesmíme dávat zpět do vývaru. Prochladlý jazyk nakrájíme na plátky, a podáváme-li jej s omáčkou, prohřejeme plátky v ní.

*Poznámka:* Vývaru z jazyka použijeme buď k přípravě omáčky nebo polévky. Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory, bramborová kaše, dušená rýže, ze zelenin dušený špenát, zelený hrášek, karotka nebo fazolové lusky apod., vařený květák, mangold nebo míchaná zelenina. Vhodné jsou také saláty ze syrové zeleniny. Z omáček především omáčka sardelová nebo kaparová, dále maďarská, žampionová, hořčičná omáčka hnědá, madeirská apod. (viz čís. 754). Vařený hovězí jazyk můžeme podávat také s nastrouhaným křenem, s jablečným nebo červeným křenem, se studenou křenovou majonézou, a to vše buď s chlebem nebo s vařenými brambory. Chutná kombinace je také vařený jazyk, bramborové krokety, madeirská omáčka a celerový salát.

Úprava trvá 3½ hodiny.

Pro 8—10 osob.

### 1088a Hovězí mozek pečený

*Poměr: 70 dkg hovězího mozku, 8—10 dkg sádla nebo másla, 5 dkg cibule, sůl, mletý pepř a zelená petržel.*

Postup: Mozek vložíme do teplé vody, opatrně z něj stáhneme blánu a odstraníme sraženou krev. Očištěný mozek ve studené čisté vodě opláchneme a nožem na drobno rozsekáme. V pánvi rozpálíme tuk, do zlatova v něm osmažíme jemně nakrájenou cibulku, přidáme rozsekaný mozek a za stálého míchání ho opražíme. Potom mozek osolíme, opepříme, upravíme na talíř a posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí.

*Poznámka:* Stejně můžeme upravovat mozek telecí, vepřový, jehněčí a skopový.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako hlavní chod.

Příloha: chléb, slané rohlíky, měsíčky z listkového těsta, opečené brambory a zeleninový salát.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

#### 1088b Hovězí játra dušená se slaninou

Poměr: 70 dkg hovězích jater, mletý pepř, 8 dkg slaniny, 10 dkg sádla, 5 dkg cibule, 3 dkg hladké mouky, vývar z hovězího masa nebo z kostí, 1/8 litru smetany, 1 dkg kařar, sůl, lžíce octa.

Postup: Hovězí játra omyjeme ve vlažné vodě, odblaníme, větší žilky vyřízneme a očištěná játra nakrájíme na řízky silné asi 3/4 cm. Řízky jater na okraji nařízneme, lehce naklepeme, protáhneme na proužky nakrájenou slaninou, opepříme a rychle je po obou stranách v rozpáleném sádle opečeme. Opečená játra přendáme na talíř. V sádle, v němž se játra opékala, osmažíme drobně nakrájenou cibulku, zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a smetanou a asi 20 minut povaříme. Do omáčky přidáme jemně rozsekané kapary a sůl, potom do ní vložíme opečená játra, zakryjeme pokličkou a ještě asi 20 minut je dusíme. Hotová měkká játra upravíme na mísu. Omáčku ochutíme octem, procedíme a játra jí přelijeme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: dušená rýže nebo vařené brambory.

Příloha pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 1088c Hovězí ledvinky dušené

Poměr: 75 dkg hovězích ledvinek, 10 dkg másla nebo sádla, 6 dkg cibule, trochu tlučného kmínu, mletý pepř, sůl, 3 dkg hladké mouky a vývar.

Postup: Ledvinky rozkrojíme, tuk a veškeré žilky dokonale vyřízneme, dobře omyjeme a osušíme v utěrce. Očištěné ledvinky nakrájíme na plátky asi 2 mm silné. V kastrole rozpustíme máslo, zpěníme v něm drobně nakrájenou cibulku s rozsekaným kmínem, přidáme nakrájené ledvinky a pražíme je asi 2 minuty, tj. tak dlouho, až zbělají. Potom je zaprášíme moukou, kterou do zlatova osmahneme, podlijeme vývarem, opepříme a krátce podusíme. Hotové ledvinky osolíme teprve před podáváním.

Poznámka: Stejně můžeme upravovat také telecí nebo vepřové ledvinky. Nejsou-li ledvinky dokonale čerstvé, pak je očištěné a nakrájené spaříme vařící vodou a studenou vodou propláchneme.

Obměna: K podlévání ledvinek můžeme použít kromě vývaru také 1/10 litru červeného vína. — Místo pepřem můžeme ledvinky okořenit mletou sladkou paprikou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: dušená rýže nebo vařené brambory, chléb nebo slané rohlíky a zeleninové saláty.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1089 Dršťky zadělávané

Poměr: 1 1/2 kg drštěk, 8 dkg slaniny, stroužek česneku, 8 dkg cibule, 6 dkg hladké mouky, trochu majoránky, mletý pepř, sůl, voda, 10 dkg vařeného uzeného masa a zelená petržel.

Postup: Čerstvé dršťky kartáčkem ve všech záhybech vydrhneme, nevzhledné okraje odřežeme, pak dršťky vymneme v soli a znovu dobře vypereme v několikere studené vodě. Očištěné dršťky dáme do hrnce, zalijeme studenou vodou, asi 40 minut je povaříme, potom vodu slijeme a nalijeme na ně novou, horkou vodu. Opět asi 20 minut povaříme, znovu vodu slijeme a nalijeme na ně novou horkou vodu anebo zeleninový vývar, ve kterém dršťky uvaříme do měkka. To vše trvá celkem asi 3—4 hodiny. Uvařené, měkké dršťky z vývaru vyjmeme a necháme je vychladnout.

V kastrole rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme k ní drobně nakrájenou cibuli, do zlatova ji osmažíme, zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem z drštěk, přidáme utřený česnek, sůl a koření, načež omáčku asi 20 minut povaříme. Pak omáčku, která musí být dostatečně hustá procedíme a do procezené vložíme na tenké nudličky nakrájené uvařené dršťky, na nudličky nakrájené uzené maso, jemně rozsekanou zelenou petržel, promícháme a krátce zavaříme.

Obměna: Zadělávané dršťky můžeme ochutnit citrónovou šťávou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: Ve slupce vařené brambory nebo slané pečivo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 4 1/2 hodiny.

#### 1090 Dršťky s paprikovou omáčkou po maďarsku

Poměr: Uvařené dršťky (viz Dršťky zadělávané čís. 1089) a 3/4 litru husté maďarské (paprikové) omáčky (viz recept čís. 764).

Postup: Uvařené, měkké a na tenké nudličky nakrájené dršťky dáme do kastrole, zalijeme maďarskou omáčkou a za stálého míchání asi 20 minut podusíme. Před podáváním můžeme každou jednotlivou porci drštěk posypat zelenou paprikou na kostičky nakrájenou a podušenou na másle.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory nebo slané rohlíky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 4 1/2 hodiny.

#### 1091 Vemínko smažené (berlínský řízek)

Poměr: 3/4 kg vemínka, sůl, voda, 1/10 litru octa, 20 dkg kořenové zeleniny, 1 cibule, 10 dkg polohrubé mouky, 3 vejce, 15 dkg strouhané housky a 15 dkg sádla nebo oleje na smažení.

Postup: Vemínko dobře očistíme, rozkrojíme, zbavíme přebytečného loje, v několikere vodě omyjeme a vložíme do osolené a octem okyselené vařící vody. Vaříme je téměř do měkka, což trvá asi 3 hodiny. Pak přidáme očištěnou zeleninu a cibuli vcelku a vaříme dále asi 1/2 hodiny, až je vemínko

úplně měkké. Uvařené vemínko vložíme mezi 2 prkénka, zatížíme, postavíme do chladu nebo do chladničky a necháme je vychladnout. Z vývaru a uvařené zeleniny připravíme zadělávanou zeleninovou polévku. Vychladlé vemínko nakrájíme na tenčí řízky, osolíme, obalíme v polohrubé mouce, smočíme v rozšlehaných vejcích a nakonec lehce obalujeme ve strouhané housce. V rozpáleném tuku je pak do zlatova vysmažíme. Smažené řízky z vemínka upravíme na nahřátou mísu, ozdobíme zelenou petrželí a na dílky nakrájeným citrónem.

*Obměna:* Uvařené, na plátky nakrájené a osolené vemínko můžeme také smáčet do těstíčka na smažení (viz recept čís. 916), a pak ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku do zlatova vysmažit.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* bramborová kaše, bramborové krokety, smažené brambory a salát ze syrové zeleniny nebo salát s majonézou, popřípadě studená majonézová omáčka.

Pro 6 osob.

Úprava trvá, kromě doby potřebné k uvaření a k vychladnutí, 20 minut.

## 1092 TELECÍ MASO, JEHO ROZTŘÍDĚNÍ A UPOTŘEBENÍ V KUCHYNI

Telecí maso má jasnou narůžovělou barvu, je křehké, šťavnaté, příjemně vůně a mírně nasládlé chuti. Pro jemnost svalových vláken je poměrně lehčeji stravitelné. Telecího masa se proto často používá pro úpravu dietních pokrmů. Jelikož nevyžaduje dlouhé tepelné úpravy, je také zvláště vhodné k přípravě minutek.

Telecí maso obsahuje více vody a proto snadno podléhá zkáze.

## 1093 Nejdůležitější části telecího masa a jeho vhodné použití

### I. třída

Telecí kýta — která se dělí na malý a velký ořech a na spodní a vrchní šál. Maso z telecí kýty se hodí především k přípravě minutek, tj. přírodních a smažených řízků, medailónků, steaků, dále pak na pečení, dušení apod.

Telecí pečeně — ledvina — tj. obvykle polovina rozseknutého telecího hřbetu. Rozlišujeme pečení přední s žebírky a pečení zadní — ledvinu. Jako ledvinu označujeme tu část pečeně, k níž je přirostlá svalovina, tzv. panenská a ledvinka. Obojí pečeme obvykle vcelku. Maso z telecího hřbetu je obzvláště šťavnaté a proto se také znamenitě hodí k přípravě minutek, tj. žebírek nebo kotlet.

Žebírka upravujeme z pečeně přední, kotlety z pečeně zadní, ze které jsme vykrojili ledvinku a panenskou.

Telecí žebírka i kotlety připravujeme přírodně jako telecí řízky, nebo je

smažíme, či upravujeme na houbách, na kmíně, na paprice apod. Dále je můžeme péci na roštu, v alobalu atpod. Také panenská i ledvinky jsou vhodné k přípravě minutek. Řízky na smažení je možno také krájet ze hřbetu, tj. z pečeně; jsou šťavnatější než řízky, upravené z kýty.

### II. třída

Telecí plec — Maso z telecí plece vaříme, dusíme nebo pečeme. Zvláště se hodí k přípravě ragú a rizota. Je dobré i zadělávané a upravované na paprice. Plecko lze také rozkrojit na plát, plnit různou nádivkou, svinout, ovázat motouzem a v troubě upéci.

Telecí hrudí — se zejména dobře hodí k pečení (nadívané), k dušení, smažení a k zadělávání. Můžeme z něj připravovat rovněž haše, které je vhodné k plnění omelet, zelenin, hub apod.

### III. třída

Telecí krk (krkovička) — dusíme a pečeme vcelku. Vykostěné maso z krku upravujeme zadělávané, na paprice nebo jako ragú, nebo používáme na haše, sekaná masa, na nádivky apod.

Telecí kolena (klišky) — mají svalovinu, tzv. klišku, která je prorostlá šlachami a blanami, obsahuje hodně rosolovitých látek, a je proto vhodná k přípravě rosolu. Telecí koleno můžeme také vařit, péci vcelku, nebo vykosit a maso, tj. klišku, upravit na slanině „jako bažant“, na smetaně i na paprice. Hodí se i na guláše, paprikáše apod.

## 1094 Použití vnitřností a drobů z telete

*Telecí jazyk* má šťavnaté, i když poněkud tužší maso. Očištěný jazyk vaříme a sloupnutý podáváme. Lze jej nakrájet také na plátky a pak dusit, opékat nebo obalený smažit.

*Mozeček telecí* má jemnější chuť než hovězí, jinak se od něj podstatně neliší a stejně se upravuje. (Viz „Mozeček hovězí“.)

*Brzlík telecí* je velmi jemná část telecího masa. Nalezneme jej v podkrčí položený směrem k hrudnímu otvoru podél jícnu a průdušnice. Brzlík obvykle před úpravou krátce povaříme v osolené vodě, a jakmile zbělá, vložíme ihned do studené vody; prochlazený pak dále zpracujeme, tedy vaříme, dusíme, pečeme a smažíme.

*Telecí játra* jsou mnohem jemnější než játra hovězí. Zvláště dobře se hodí k přípravě rychlých pokrmů — minutek, dále z nich lze upravit paštiky, rizota apod.

*Plice telecí* se srdcem (kořínkem) lze upravit dušené, vařené s omáčkou, na víně, na smetaně, na paprice, smažené, nebo jako haše.

*Telecí srdce* můžeme připravovat s plícemi nebo zvláště a to na smetaně, na slanině, plněné apod. (K telecímu kořínku lze kromě plic a srdce přibrat i slezinu.)

*Telecí okružít* je část pobřišnice (mázdra břišní). Upravuje se dušené, zadělávané, na smetaně a smažené, stejně jako telecí plíce. (Před tepelnou úpravou je rozřízneme a dobře vypereme.

*Slezina telecí* — Použití v kuchyni je stejné jako u sleziny hovězí, viz čís. 1059. Nožičky telecí přicházejí na trh již očištěné, tj. opařené a zbavené chlupů. *Telecí nožičky* se nejčastěji povařené a obalené jako řízek smaží. Lze je připravit i zadělávané. Maso z nožiček obsahuje kromě bílkovin a tuku hodně rosolovitých látek, proto je vhodné k přípravě rosolu a huspenin.

*Ocásek telecí* upravujeme buď s křížovou kostí, nebo bez ní, ponejvíce vařený, dušený nebo pečený. Maso z ocásku používáme také k přípravě ragú. *Hlava telecí* se na trh dodává bez kůže, částečně již očištěná, většinou bez mozku a bez jazyka.

Maso z telecí hlavy obsahuje tak jako maso z telecích nožiček hodně rosolovitých látek a proto se především uplatňuje při výrobě huspeniny. Dále lze maso z vařené telecí hlavy zadělávat, smažit apod. Mimoto lze z telecí hlavy upravit nepravou želví polévku.

*Kosti telecí* se zužitkují k přípravě vývaru a k zlepšení šťáv z pečeně.

## 1095 POKRMY Z TELECÍHO MASA

### 1096 Telecí plec vařená s houbovou omáčkou

*Poměr: 75 dkg masa z telecí plece, 15 dkg kořenové zeleniny, 1 menší cibule, sůl, koriandr, voda, 3 dkg másla, 4 dkg cibule, 15 dkg čerstvých hub a trochu zelené petržele. Na jíšku 6 dkg másla a 6 dkg hladké mouky.*

**Postup:** Maso omyjeme a vcelku, nejlépe svinuté a motouzem spirálovitě ovázané, vložíme do osolené vařící vody. Asi ½ hodiny je povaříme, pak přidáme očištěnou zeleninu a cibuli vcelku, koriandr a maso dovaříme do měkka. To trvá celkem 1¼ až 1½ hodiny.

Houby očištíme, nakrájíme na plátky a podusíme je na másle s cibulkou. Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji asi ¼ litru vývaru z telecího masa, 20 minut povaříme, do omáčky vložíme podušené houby, znovu asi 10 minut povaříme, přisolíme, a nakonec přimícháme jemně rozsekanou zelenou petržel.

Z uvařeného masa odstraníme motouz, nakrájíme na porce, urovnáme je na nahřátou mísu, částí houbové omáčky přelijeme a zbylou omáčku podáváme v omáčnicku.

*Obměny:* Houbovou omáčku můžeme zjemnit žloutkem, rozkvedlaným ve smetaně. Místo houbové omáčky můžeme použít omáčku maďarskou, smetanovou, kaparovou, rajčatovou apod. Místo telecího plecka můžeme vzít vykostěné telecí hrudí.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* vařené brambory, dušená rýže, těstoviny a salát ze syrové zeleniny. Také vařená nebo dušená zelenina je vhodným příkrmem.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

## 1097 Telecí maso dušené s makaróny

*Poměr: 60 dkg telecího masa z plece nebo z hrudí, 5 dkg sádla nebo másla, 8 dkg cibule, 3 sardele, sůl, 3 dkg hladké mouky, vývar z telecích kostí nebo ze zeleniny, 8 dkg protlaku z rajčat nebo kečupu, 30 dkg makarónů uvařených ve slané vodě a 5 dkg strouhaného parmazánu nebo ementálu.*

**Postup:** Omyté a odblaněné maso nakrájíme na větší kostky. V kastrole rozpustíme tuk, vložíme do něj drobně nakrájenou cibuli, do světležluta ji osmažíme, pak k ní přidáme 3 jemně rozsekané sardele, nakrájené maso, osolíme a za občasného podlévání vývarem udusíme do měkka. Když je maso měkké, šťávu trochu vysmahneme, potom ji zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem, přidáme protlak z rajčat nebo kečup, uvařené a na menší kousky nakrájené makaróny, promícháme a společně vše krátce podusíme. Jednotlivé porce před podáváním posypeme nastrouhané sýrem.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

## 1098 Telecí maso na paprice

*Poměr: 75 dkg telecího masa z plece, kližky nebo krku, 8 dkg másla, 4 dkg slaniny, 6 dkg cibule, sůl, sladká mletá paprika, 3 dkg hladké mouky, ½ litru sladké smetany nebo mléka a vývar z kostí nebo zeleniny.*

**Postup:** Omyté a očištěné telecí maso nakrájíme na větší kostky. V kastrole rozpustíme máslo, vložíme do něj na kostičky nakrájenou slaninu, trochu ji vyškvaříme, pak přidáme drobně nakrájenou cibuli, trochu ji osmahneme, zaprášíme paprikou, na to vložíme připravené maso, osolíme a za občasného podlévání vývarem dusíme zakryté asi 20 minut. Potom šťávu trochu vydušíme, zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme smetanou nebo mlékem a trochou vývaru a maso dođusíme do měkka.

*Obměny:* Zahuštěnou šťávu můžeme po vyjmutí masa procedit a maso v procezené šťávě dodusit. Do šťávy můžeme přidat také 4 dkg kečupu nebo protlaku z rajčat a lžíci bílého vína.

Podáváme jako samostatný pokrm.

*Příloha:* vařené brambory, slané pečivo, dušená rýže, noky, těstoviny nebo knedlík.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

## 1099 Telecí závitky dušené se slaninou

*Poměr: 6 řízků z telecí plece po 12 dkg, sůl, sladká mletá paprika, 6 plátků slaniny po 4 dkg, 6 dkg sádla, 6 dkg cibule, vývar z kostí nebo ze zeleniny, 3 dkg hladké mouky a ½ litru smetany.*

**Postup:** Telecí řízky na okrajích nařtzneme, naklepeme, osolíme, na každý dáme plátek slaniny, obalený v paprice, svineme v závitky a slabým motouzem nebo nití ovážeme. V kastrole na sádle osmažíme drobně nakrájenou

cibuli, na ni vložíme připravené závitky, na všech stranách je rychle opečeme a za občasného podlévání vývarem je udusíme do měkka. To trvá asi 45 minut. Udušené závitky vyjmeme a motouz z nich odstraníme. Štávu trochu vydusíme, pak ji zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme smetanou, a je-li třeba, i vývarem, a povaříme. Do smetanové omáčky vložíme měkké závitky a dobře prohřejeme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: rýže dušená (anebo risipisi), těstoviny a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1100 Telecí maso zadělávané

*Poměr: 70 dkg masa z plece, z krku nebo z hrudi, sůl, 6 dkg másla, vývar z telecích kostí nebo voda, 30 dkg kvěťáku ve slané vodě uvařeného a rozebraného na růžičky a koriandr nebo muškátový květ. Na jíšku 6 dkg másla a 6 dkg hladké mouky a malé houskové knedlíčky (viz recept č. 674).*

Postup: Maso omyjeme, odblaníme a nakrájíme na větší kostky. V kastrole rozpustíme máslo, vložíme do něj nakrájené a osolené maso a po všech stranách je opečeme. Pak maso podlijeme vývarem nebo vodou a zakryté pokličkou do měkka udusíme. To trvá asi 45 minut. Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji vývarem z telecích kostí a štávou z podušeného masa, a za stálého míchání asi 20 minut povaříme. Do povařené husté omáčky vložíme podušené maso, uvařený kvěťák a houskové knedlíčky, osolíme, okořeníme a krátce vše povaříme. Maso pak upravíme na talíře, nebo je podáváme v timbálových miskách.

*Poznámka:* Chuť upraveného pokrmu zlepšíme, přidáme-li do něj na plátky nakrájené a na másle podušené hříbky a ve slané vodě uvařené chřestové hlavičky.

Podáváme jako teplý mezichod anebo jako hlavní chod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1101 Telecí ledvina pečená

*Poměr: 1 kg telecí ledviny (pečínky s ledvinkou), sůl, 10 dkg sádla, 3 dkg másla a vývar z kostí.*

Postup: Maso opláchneme, pak z něj částečně odsekneme hřbetní kost, kterou rozsekáme na malé kousky. V pekáči rozpustíme sádlo, dáme do něj rozsekané kosti, vložíme na ně připravenou osolenou telecí ledvinu hřbetem dolů a zvolna ji pečeme v troubě asi ¾ hodiny. Potom maso obrátíme a pečeme opět asi ¾ hodiny. Při pečení je poléváme vlastní štávou, ke které podle potřeby přiléváme vývar. Z upečeného masa vykrojíme ledvinu a nakrájíme ji na šest plátek. Pak maso nakrájíme na šest porcí, upravíme je na nahřátou mísu a na každou porci dáme plátek ledvinky. Ze štávy odstraníme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, přidáme máslo, osolíme, krátce zavaříme a procedíme. Upravené maso na míse trochou štávy přelijeme a zbylou podáváme v omáčnicku.

*Obměna:* Telecí ledvinu můžeme péci také na másle. Pak ovšem ze štávy tuk neodstraňujeme, ani ke štávě nepřiléváme vývar, pouze ji zjemníme kouskem čerstvého másla, osolíme a krátce povaříme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: bramborová kaše, dušená rýže, rýže risipisi, dušená zelenina a salát ze syrové zeleniny nebo kompot.

Úprava trvá 1¾ hodiny.

Pro 6 osob.

#### 1102 Telecí závin s ledvinou pečený

*Poměr: 1 kg telecí ledviny (pečínky s ledvinkou), sůl, 10 dkg másla, 3 dkg másla a vývar z kostí.*

Postup: Maso opláchneme, pak z něj vykrojíme ledvinu a vykostíme je. Maso potom rozřízneme na plát, osolíme, do středu po délce plátu položíme rozkrojenou ledvinku, maso pevně svineme, spirálovitě dobře ovážeme motouzem a povrch závinu ještě trochu osolíme. V pekáči rozpustíme máslo a závin v něm nejdříve po všech stranách opečeme. Potom k závinu přidáme drobně rozsekané kosti, vložíme do trouby a pečeme asi 1½ hodiny. (Přitom poléváme maso vlastní štávou a podle potřeby přiléváme ke štávě vývar.) Upečený závin vyjmeme a odstraníme motouz. Ke štávě přidáme máslo, osolíme, krátce zavaříme a procedíme. Telecí závin nakrájíme na plátky, urovnáme do dvou řad na nahřátou mísu a ozdobíme zelenou petrželí. Štávu podáváme zvlášť v omáčnicku.

*Poznámka:* K slavnostnější příležitosti můžeme telecí závin s ledvinou, upečený a upravený na míse, obložit plněnými artyčoky, pečenými plátky lilku, dušenými rajčaty a olivami, plněnými a dušenými paprikovými lusky, vařeným chřestem, dušeným zeleným hráškem apod.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: bramborová kaše, brambory opečené nebo smažené, dušená rýže, dušená zelenina, těstoviny a salát ze syrové zeleniny nebo kompot.

Úprava trvá 1¾ hodiny.

Pro 6 osob.

#### 1103 Telecí kýta pečená

*Poměr: 75 dkg masa z telecí kýty (může to být ořech nebo oříšek, vrchní nebo spodní šál), sůl, 8 dkg másla, 3 dkg másla a vývar.*

Postup: Omyté a odblaněné maso osolíme. V pekáči rozpustíme máslo a připravené maso v něm nejdříve po všech stranách lehce opečeme. Pak vložíme do pekáče odřezky z telecího masa nebo rozsekané telecí kosti, dáme na ně opečené maso vrchní částí dolů a zvolna v troubě pečeme asi ¾ hodiny. Potom maso obrátíme a pečeme znovu asi ¾ hodiny. Ze začátku poléváme maso vlastní štávou, později přilijeme ke štávě trochu vývaru. Při dopékání potřeme povrch masa rozpuštěným máslem, aby dostal pěknou barvu. Hotové maso vyjmeme z pekáče, ke štávě přilijeme trochu vývaru, přidáme máslo, osolíme, krátce povaříme a procedíme. Upečené maso nakrájíme na plátky, urovnáme na nahřátou mísu, přelijeme trochou štávy



a ozdobíme hlávkovým salátem, rozčtvrceným citronem, rajčetem apod. Zbylou šťávu podáváme v omáčnicku.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: opečené brambory, dušená rýže, rýže risipisi a salát ze syrové zeleniny nebo kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1104 Telecí kýta pečená s hroznovým vínem

*Poměr: 75 dkg masa z telecí kýty, sůl, 8 dkg másla, 2 dkg másla, vývar, 1 dkg petržele, ½ litru kyselé smetany, 1/16 litru bílého vína a ¼ kg hroznového vína.*

Postup: Telecí kýtu upečeme tak, jak je uvedeno v předchozím předpise. Do připravené přírodní šťávy přimícháme jemně rozsekanou zelenou petržel, kyselou smetanu, bílé víno, krátce povaříme a nakonec do šťávy přidáme vinné bobule, silně je prohřejeme, avšak nevaříme. Pak upečené maso nakrájíme na plátky, urovnáme na nahřátou mísu a kolem masa dáme vinné bobule se šťávou. Místo čerstvých bobulí vína můžeme vzít bobule vína kompotované.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené pařížské brambůrky nebo dušená rýže, těstoviny apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1105 Telecí kýta s párky pečená

*Poměr: 75 dkg telecího masa z kýty, nejlépe velký ořech, 3 párky, sůl, 6 dkg másla, 2 dkg slaniny, 1 cibule, trochu vývaru a 2 dkg másla.*

Postup: Do očištěného masa po vlákně prořízneme na jedné straně úzkým dlouhým nožem otvory, a do nich zastrkáme párky. Potom maso osolíme a na pekáči v rozpuštěném másle po všech stranách lehce opečeme. Pak dáme do pekáče odřezky z telecího masa nebo rozsekané telecí kosti, na ně vložíme opečené maso vrchní částí dolů, přidáme cibuli a na kostičky nakrájenou slaninu. Maso pak v troubě zvolna pečeme na každé straně asi ¼ hodiny. Ze začátku poléváme vlastní šťávou, později přilijeme ke šťávě trochu vývaru. Upečené maso vyjímeme z pekáče, ke šťávě přilijeme trochu vývaru, přidáme máslo, osolíme, krátce povaříme a procedíme.

*Obměna:* Šťávu můžeme zaprášit také paprikou a popř. zahustit jíškou.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: dušená rýže, dušený zelený hrášek, dušená zelenina, salát ze syrové zeleniny nebo kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1106 Telecí kolena pečená

*Poměr: 3 zadní telecí kolena, sůl, 10 dkg másla, trochu vývaru a 3 dkg másla.*

Postup: Telecí kolena omyjeme a osolíme. V kastrole rozpustíme máslo a připravená kolena na celém povrchu lehce opečeme, pak vložíme do

trouby a pečeme asi hodinu. Přitom je občas poléváme vlastní šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě trochu vývaru. Potom kolena vyjímeme, do šťávy přilijeme trochu vývaru, přidáme máslo, osolíme, krátce povaříme a procedíme. Maso z kolen buď odkrojíme, dáme do šťávy prohřát, upravíme n a mísu a podáváme, anebo celá upečená kolena upravíme na nahřátou mísu a polijeme šťávou. Vcelku podávaná kolena krájíme na porce teprve na stole.

*Poznámka:* Kolena můžeme před pečením také vykostit a maso péci odděleně. Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: bramborová kaše, opečené brambory, žemlový knedlík, zelenina různě upravená nebo salát ze syrové zeleniny, kompot apod.

Pro 6—9 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1107 Telecí kolena pečená na způsob bažanta

*Poměr: 3 zadní telecí kolena, sůl, 10 dkg slaniny, 8 dkg másla, 8 zrněk pepře a nového koření, 6 dkg cibule, trochu vývaru a 3 dkg másla.*

Postup: Telecí kolena omyjeme, protáhneme na proužky nakrájenou slaninou a osolíme. V kastrole rozpustíme máslo a připravená kolena na celém povrchu lehce opečeme. Pak k nim přidáme drobně nakrájenou cibulku, trochu ji osmažíme, přidáme pepř a nové koření, podlijeme trochou vývaru, vložíme do trouby a pečeme do měkka. Občas poléváme vlastní šťávou a podle potřeby přiléváme trochu vývaru. Hotová kolena vyjímeme, do šťávy přilijeme trochu vývaru, přidáme máslo, krátce zavaříme a procedíme. Upečená kolena upravíme na mísu, přelijeme šťávou a ozdobíme zelenou petrželí.

*Poznámka:* Kolena můžeme před pečením vykostit a maso protáhnout slaninou a péci. Šťávu z upečených kolen můžeme zahustit moučným máslem.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: bramborová kaše, opékané brambory nebo dušená rýže a salát ze syrové zeleniny nebo kompot.

Pro 6—9 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1108 Telecí ruláda karlovarská

*Poměr: 75 dkg vykostěného masa z plece nebo z hrudí, sůl, 12 dkg prorostlé slaniny, 10 dkg másla na pečení, 3 vejce, 1 dkg másla, 1 dkg kapar, vývar a 2 dkg másla na zjemnění šťávy.*

Postup: Omyté a odblázněné maso rozřízneme na plát, naklepeme a osolíme. Plát masa poklademe tenkými plátky prorostlé slaniny, na ni rozetřeme na másle umíchaná a osolená vejce, která posypeme jemně rozsekanými kapary. Maso svineme v ruládu a motouzem ji spirálovitě ovážeme. V pekáči rozpustíme máslo a na něm ruládu nejdříve po všech stranách lehce opečeme. Potom k ruládě přidáme drobně rozsekané kosti, vložíme do horké trouby a pečeme celkem 1¼ až 1½ hodiny. Poléváme vlastní šťávou a podle

potřeby přiléváme ke šťávě vývar. Upečenou ruládu vyjmeme a odstraníme motouz. Do šťávy přilijeme trochu vývaru, přidáme čerstvé máslo, osolíme, krátce zavaříme a procedíme. Telecí ruládu nakrájíme na plátky, rozložíme je na nahřátou mísu a ozdobíme dušenými rajčaty a kyselou okurkou.

*Obměna:* Plát masa můžeme potřít sardelovým máslem a místo slaninou jej poklást na plátky nakrájenou šunkou a ementálem.

Další postup je stejný.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: opečené brambory, dušená rýže, bramborová kaše, salát ze syrové zeleniny nebo kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

### 1109 Telecí hrudí nadívané, pečené

*Poměr: 1,20 kg telecího hrudí, 8 dkg másla nebo tuku, vývar, 3 dkg másla, sůl a nádivka. (Nádivky jsou uvedeny dále).*

*Postup:* Telecí hrudí nejdříve omyjeme a osušíme. Žeberní kosti v kloubech nařízíme a hrudí přehneme přes hranu stolu, aby se žebra uvolnila v kloubech. Ostrým nožem nařízíme podél tenkou blánu, obalující žeberní kosti, které odstraníme. Vykostěné hrudí obrátíme a ostrým nožem překrojíme na nižší straně tenkou tkáň, jež spojuje vrchní a spodní část masa. Do otvoru zastrčíme vařečku, kterou oddělíme obě části masa tak, aby vznikl souměrný otvor pro nádivku. (Do tohoto otvoru nesmí vniknout voda, jinak by se nádivka při krájení oddělovala od masa). Otvor v hrudí osolíme, naplníme nádivkou a dobře zašijeme. Často je maso na boční straně odděleno a nádivku zadržuje pouze tenká blána. Tehdy je nutno sešít i tuto boční stranu. Hrudí pak i na povrchu osolíme. Doprostřed pekáče, ve kterém jsme rozpustili máslo, vložíme rozsekané kosti, popř. odřezky z masa. Položíme na ně připravené hrudí vrchní stranou dolů, vložíme do horké trouby a za občasného polévání vlastní šťávou, ke které podle potřeby přiléváme trochu vývaru, pečeme celkem asi 1½ hodiny (nejdříve na jedné straně ¾ hodiny, pak hrudí obrátíme a dopečeme). Upečené hrudí vyjmeme, několikrát propíchneme vidličkou, aby mohla uniknout pára, která by při krájení vytlačila nádivku z masa, a teprve prochládlé a niti zbavené hrudí nakrájíme na porce.

Do šťávy přilijeme trochu vývaru, přidáme máslo, osolíme, krátce zavaříme a procedíme. Nakrájené porce hrudí narovnáme do řady na nahřátou mísu a ozdobíme hlávkovým salátem a rozčtvrcenými rajčaty nebo dušeným hráškem apod.

Štávu podáváme zvlášť v omáčnicku.

*Poznámka:* Nádivky můžeme udělat dvojnásobné množství.

Z části nádivky, která po naplnění hrudí zbyla, uděláme na vále, posypáním houskou, šišku a vložíme ji do pekáče k hrudí, asi půl hodiny před tím než je hotové. Není-li v pekáči místo, zvlášť v kastrolu na rozpuštěném másle pečeme nádivku asi půl hodiny.

Podáváme jako hlavní chod.

32 Telecí hrudí nadívané pečené, viz recept čís. 1109



33 Kůže pečené, viz recept čís. 1208



34 Srnčí hlava pečený přirodní s bramborami  
kaší promáchanou rozinkami, viz recept čís. 125



35 Karbanátky (německé bifteky), viz recept  
čís. 1301, obložené plátkem sýra, v troubě  
krátce opečené a pak ozdobně posťříkané kečupem

36 Nudlové čtverečky se šunkou, zapékané, viz  
recept čís. 1360



37 Špagety nebo makaróny vařené, s citronem  
a strouhanou houskou, viz recept čís. 1364



38 Bavorské vdolečky, viz recept čís. 1425



39 Jablka v županu, viz recept čís. 1435

Příloha: bramborová kaše, bramborová kaše se špenátem, brambory vařené, dušená rýže, zelenina v různé úpravě, salát ze syrové zeleniny nebo ovocný salát, popř. kompot.  
Pro 8–10 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1110 Nádivka housková

Poměr: 6 dkg másla, 3 žemle, ¼ litru mléka, 1 vejce, 1 žloutek, trochu zelené petržele, sůl, trochu muškátového nebo mletého pepře a 4 dkg strouhané housky.

Úprava nádivky: V misce utřeme máslo do pěny, k němu přidáme ostrouhané, rozčtvrcené žemle namočené v mléce, dobře vymačkané a prolisované nebo na strojku umleté, žloutek, vejce, jemně rozsekanou zelenou petržel, sůl, koření, strouhanou housku a vše dobře promícháme. Hotovou nádivku postavíme na chvíli do chladu a pak používáme. Tato nádivka je vhodná také k nadívání vepřového bůčku, kuřat, holubů apod.

#### 1111 Nádivka játrová

Poměr: 15 dkg telecích jater, 6 a 1 dkg másla, 1 dkg cibule, trochu zelené petržele, 3 žemle, ¼ litru mléka, 1–2 vejce, sůl, mletý pepř, trochu majoránky a 4 dkg strouhané housky.

Úprava nádivky: V misce utřeme máslo do pěny, k němu přidáme ostrouhané, rozčtvrcené žemle namočené v mléce, dobře vymačkané a prolisované, prolisovaná nebo na masovém strojku umletá játra, vejce, drobně nakrájenou a na másle osmaženou cibulku a zelenou petržel, sůl, koření a strouhanou housku. Nádivku dobře promícháme, postavíme na chvíli do chladu a pak ji používáme.

#### 1112 Telecí hrudí smažené

Poměr: 1 kg telecího hrudí, zeleninový vývar nebo slaná voda, sůl, 8 dkg hrubé mouky, 2–3 vejce, 15 dkg strouhané housky, sádlo nebo olej na smažení a 4 dkg másla na potření.

Postup: Omyté a očištěné telecí hrudí vložíme do vařící osolené vody nebo do zeleninového vývaru a asi 20 minut povaříme. Potom je vyjmeme a necháme na síti vychladnout a odkapat. Z osušeného hrudí odstraníme žební kosti a maso nakrájíme přes vlákno na podlouhlé porce, trochu přisolíme, obalíme v mouce, v rozšlehaných vejcích a strouhané housce a v horkém tuku pomalu do zlatova vysmažíme. Vysmažené hrudí potřeme rozpuštěným máslem, upravíme na mísu a ozdobíme zelenou petrželí a na dílky nakrájeným citrónem.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: bramborová kaše, opečené brambory, dušený špenát nebo salát ze syrové zeleniny anebo kompot. Také bramborový salát nebo francouzský salát s majonézou je vhodný jako příloha.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1113 Telecí žebírka nebo kotlety přírodní

*Poměr: 6 telecích kotlet, bez kostí nebo s žeberní kostí — žebírek (nasekané kotlety bez žeberní kosti mají vážit přibližně 12 až 15 dkg a kotlety s žeberní kostí, neboli žebírka, 15 až 20 dkg), sůl, 5 dkg hladké mouky, 8—10 dkg sádla nebo oleje, 3 dkg másla a vývar.*

Postup: Upravujeme-li žebírka s žeberní kostí, pak od žeberní kosti asi 2 cm od shora maso uvolníme nožem, aby žebírka získala na vzhledu. Potom žebírka na okraji několikrát nařízneme, lehce naklepeme, osolíme, na jedné straně poprášíme slabě moukou, pomoučenou stranou je vložíme do rozpáleného sádla nebo oleje a prudce pečeme, a to podle tloušťky žebírek, na každé straně asi 3—4 minuty. Upečená žebírka přendáme na nahřáté talíře. Ze šťávy sebereme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, osolíme, povaříme, procedíme, zjemníme máslem a takto upravenou šťávu nalijeme na žebírka.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: brambory v různé úpravě, nebo dušená rýže, zelenina, salát ze syrové zeleniny nebo kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 1114 Telecí žebírka přírodní se zeleným hráškem

Upečená žebírka viz recept čís. 1113 urovnáme věncovitě na okrouhlou mísu tak, aby žeberní kosti směřovaly do středu mísy. Na obnažené kosti žebírek nastrčíme papírové manžety (papistky). Kolem žebírek postavíme šest paštiček z lístkového těsta, plněných dušeným zeleným hráškem nebo kaší ze zeleného hrášku. Hotovou šťávu podáváme zvlášť v omáčnicku.

Podáváme jako hlavní chod ke slavnostnější příležitosti.

Příloha: smažené brambory.

### 1115 Telecí kotlety se sázeným vejcem (Muzikantské kotlety)

*Poměr: 6 telecích kotlet, sůl, pepř, 8 dkg oleje, 6 sázených vajec, 12 proužků sardelí a zelená petržel.*

Postup: Telecí kotlety na okraji několikrát nařízneme, lehce naklepeme, osolíme, opepříme a na každé straně pečeme v pánvi na rozpáleném oleji asi 4 minuty. (Celkem tedy asi 8 minut). Upečené kotlety upravíme na nahřátou mísu, na každou kotletu dáme po jednom sázeném vejci, na ně uděláme ze sardelových proužků houslový klíč a ozdobíme zelenou petrželí. Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: opečené nebo smažené brambory, studená tatarská nebo remuládová omáčka a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1116 Telecí kotlety smažené

*Poměr: 6 telecích kotlet, sůl, 10 dkg hrubé mouky, 2—3 vejce, 15 dkg strouhané housky a sádlo nebo olej na smažení.*

Postup: Okrajové blány kotlet nožem několikrát nařízneme, kotlety naklepeme, osolíme a obalíme v mouce, v rozšlehaných vejcích a nakonec lehce v prosáté strouhané housce. Obalené kotlety smažíme v rozpáleném tuku po každé straně asi 5 až 6 minut. Usmažené kotlety upravíme na mísu, ozdobíme zelenou petrželí, na dílky nakrájeným citrónem a popřípadě rozčtvrceným rajčetem.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory polité máslem a sypané zelenou petrželí, smažené brambory, dušený zelený hrášek a salát ze syrové zeleniny nebo kompot, popř. francouzský nebo bramborový salát s majonézou.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1117 Telecí kotlety pečené na roštu

*Poměr: 6 telecích kotlet, sůl, olej a 3 dkg obyčejného nebo bylinkového másla.*

Postup: Okrajové blány kotlet několikrát nožem nařízneme, kotlety lehce naklepeme, osolíme, potřeme olejem a opékáme na roštu po každé straně asi 5 minut. Při pečení je občas potřeme olejem. Upečené kotlety potřeme máslem, upravíme na nahřátou mísu a ozdobíme hlávkovým salátem a na dílky nakrájeným citrónem. Nemáme-li rošt, pečeme je přímo v rozpáleném oleji.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: smažené brambory, studená tatarská nebo remuládová omáčka, salát ze syrové zeleniny apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1118 Telecí řezy — stejky s mandlemi

*Poměr: 12 řezů, z vyšší panenské nebo z kýty 2 cm silných, sůl, 2 vejce, 5 dkg oloupaných a na tenké plátky nakrájených mandlí, 8 a 2 dkg másla, trochu vývaru a 75 dkg dušené rýže.*

Postup: Okraje řezů nožem několikrát mělce nakrojíme, pak řezy lehce naklepeme, osolíme, omočíme v rozšlehaných vejcích, obalíme v mandlích a v pánvi na rozpáleném másle na každé straně asi 2½ minuty prudce pečeme. Dušenou rýži, okořeněnou kořením kari, upravíme na nahřátou mísu v podobě podstavce a na ni věncovitě rozložíme opečené telecí řezy. Šťávu z upečených řezů podlijeme trochou vývaru, osolíme, povaříme a zjemníme máslem. Řezy upravené na míse trochou šťávy přelijeme a ozdobíme hlávkovým salátem, na dílky nakrájeným citrónem a rajčetem. Zbylou šťávu podáváme v omáčnicku.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: ovocný nebo zeleninový salát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1119 Telecí řízky přírodní

*Poměr: 6 telecích řízků po 15 dkg, sůl, 3 dkg hladké mouky, 8–10 dkg sádla nebo oleje, 3 dkg másla a trochu vývaru z hovězího masa nebo z telecích kostí.*

Postup: Řízky na okraji několikrát nožem nařízneme, lehce naklepeme, osolíme, na jedné straně poprášíme moukou a v pánvi na rozpáleném oleji nebo sádle je rychle opečeme po obou stranách do zlatohněda. Pečeme je na každé straně asi 3 minuty, tj. celkem asi 6 minut. (Řízky nejdříve opečeme na pomoučené straně, pak je obrátíme a dopečeme). Upečené řízky přendáme na nahřátou mísu. Ze šťávy sebereme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, osolíme, přidáme máslo, krátce povaříme, procedíme a upravenou šťávou řízky přelijeme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené nebo opékané brambory, dušená rýže, dušená jemná zelenina nebo salát ze syrové zeleniny, popřípadě kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 1120 Telecí řízky přírodní, pražské

*Poměr: 2 telecí řízky po 15 dkg, sůl, 1 dkg hladké mouky, asi 4 dkg sádla nebo oleje, 1 dkg másla, trochu vývaru a 2 smažené topinky (viz recept čís. 1051). Na obložení: 2 vejce, 1 dkg másla, 6 dkg šunky, 2 kyselé okurky, 1 menší hlávkový salát, trochu cukru a octa.*

Postup: Upečeme přírodní řízky (viz recept čís. 1119). Na větší nahřátý talíř nebo na plochou stříbrnou misku položíme do středu vedle sebe smažené topinky, na ně poklademe upečené řízky a trochou upravené šťávy je přelijeme. Pak ze stran k řízkům přiložíme vejce, míchaná na másle, na nudličky nakrájenou kyselou okurku, na nudličky nakrájenou šunku a hlávkový salát, rovněž nakrájený na nudličky, pocukrovaný a pokapaný octem.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: opečené brambory

Pro 2 osoby.

Úprava trvá 30 minut.

### 1121 Telecí řízky na sardeli

*Poměr: 6 telecích řízků po 15 dkg, sůl, 3 dkg hladké mouky, 8 dkg sádla, trochu vývaru,  $\frac{1}{16}$  litru smetany, 1 dkg hladké mouky a 6 dkg sardelového másla (viz recept čís. 239).*

Postup: Řízky na okraji nožem několikrát nařízneme, lehce naklepeme, osolíme, poprášíme moukou a v pánvi na rozpáleném tuku je rychle na každé straně asi 3 minuty opečeme. Opečené řízky vyjmeme a dáme zatím na talíř. Ze šťávy sebereme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru a krátce povaříme. K povařené šťávě přidáme sardelové máslo, přilijeme smetanu, v níž jsme rozkvedlali mouku, znovu povaříme, do ní pak vložíme opečené řízky, zakryjeme pokličkou a 10 minut dusíme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory, dušená rýže nebo nočky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1122 Telecí řízky přírodní, plněné šunkou

*Poměr: 6 silnějších telecích řízků po 15 dkg, sůl, 20 dkg šunky, 3 dkg hladké mouky, 8–10 dkg sádla, 3 dkg másla a trochu vývaru z hovězího masa nebo z telecích kostí.*

Postup: Řízky ze strany nakrojíme, rozevřeme, tence naklepeme a osolíme. Na půlku každého naklepaného řízku dáme po plátku šunky a druhou půlkou řízku šunku zakryjeme. Okraje naplněných řízků paličkou přiklepneme, povrch řízků osolíme, na jedné straně poprášíme moukou a v pánvi na rozpáleném tuku rychle pečeme po každé straně asi 3 minuty. Řízky opékáme nejdříve na pomoučené straně. Hotové upravíme touto stranou navrch na nahřátou mísu. Ze šťávy sebereme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, osolíme, přidáme máslo, krátce povaříme a šťávou řízky přelijeme. Ozdobíme je hlávkovým salátem a rozčtvrceným rajčetem.

Ohmína: Místo šunky můžeme vložit do řízků také vařený uzený hovězí jazyk nakrájený na plátky, nebo plátky dušených husích jater.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: opečené brambory, dušená rýže, dušený zelený hrášek, salát ze syrové zeleniny nebo kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1123 Telecí řízky plněné, švýcarské

Upravujeme je stejně jako „Telecí řízky přírodní, plněné šunkou“, viz recept čís. 1122. Řízky však plníme kromě šunky ještě plátkem ementálu a povrch řízků před poprášením moukou slabě opepříme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: opečené nebo smažené brambory, dušená rýže a salát ze syrové zeleniny.

### 1124 Telecí řízky smažené, vídeňské

*Poměr: 6 telecích řízků po 12 dkg nakrájených z malého ořechu nebo z vrchního řádu (tj. části masa telecí kýty), sůl, 8 dkg hrubé mouky, 2 vejce, asi 15 dkg prosáté strouhané housky a 15 dkg–20 dkg sádla nebo oleje. — Hlávkový salát a citrón.*

Postup: Řízky nejdříve na okraji nařízneme, pak je tence naklepeme (asi na 5 mm), osolíme, obalíme nejdříve v mouce, tuto přitlačíme, pak je omočíme v rozšlehaných vejcích a nakonec lehce obalíme ve strouhané housce. Obalené řízky vložíme do rozpáleného tuku a smažíme nejdříve na jedné a pak na druhé straně. Smažení řízků má trvat nejdéle 10 minut. Na talíř nebo na mísu pak rozložíme lístečky hlávkového salátu, na ně položíme smažené řízky a ozdobíme na dílky nakrájeným citrónem.

*Poznámka:* Chceme-li mít smažené řízky zvláště jemné chuti, potřeme je před podáváním rozpuštěným máslem anebo je v kastrolce dvakrát obrátíme na rozpuštěném másle.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* opékané brambory, bramborová kaše, bramborové krokety, kyselé, okurky, jemná dušená zelenina, salát ze syrové zeleniny nebo míchaný kompot, protlak z jablek apod. Vhodný je i francouzský salát s majonézou. Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

## 1125 POKRMY Z TELECÍCH VNITŘNOSTÍ A DROBŮ

### 1126 Telecí jazyky vařené, s rajčatovou omáčkou

*Poměr:* 2–3 telecí jazyky (asi 90 dkg), sůl, voda, 12 dkg zeleniny, (celer, mrkev, petržel), 1 malá cibule, několik zrněk koriandru nebo pepře a  $\frac{1}{10}$  litru rajčatové omáčky.

*Postup:* Jazyky čistě omyjeme a v osolené vodě s kořením je zvolna vaříme. Po půlhodinovém varu přidáme očištěnou zeleninu a cibuli vcelku a jazyky uvaříme do měkka. To trvá asi 1–1 $\frac{1}{4}$  hodiny. Uvařené jazyky vyjeme, ve studené vodě rychle zchladíme a ihned, tj. ještě teplé, je sloupneme a necháme vychladnout. Ze širšího konce vychladlých jazyků odstraníme chrupavčitou část a obě kůstky, mimoto ještě podjazyčtí i širší část jazyků nožem vzhledně přiřízneme. Začištěné jazyky pak nakrájíme po délce každý na 4 díly — plátky, vložíme je do rajčatové omáčky a silně prohřejeme.

*Poznámka:* Vývar z jazyků upotřebíme k přípravě přírodních šťáv, při úpravě minutek nebo bílé (zadělávané) polévky. Uvařenou zeleninu, nakrájenou na kostičky dáme jako vložku do polévky apod.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* dušená rýže nebo rýže risipisi.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 $\frac{1}{2}$  hodiny.

### 1127 Telecí jazyky smažené

*Poměr:* 2–3 telecí jazyky (90 dkg) uvařené ve slané vodě nebo v zeleninovém vývaru, sůl, 10 dkg polohrubé mouky, 2–3 vejce, 15 dkg prosáté strouhané housky a sádlo nebo olej na smažení.

*Postup:* Uvařené, oloupané a začištěné jazyky (viz recept čís. 1126) nakrájíme na plátky asi  $\frac{3}{4}$  cm silné, trochu je osolíme a obalíme v mouce, v rozšlehaných vejcích a ve strouhané housce a zvolna smažíme v rozpáleném tuku po obou stranách do červena. Hotové jazyky upravíme na mísu a ozdobíme hlávkovým salátem a na dílky nakrájeným citrónem.

*Poznámka:* Stejně upravujeme také jazyk vepřový.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* bramborová kaše, brambory vařené nebo opékané, bramborové krokety a dušená zelenina nebo salát ze syrové zeleniny. Vhodný je také

bramborový nebo francouzský salát s majonézou nebo některá ze studených majonézových omáček. Úprava trvá 1 $\frac{1}{2}$  hodiny. Pro 6 osob.

### 1128 Telecí mozeček smažený

*Poměr:* 75 dkg telecího mozečku, sůl, 8 dkg polohrubé mouky, 2 vejce, 12 dkg strouhané housky a sádlo nebo olej na smažení.

*Postup:* Mozeček spaříme, přelijeme studenou vodou, zbavíme blan a žilek a necháme chvíli ztuhnout. Pak ho rozkrájíme na silnější plátky nebo kousky, osolíme je, obalíme jako řízek a v rozpáleném tuku zvolna smažíme po obou stranách do zlatova.

Stejně můžeme smažit jakýkoli mozeček.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* malé slané rohlíky, opéčené nebo smažené brambory, studená tatarská omáčka a salát ze syrové zeleniny. Úprava trvá 20 minut. Pro 6 osob.

### 1129 Telecí brzlík vařený

*Poměr:* 75 dkg brzlíku, sůl, 12 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer), 1 malá cibule, 3 dkg másla, několik zrněk koriandru nebo pepře, 1 bobkový list a voda nebo telecí vývar.

*Postup:* Opláchnutý brzlík ovaříme asi 3 minuty v osolené vodě, a když zbělá, vložíme jej ihned do studené vody. Pak jej odblaníme a zbavíme žilek. Má-li brzlík chrupavčité části, odstraníme je. Do vody nebo do telecího vývaru dáme očištěnou, nakrájenou zeleninu a cibuli, trochu přisolíme, okořeníme, přidáme máslo a přivedeme do varu. Potom do vývaru vložíme připravený brzlík a pomalým varem jej vaříme do měkka. To trvá asi 20 minut. Uvařený brzlík vyjeme z vývaru, nakrájíme na plátky, urovnáme je na nahřátou mísu a ozdobíme zelenou petrželí.

*Ohměna:* Vývar z uvařeného brzlíku můžeme také zahustit světlou jíškou, ochutnit kečupem, povařit, procedit a do připravené omáčky vložit uvařený brzlík, krátce podusit a podávat s dušenou rýží.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

*Příloha:* slané rohlíky a nastrouhaný křen nebo studená tatarská, smuláková, popř. kaviárová omáčka. Úprava trvá 30 minut. Pro 6 osob.

### 1130 Telecí ledvinky přírodní

*Poměr:* 75 dkg telecích ledvinek, 6 dkg cibule, 10–12 dkg másla, sůl, mletý bílý pepř a citrónová šťáva.

*Postup:* Z telecích ledvinek odstraníme tuk a blánu, rozpůlíme je a nakrájíme na tenčí plátky. V pánvi rozpustíme máslo, vložíme do něj drobně nakrájenou cibulku, trochu ji zpěníme, pak k ní přidáme nakrájené ledvinky, rychle je při občasném obracení opražíme, osolíme, opepříme a pokapeme

citrónovou šťávou. Hotové ledvinky ihned upravíme na horké talíře nebo do timbálových misek a podáváme.

*Poznámka:* Ledvinky musíme opražit rychle a krátce; dlouhým tepelným zpracováním tvrdnou.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

*Příloha:* slané rohlíky, topinky, bramborová kaše, dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

#### 1131 Telecí játra na smetaně po tyrolsku

*Poměr:* 75 dkg telecích jater, mletý bílý pepř, 4 dkg hladké mouky, 8 dkg másla nebo sádla, 4 dkg cibule, trochu vývaru z kostí, 1 dkg kapar, 1 lžička octa,  $\frac{1}{8}$  litru kyselé smetany a sůl.

*Postup:* Opláchnutá a očištěná játra nakrájíme na plátky asi  $\frac{1}{2}$  cm silné, trochu je opeříme, poprášíme moukou a rychle je na tuku po obou stranách opečeme. Potom játra vyjmeme, do tuku přidáme drobně nakrájenou cibuli, do růžova ji osmažíme, zaprášíme trochou mouky, podlijeme vývarem a smetanou, přidáme drobně nasekané kapary, sůl, ocet a vše dobře povaříme. Do hotové omáčky vložíme opečená játra a 6 minut je v ní podusíme.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* bramborová kaše, dušená rýže, nočky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1132 Telecí játra pečená po anglicku

*Poměr:* 60 dkg telecích jater, 6 dkg slaniny, sůl, mletý pepř, 3 dkg hladké mouky, 6 dkg sádla, 6 plátků prorostlé neboli anglické slaniny, 3 dkg másla a trochu vývaru. —  $\frac{3}{4}$  kg bramborové kaše.

*Postup:* Omytá, očištěná játra nakrájíme na plátky asi 1 cm silné, lehce je naklepeme, protáhneme proužky slaniny, opeříme, poprášíme moukou a v pánvi na rozpáleném sádle rychle na každé straně asi  $2\frac{1}{2}$  minuty pečeme. (Játra musí uvnitř zůstat růžová.) Spolu s játry opékáme na plátky nakrájenou anglickou slaninu. Pečená játra i slaninu vyjmeme z pánve, ze šťávy sebereme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, přidáme máslo, osolíme a krátce povaříme. Játra a slaninu urovnáme střídavě věncovitě na okrouhlou mísu a střed mísy vyplníme bramborovou kaší. Šťávu podáváme zvlášť v omáčnicku.

*Poznámka:* Játra můžeme péci i bez protýkání slaninou.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* salát ze syrové zeleniny nebo brusinkový kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

#### 1133 Telecí játra smažená

*Poměr:* 60 dkg telecích jater, sůl, 8 dkg polohrubé mouky 2—3 vejce, 12 dkg prosáté strouhané housky, 15 dkg sádla nebo oleje a 2 dkg másla.

*Postup:* Omytá, očištěná játra nakrájíme na plátky asi  $\frac{3}{4}$  cm silné, na okraji

je mělce nakrojíme, lehce naklepeme, osolíme, obalíme v mouce, v rozšlehaných vejcích a ve strouhané housce. Pak je v pánvi na rozpáleném tuku smažíme po každé straně asi 3 minuty (celkem asi 6 minut). Hotová játra potřeme rozpuštěným máslem, upravíme na nahřátou mísu a ozdobíme citrónem a hlávkovým salátem.

*Poznámka:* Telecí játra budou křehčí, vložíme-li je před úpravou asi na 2 hodiny do mléka.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* brambory vařené, polité máslem a sypané rozsekanou zelenou petrželí, bramborová kaše, brambory smažené, studená tatarská nebo španělská omáčka, salát ze syrové zeleniny nebo kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

#### 1134 Telecí plíčky na smetaně

*Poměr:* 90 dkg telecích plic, sůl, 15 dkg zeleniny (mrkev, petržel, celer, cibule), 3 zrnka nového koření, 5 zrněk pepře a bobkový list; na omáčku 6 dkg másla, 5 dkg hladké mouky, 1 dkg hořčice, 1 dkg kapar,  $\frac{2}{10}$  litru kyselé smetany, trochu octa a vývar z plíček.

*Postup:* Plíce bez chrťanu a jícnu dobře omyjeme ve studené vodě a uvaříme do měkka ve slané vodě s kořenovou zeleninou, cibulí a kořením. Měkké plíčky přendáme do studené vody a vychladlé nakrájíme na tenké nudličky. Z mouky a másla připravíme světlou jíšku, zalijeme ji kyselou smetanou a vývarem z plíček natolik, aby vznikla hustá, hladká omáčka. Pak k ní přidáme rozsekané kapary, hořčici a za stálého míchání asi 10 minut povaříme. Do hotové omáčky vložíme nakrájené plíčky, podle chuti osolíme a okyselíme a vše ještě krátce povaříme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

*Příloha:* knedlíky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá  $1\frac{1}{2}$  hodiny.

#### 1135 Telecí plíčky po pražsku

Připravíme si „Telecí plíčky na smetaně“, viz recept čís. 1134, a když jsou hotové, přimícháme k nim 8 dkg šunky nakrájené na nudličky. Pak plíčky upravíme do hlubší mísy, povrch ještě posypeme trochou nakrájené šunky a ozdobíme rozpuštěnými kolečky citrónu a zelenou petrželí.

#### 1136 Telecí okruží zadělávané

*Poměr:* 75 dkg telecího okruží (viz čís. 1094), sůl, voda nebo zeleninový vývar, 6 dkg másla, 5 dkg hladké mouky, 3 dkg cibule, zelená petržel, mletý pepř, trochu muškátového oříšku a citrónová šťáva.

*Postup:* Okruží očístíme, rozkrojíme a dobře omyjeme ve studené vodě a do měkka uvaříme v osolené vodě nebo zeleninovém vývaru. To trvá asi  $\frac{1}{2}$  hodiny. Potom v kastrolce rozpustíme máslo, do něj dáme drobně nakrájenou



cibuli, trochu ji osmažíme, zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem z okruží, osolíme, okořeníme a dobře povaříme. Omáčku zakapeme citrónovou šťávou, pak do ní vložíme uvařené a na tenké nudličky nakrájené okruží a krátce povaříme. Hotové okruží upravíme do hlubší misky a povrch posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory, dušená rýže, knedlík.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1137 Telecí nožičky vařené, s octovým křenem

*Poměr: 3—4 telecí nožičky, sůl, voda nebo zeleninový vývar (viz recept čís. 637) a octový křen.*

Postup: Očištěné telecí nožičky uvaříme buď v osolené vodě nebo v zeleninovém vývaru do měkka. Měkké nožičky vyjmeme z vývaru, vykostíme a hodně horké upravíme na nahřátou misku, přelijeme trochou horkého vývaru, ozdobíme zelenou petrželí a ihned podáváme. Octový křen přikládáme zvlášť v omáčnicku.

*Obměna:* Místo octového křenu můžeme k vařeným telecím nožičkám podávat i studenou majonézovou nebo bylinkovo-octovou omáčku.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory přelité rozehřátým máslem a sypané jemně rozsekanou zelenou petrželí.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1138 Telecí nožičky smažené

*Poměr: 3—4 telecí nožičky, sůl, voda nebo zeleninový vývar, trochu mletého pepře, citrónové šťávy a zelené petržele. Na obalení: 10 dkg mouky, 2—3 vejce, 15 dkg strouhané housky, 15—20 dkg sádla nebo oleje na smažení a 2 dkg másla na pokapání.*

Postup: Očištěné telecí nožičky vpůli podél rozsekáme a v osolené vodě nebo v zeleninovém vývaru uvaříme do měkka. Měkké nožičky vychladíme ve studené vodě, pak vykostíme, osušíme a narovnáme vedle sebe na prkénko. Opepříme je, pokapeme citrónovou šťávou, posypeme jemně nakrájenou zelenou petrželí, druhým prkénkem zakryjeme, zatížíme a postavíme asi na hodinu do chladu. Pak nožičky osolíme, obalíme jako řízek a po obou stranách v rozpáleném tuku rychle smažíme do zlatova. Hotové nožičky upravíme na nahřátou misku, pokapeme máslem a ozdobíme na dílky nakrájeným citrónem a zelenou petrželí.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: bramborová kaše, bramborové krokety a salát ze syrové zeleniny nebo bramborový, popřípadě francouzský salát s majonézou.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

## 1139 VEPŘOVÉ MASO, JEHO ROZTRÍDĚNÍ A UPOTŘEBENÍ V KUCHYNI

Vepřové maso, které je velmi chutné a výživné, patří u nás mezi nejžádanější masa. Kromě hodnotných bílkovin obsahuje i hodně tuku a tím se zařazuje především mezi potraviny sytící. Je vydatnější než ostatní masa, protože se při tepelné úpravě poměrně málo spéká.

Vepřové maso z mladých kusů, zejména libové, je poměrně lehce stravitelné a zvláště šunku lze doporučit i při některých dietách. Proti tomu však tučné vepřové maso patří mezi masa hůře stravitelná.

Vepřové maso je nutno dobře propéci. Nepropečené, uvnitř ještě krvavé, jinými slovy pečené po anglicku, je zdraví nebezpečné.

Nejcennější z vepřového masa je kýta (šunka), dále pečeně (karé) a vepřová panenská (svíčková), tj. sval pod pečínkou (hřbetem) a krkovička.

### 1140 Nejdůležitější části vepřového masa a jeho vhodné použití

#### I. třída

Vepřová kýta — vepřové maso z kýty lze použít k přípravě minutek, zejména řízků, v celku pak k pečení a dušení. Uzená vepřová kýta je pod názvem šunka známá po celém světě jako výborná lahůdka.

Vepřová pečínka — pečeně. Vepřová pečeně, zvaná karé, je nejhodnotnější část vepřového masa. Je to maso z vepřového hřbetu a peče se v celku s kůžičkou i bez kůžičky. Rozlišujeme pečení přední se žebírky a pečení zadní, k níž je přirostlá svíčková (panenská). Vepřovou pečení lze zcela vykostit, vykostěné maso pevně svinout, spirálovitě převázat motouzem a uvařit nebo upéci. Maso z vepřové pečínky je šťavnaté a proto obzvláště vhodné k přípravě minutek, tj. žebírek nebo kotlet. Žebírka i kotlety pečeme buď přímo, nebo je obalíme a smažíme, anebo je připravujeme na paprice, na sardeli, na kmíně, na houbách apod. — Dále je můžeme péci na roštu atd. I vepřová svíčková je vhodná k přípravě minutek, zejména medailónků. Vepřová krkovice — Maso z krkovice, které bývá dost prorostlé tukem a velmi šťavnaté, je vhodné nejen k pečení v celku, ale také nakrájené na plátky, k dušení na majoránce, na paprice apod. Je vhodnou přísadou do sekaných nebo mletých mas. Uzenou krkovicí vaříme.

#### II. třída

Vepřová plec — Maso z plece se hodí k dušení a k pečení. Zvláště vhodné je k přípravě vepřového guláše, k dušení na houbách, na paprice, na kmíně, na smetaně apod. Mleté se hodí k přípravě sekané.

Vepřový bůček — Je velmi vhodný na pečení, na vaření i dušení. Obzvláště dobrý je nadívaný a pak pečený jako telecí hruď. Vařený vepřový bůček přidáváme do jaternicového prejtu.

Vepřová kolínka — Svalovina, tj. maso z vepřových kolínek předních i zadních obsahuje rosolovité látky a je proto vhodné k přípravě huspeniny. Jinak lze vepřová kolínka vařit a podávat jako ovar, nebo dusit se zeleninou či s rýží, popřípadě péci. Uzená vepřová kolínka podáváme vařená.

Šunkový výřez — paždík. Přidává se do masitých sekanin, jako jsou nádivky, haše, karbanátky apod.

Vepřový lalok — Maso z laloku, které je dosti tučné, se dává do tlačenek a přidává se do masitého haše a do mletých libových mas, určených k přípravě karbanátků a sekané.

#### 1141 Použití vnitřností a drobů z vepře

*Vepřový jazyk, mozek, játra, ledvinky, plíce a srdce* jsou přibližně stejného složení jako tytéž vnitřnosti telecí (viz čís. 1094) a až na nepatrné výjimky je upravujeme stejně (viz také vnitřnosti hovězí, čís. 1059).

*Slezina vepřová* — její použití v kuchyni je obdobné jako u sleziny hovězí. *Žaludek vepřový* — Dobře vyčištěný, tj. v soli důkladně vymnutý a vypraný vepřový žaludek slouží hlavně jako obal tlačanky.

*Střeva vepřová* — Střeva, zbavená obsahu, nutno nejdříve v silnějším solném roztoku a pak v několikeré vodě dobře vyprat. Širších vepřových střev použijeme jako obalu jelítek, užších na obal jaternic.

*Hlava vepřová* — se dodává na trh již očištěná od štětín a chlupů a zbavená očí. Maso z vepřové hlavy obsahuje hodně rosolovitých látek, a proto se vařené hodí zvláště k výrobě huspeniny a jako přísada do tlačenkové náplně. Vařené se podává také jako ovar nebo se ho používá jako přísady do jaternicového prejtu.

*Nožičky vepřové* — zbavené štětín, chlupů a spárků a dobře omyté jsou pro značný obsah rosolovitých látek velmi vhodné k přípravě rosolu. Jinak se hodí k přípravě ovarové polévky. Vařené vepřové nožičky lze podávat jako ovar s hořčicí nebo ještě lépe s křenem.

*Ocásek vepřový* upravujeme buď bez křížové kosti, nebo s ní, hlavně pečený nebo také vařený. Vařený uzený ocásek podáváme s křenem.

*Kůže vepřová* obsahuje ze všech částí vepřového masa poměrně nejvíce rosolovitých látek, a je proto důležitou surovinou k přípravě přírodního masitého rosolu.

*Kosti vepřové* jsou vhodné k přípravě chutného vývaru, jehož se používá jako základu místo vody k polévkám zahuštěným — bílým (zadělávaným), dále k podlévání mas nebo zelenin při dušení, pečení apod.

*Krev vepřová* — upravujeme dušenou na cibulce, připravujeme z ní polévku, používáme k přípravě jelítek, tmavé tlačanky apod.

*Tuk vepřový* — sádlo — Syrové vepřové sádlo zřídka kdy používáme v původním stavu. Na tenké plátky nakrájeného používáme k vyložení paštikových tvořítek při úpravě paštik. Nejčastěji je vyškvařujeme nebo udíme. Nejhodnotnější škvařené sádlo získáme ze sádla podkožního, nejtrvanlivější

ze sádla plsního, z kterého je také malé množství škvarků. Nejméně hodnotné je sádlo střevní, protože často podržuje nepříjemný střevní zápach a je nejméně trvanlivé. Nemá se proto nikdy míchat se hřbetním nebo plsním sádlem.

Sádlo má v kuchyni mnohostranné upotřebení. Jednak se ho užívá jako pomazánky na chléb a jednak k přípravě jíšky, k pečení, smažení atpod.

Škvarky jsou méně trvanlivé než sádlo a proto je co nejdříve spotřebujeme. Používáme jich na posypání pokrmů, k přípravě škvarkových knedlíků nebo placiček, jako pomazánky apod.

*Slanina* je uzený vepřový tuk (sádlo), zvláště ze hřbetu a postranních částí trupu. Je-li slanina prorostlá tenkou vrstvou svaloviny, říká se jí anglická slanina. Slanina je vhodnou přesnídávkou pro těžce pracující, bohatou na kalorie, dále jí používáme k protýkání libových mas, drůbeže, zvěřiny apod., přidáváme ji do sekané, nádivek, paštikových kašovin atd. Používáme jí často i jako součásti základu při úpravě mas, zelenin, vajec apod., a všude tam, kde chceme chutnost a sytílost pokrmu zvýšit. Kromě obyčejné uzené slaniny používáme i slaniny paprikované, která má výraznější chuť.

#### 1142 POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA

##### 1143 Vepřové maso vařené (ovar) s křenem

*Poměr: 75 dkg vepřového masa (nejvhodnější je z vepřové hlavy, z krku, bůček, jazyk, srdce, popřípadě i nožičky), sůl, voda, 6 dkg cibule a 8 zrněk pepře.*

*Postup:* Očištěnou, připravenou vepřovou hlavu nebo jen maso z hlavy nebo jiné části vepřového masa, popř. i jazyk, játra apod. omyjeme, vložíme do vařící vody, osolíme, přidáme cibuli a pepř a zvolna vaříme do měkka. To trvá 1½ hodiny. (Měkkost masa zkusíme vidličkou.) Měkké maso i vnitřnosti nakrájíme a podáváme hodně horké na nahřátém talíři, polité trochou vývaru. Jednotlivé porce sestavujeme tak, aby v každé bylo po kousku z každé části masa nebo vnitřností.

*Obměna:* Vepřové maso můžeme vařit také v okořeněném a slabě okyseleném vývaru, nebo v osolené, slabě okyselené vodě s cibulí, pepřem, bobkový listem, hřebíčkem a citrónovou kůrou. V jednom z těchto dvou vývarů uvařený ovar má výraznější chuť.

Podáváme jako samostatný pokrm.

*Příloha:* chléb nebo vařené brambory, strouhaný křen a sůl.

Úprava trvá 1¾ hodiny.

Pro 6 osob.

##### 1144 Vepřové maso dušené s mrkví

*Poměr: 75 dkg vepřového masa z plece nebo z libovějšího bůčku, 5 dkg sádla nebo másla, 4 dkg cibule, 60 dkg mrkve, sůl, mletý pepř a tlučný květ, trochu cukru a vývar ze zeleniny nebo z kostí; na jíšku 4 dkg másla a 4 dkg hladké mouky.*

Postup: V kastrole na rozpáleném tuku osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme k ní maso nakrájené na špalíčky, osolíme, rychle je na všech stranách opečeme, podlijeme vývarem a dusíme do poloměkka. Potom k masu přidáme očištěnou, na silnější nudličky nakrájenou mrkev, podle potřeby podlijeme vývarem a vše do měkka udusíme. Pak zahustíme řídkou jíškou, okořeníme, osladíme, podle chuti přisolíme, podle potřeby podlijeme vývarem a krátce povaříme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1145 Vepřová kýta dušená po štýrsku

Poměr: 60 dkg vepřového masa z plece nebo z bůčku, 8 dkg sádla, 10 dkg cibule, sladká 4 dkg hladké mouky,  $\frac{1}{16}$  litru octa, 15 dkg kořenové zeleniny, 3 dkg másla a vývar z kostí nebo ze zeleniny.

Postup: Omyté maso z vepřové kýty rozkrojíme po vlákně na dva kusy, potřeme je trochu česnekem a osolíme. V kastrole rozpálíme sádlo a připravené maso v něm po všech stranách rychle opečeme. Pak přidáme do sádla k masu drobně nakrájenou cibuli, trochu ji osmažíme, zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme octem a vývarem a maso do měkka udusíme. Očištěnou zeleninu nakrájíme na jemné nudličky, na másle ji podusíme, přidáme k masu a společně ještě krátce podusíme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: dušená rýže, vařené brambory apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá  $1\frac{1}{4}$  hodiny.

#### 1146 Vepřové maso dušené v zelí

Poměr: 60 dkg vepřového masa z plece nebo bůčku, 8 dkg sádla, 10 dkg cibule, sladká růžová paprika, kmín, sůl, 2 lžice octa, 60 dkg kyselého zelí,  $\frac{1}{8}$  litru smetany, 10 dkg brambor a vývar z vepřových kostí nebo ze zeleniny, popř. z kostky masoxu.

Postup: Omyté maso nakrájíme na špalíčky, osolíme a opečeme v kastrole na rozpáleném sádle rychle po všech stranách. Pak do sádla k masu přidáme drobně nakrájenou cibuli, trochu ji osmahneme, zaprášíme paprikou, posypeme kmínem, podlijeme vývarem a octem a maso dusíme asi půl hodiny. Kyselé zelí překrájíme, vložíme k masu a společně do měkka udusíme. Měkké maso se zelím zahustíme nastrohanými syrovými brambory, podlijeme smetanou, zaprášíme ještě trochou papriky, přisolíme a dobře povaříme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory nebo knedlíky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá  $1\frac{1}{2}$  hodiny.

#### 1147 Vepřová kolínka dušená s rýží

Poměr: 2 vepřová kolínka, sůl, kmín, stroužek česneku, 6 dkg sádla, lžice octa, vývar nebo voda a 60 dkg dušené rýže.

Postup: Dobře očištěná a omytá vepřová kolínka potřebujeme trochou utřeného česneku, osolíme, posypeme kmínem a v kastrole na rozpáleném sádle je po všech stranách trochu opečeme. Pak je podlijeme vývarem nebo vodou s octem a uvaříme do měkka. To trvá  $1\frac{1}{2}$  až 2 hod. Uvařená kolínka vykostíme, maso nakrájíme na větší kousky, dáme do kastrolu, přidáme rýži, zalijeme trochou procezeného vývaru z kolínek, promícháme a dobře prohřejeme. Hotový pokrm upravíme na nahřáté talíře a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: salát ze syrové zeleniny nebo červená řepa vařená na kyselo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1148 Vepřová žebírka dušená na paprice po maďarsku

Poměr: 6 vepřových žebřek po 15 dkg, sůl, 10 dkg sádla, 12 dkg cibule, mletá sladká paprika, 4 dkg hladké mouky, 5 dkg protlaku z rajčat,  $\frac{1}{8}$  litru smetany, vývar, 2 zelené papriky a 2 dkg másla.

Postup: Vepřová žebírka na okraji nařízíme, naklepeme, osolíme a v pánvi na rozpáleném sádle po obou stranách do zlatova opečeme. Opečená žebírka vyjmeme, do tuku přidáme drobně nakrájenou cibuli, trochu ji zpěníme, zaprášíme paprikou a moukou, osmahneme, podlijeme vývarem, přidáme protlak, povaříme, pak do toho vložíme opečená žebírka a do měkka je dodusíme. Když jsou žebírka měkká, přilijeme k nim kyselou smetanu, přidáme na nudličky nakrájené a na másle podušené zelené paprikové lusky, přisolíme a krátce povaříme.

Obměna: Místo žebřek můžeme použít řízků, nakrájených z vepřové kýty. Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory, knedlíky, noky, dušená rýže apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

#### 1149 Vepřová pečeně

Poměr: 80 dkg vepřové pečeně karé, sůl, kmín, 5 dkg sádla a vývar z kostí nebo z kostky masoxu.

Postup: Pečínku omyjeme, odsekne z ní částečně hřbetní a postranní kosti a rozsekáme je na kousky. Pak pečínku osolíme a posypeme kmínem. Na pekáč dáme sádlo, odřezky a kosti, na ně dáme připravené maso hřbetem dolů a za občasného podlévání vlastní šťávou a podle potřeby i vývarem pečeme v troubě po každé straně tři čtvrti hodiny až hodinu (celkem tedy  $1\frac{1}{2}$  až 2 hodiny). Upečené maso vyjmeme, ze šťávy sebereme větší část tuku, pak k ní přilijeme trochu vývaru, osolíme, povaříme a procedíme. Hotovou pečínku nakrájíme na porce, upravíme na nahřátý talíř, částí šťávy pře-

lijeme a zbylou podáváme v omáčnicku. (Sebraný tuk ze šťávy použijeme na chléb, k opékání nebo smažení brambor apod).

*Poznámka:* Stejně můžeme upravit i maso z krkovice, z kýty a plece. Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* vařené brambory, bramborové nebo houskové knedlíky, dušené zelí, zelný salát apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1150 Vepřová pečeně s kůrčičkou

Křupavé kůrky u vepřové pečeně dosáhneme, dbáme-li těchto pokynů: Pod vepřovou pečínku s kůží dáme odřezky z masa a kosti. Pak osolíme a kmínem posypeme jen spodní část pečínky (ne kůžičku) a dáme ji do pekáče na kosti kůžičkou dolů tak, aby kůže nepřilehla na pekáč, podlijeme trochou vývaru a pečeme tak dlouho, až kůžička změkne natolik, že se dá vidličkou propíchnout (asi tři čtvrti hodiny). Pečení pak obrátíme a kůžičku nakrájíme na úzké proužky. Řezy však nesmějí zasáhnout až do masa. Nakrojenou kůžičku pak ubrouskem dobře osušíme a silně (asi milimetrovou vrstvou soli) posolíme. Čím je soli více, tím lépe se kůžička vysouší a křehne. Při dalším pečení nesmíme již kůžičku polévat šťávou; splachovali bychom sůl, šťávu i maso bychom přesolili, ale kůžička by nekřupala. Jinak je postup stejný jako v předchozím předpise.

#### 1151 Vepřová pečeně s česnekem po moravsku

Vepřovou pečínku, krkovičku nebo vykostěnou kýtu osolíme a pečeme tak, jako „Vepřovou pečeně“, viz recept čís. 1149. Při pečení však maso slabě potřeme utřeným česnekem. Jinak je úprava stejná. K této pečeně je zvláště vhodný bramborový knedlík a špenát.

#### 1152 Vepřová pečeně se sýrem po pařížsku

*Poměr:* 80 dkg vepřové pečeně, sůl, kmín, 5 dkg sádla, 5 dkg nastrohaného parmezánu nebo ementálu, 1 vejce a vývar z kostí.

*Postup:* Vepřovou pečínku osolíme, pokmínujeme a pečeme tak, jako „Vepřovou pečeně“, viz recept čís. 1149. Když je pečeně téměř hotová, potřeme ji na povrchu rozšlehaným vejcem, do něhož jsme promíchali nastrohaný sýr, vložíme znovu do trouby a pečeme dále tak dlouho, až se povrch zbarví do zlatova. Pak pečení nakrájíme na plátky, rozložíme na mísu a trochou upravené šťávy podlijeme; k pečení přiložíme zelný salát, upravený z červeného a bílého zelí, který rozložíme kolem pečeně střídavě v malých hromádkách.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* vařené brambory nebo bramborové knedlíky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1153 Vepřový bůček nadívaný pečený

*Poměr:* 80 dkg vepřového bůčku, sůl, kmín, 4 dkg sádla, vývar, 3 dkg másla a nádivka buď housková s hráškem (viz recept čís. 1110), nebo masitá.

**Nádivka masitá**

*Poměr:* 1 žemle, ½ litru mléka, 10 dkg vepřového masa z plece, 15 dkg vepřových jater, 5 dkg slaniny, 2 dkg cibule, trochu muškátového oříšku, majoránky, mletého pepře a sůl.

*Úprava nádivky:* Žemli rozčtvrtíme, namočíme do mléka, a když zvlhne, vymačkáme ji. Maso z plece, játra, slaninu a cibuli na masovém stroju umeleme, dáme do misky, přidáme vymačkanou žemli a koření, osolíme a dobře vše promícháme. Připravenou nádivku postavíme na chvíli do chladu a pak používáme.

*Postup:* Bůček nejdříve opláchneme, osušíme, vykostíme, uděláme do něj otvor (viz „Telecí hrudí nadívaná“, recept č. 1109) — otvor uvnitř osolíme, naplníme nádivkou a zašijeme. Naplněný bůček osolíme a kmínem posypeme jen na spodní straně (ne kůžičku). Do pekáče dáme sádlo, kosti a odřezky, položíme na ně připravený bůček kůžičkou dolů, podlijeme trochou vývaru a pečeme tak dlouho, až kůžička změkne, tj. asi za ¼ hodiny. Bůček pak obrátíme a kůžičku nakrojíme na úzké proužky nebo čtverečky, ubrouskem ji dobře osušíme a silně posolíme. Bůček pečeme dále asi ¼ hodiny (celkem jej pečeme asi 1½ hodiny). Při dalším pečení nesmíme kůžičku polévat šťávou, neboť bychom splachovali sůl a upečená kůžička by nekřupala. (Viz podrobný postup u receptu „Vepřová pečeně s kůrčičkou“, čís. 1150.

Upečený bůček vyjmeme, propíchneme vidličkou, aby pára mohla uniknout, a po krátkém zchladnutí nakrájíme bůček na porce. Ze šťávy sebereme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, přidáme máslo, osolíme, povaříme a procedíme. Nakrájený bůček urovnáme do řady na nahřátou mísu, trochou upravené šťávy přelijeme a ozdobíme hlávkovým salátem nebo zelenou petrželí. Zbylou šťávu podáváme v omáčnicku.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* vařené nebo opečené brambory, žemlový knedlík a saláty ze syrové zeleniny nebo kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1154 Vepřová žebírka nebo kotlety přírodní

*Poměr:* 6 vepřových žebírek po 15 dkg, sůl, 4 dkg hladké mouky, 8 až 10 dkg sádla, 3 dkg másla a vývar.

*Postup:* Žebírka na okraji několikrát nařízneme, lehce naklepeme, osolíme, na jedné straně poprášíme slabě moukou, pomoučenou stranou je vložíme do rozpáleného sádla a prudce pečeme po každé straně asi 3–4 minuty. Upečená žebírka přendáme na nahřáté talíře. Ze šťávy sebereme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, osolíme, povaříme, procedíme, zjemníme máslem a šťávu nalijeme na žebírka.

*Obměna:* Stejně můžeme upravovat vepřové řízky, nakrájené z vepřové kýty. Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* vařené brambory, bramborová kaše, smažené brambory, dušená rýže, slané rohlíky, dušená jemná zelenina nebo salát ze syrové zeleniny. Pro 6 osob. Úprava trvá 20 minut.

#### 1155 Vepřová žebírka pečená na oleji

*Poměr:* 6 vepřových žebírek po 15 dkg, sůl, 6 dkg másla, 15 dkg strouhané housky, 8 až 10 dkg oleje a trochu vývaru.

*Postup:* Vepřová žebírka na okraji nařízneme, lehce naklepeme, osolíme, potřeme rozpuštěným máslem, obalíme v prosáté strouhané housce a v pánvi na rozpáleném oleji je prudce pečeme na každé straně asi 3–4 minuty. Upečená žebírka přendáme na nahřáté talíře. Ze šťávy slijeme přebytečný olej (strouhaná houska, která se při pečení uvolnila a do růžova se osmažila, má zůstat ve šťávě), přilijeme k ní trochu vývaru a zbylé máslo, osolíme a krátce povaříme.

Ke kotletám na talíři přidáme uvařené brambory, polijeme upravenou šťávou a ozdobíme hlávkovým salátem nebo zelenou petrželí a citrónem.

*Příloha:* salát ze syrové zeleniny. Pro 6 osob. Úprava trvá 20 minut.

#### 1156 Vepřová žebírka smažená

*Poměr:* 6 vepřových žebírek, sůl, 8 dkg hrubé mouky, 2–3 vejce, 12 dkg strouhané housky a sádlo nebo olej na smažení.

*Postup:* Vepřová žebírka na okraji nařízneme, lehce naklepeme, u kostí trochu odřízneme, osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhané housce, načež je v rozpáleném tuku na každé straně smažíme 4 až 5 minut.

*Poznámka:* Stejně můžeme upravovat i řízky, nakrájené z vepřové kýty nebo z panenské.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* brambory ve všech úpravách, na másle dušená zelenina, salát ze syrové zeleniny nebo kompot, sušené švestky uvařené na kyselo, studená majonézová omáčka apod.

Pro 6 osob. Úprava trvá 25 minut.

#### 1157 Vepřové maso uzené, vařené

*Poměr:* 75 dkg uzeného masa, voda, 1 malá cibule nebo zeleninový vývar.

*Postup:* Uzené maso opláchneme, vložíme do vařící neosolené vody, přidáme cibuli a vaříme asi 1½ až 2 hodiny. Uvařené měkké maso vyjmeme, nakrájíme na porce, upravíme na nahřátý talíř a přelijeme trochou vývaru.

*Poznámka:* Vaříme-li uzené maso v neosoleném vývaru ze zeleniny, získáme

zároveň dobrou polévku, do které pak zavaříme krupici, rýži, brambory apod.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* bramborová kaše, bramborový, chlupatý nebo houskový knedlík a dušené zelí, nebo bramborový knedlík se špenátem, nebo žlutý vařený hrách, hrachová kaše, čočka a kyselá okurka, smažená cibulka apod. Vhodnou přílohou je také chléb a nastrouhaný křen.

Pro 6 osob. Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1158 Šunka vařená

Šunku omyjeme, ponoříme ji do horké neosolené vody ve větší nádobě a vodu přivedeme do varu. Vaříme pomalým varem asi 1½ hodiny, pak šunku obrátíme a dovaříme. Celkem vaříme asi 2 až 3 hodiny; záleží na velikosti šunky. Je-li šunka dobře uvařená, poznáme, jestliže kuchařskou vidličku, kterou jsme do ní zapíchli, můžeme lehce vytáhnout. Podáváme-li šunku teplou, odstraníme (vyloupneme) na spodní straně malou kost, která je částí jednoho křídla pánevní kosti, pak šunku obrátíme a od širšího konce směrem ke kolenu stáhneme kůži.

Vařenou a nakrájenou teplou šunku podáváme se slaným rohlíkem a nastrouhaným křenem, s bramborovou kaší, vařenými brambory a s vařenou nebo dušenou zeleninou, zejména se špenátem apod.

#### 1159 Šunka vařená, s kyselým zelím

Vařenou a na plátky nakrájenou teplou šunku rozložíme na nahřátý talíř a ze stran k ní přiložíme kyselé zelí, dušené s vínem (viz recept čís. 902) a vařené brambory s kmínem.

Podáváme jako hlavní chod.

#### 1160 Šunka pečená, s míchanými vejci

*Poměr:* 60 dkg vařené šunky, 6 dkg sádla, 12 vajec, sůl, mletý pepř nebo mletá sladká paprika, 4 dkg másla, trochu pažitky a 6 listků hlávkového salátu.

*Postup:* Šunku nakrájíme na plátky a v pánvi na rozpáleném sádle je lehce opečeme. Pak je přendáme na nahřátý talíř. Ke každé porci přiložíme 2 vejce umíchaná na másle a okořeněná, upravená na omytém listě hlávkového salátu a na povrchu posypaná jemně nakrájenou pažitkou.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* slané pečivo nebo opečené brambory a hlávkový salát.

Pro 6 osob. Úprava trvá 25 minut.

#### 1161 Ražniči

Maso z vepřové kýty nebo z vepřové svíčkové, anebo maso z hovězí svíčkové nakrájíme přes vlákno na ploché kousky (plátky) o průměru asi 4 cm.

Hřbetem nože je lehce naklepeme. Naklepané plátky masa pak napichujeme na jehlu nebo na špejli, a to střídavě s rozpůleným menším rajčetem a na čtvrtky nakrájenou cibulí, anebo se slaninou nakrájenou na plátky a s cibulí nakrájenou na čtvrtky, popř. s nakrájenou cibulí, šunkovým salámem a slaninou. Přípravené ražniči osolíme, opepříme a pečeme potřené olejem nad rozžhavenými uhlíky (tj. na rožni) nebo v rozpáleném oleji na pánvi po obou stranách do zlatova.

Ražniče podáváme jako samostatný pokrm se smaženými brambory, tatarskou omáčkou a salátem ze syrové zeleniny nebo s drobně nakrájenou cibulí, hořčicí a chlebem.

#### 1162 Sedmihradská pečeně na dřevěném talíři

Plátek masa z roštěnce, vepřové pečínky a telecí kýty osolíme, opepříme, potřeme cibulí a olejem a necháme asi 1 až 2 hodiny odležet. Potom plátky masa upečeme v pánvi na rozpáleném sádle, urovnáme do výšky na dřevěný talíř, povrch posypeme smaženou bramborovou slámou a ozdobíme hřebínkem, upečeným ze slaniny. Pečení pak obložíme opečenými brambory, kyselým zelím, červenou řepou, kyselými okurkami, rajčaty apod. Podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 3 osoby.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1163 POKRMY Z VEPŘOVÝCH VNITŘNOSTÍ A DROBŮ

Vepřové vnitřnosti se dají upravovat stejným způsobem jako vnitřnosti telecí, viz čís. 1094. Jsou proto v této stati uvedeny recepty jen těch vepřových vnitřností, které se tepelnou úpravou liší od tepelných úprav ostatních vnitřností.

#### 1164 Vepřové jazyky pečené na česneku

*Poměr: 2–3 vepřové jazyky (asi 90 dkg), sůl, voda nebo zeleninový vývar (viz recept čís. 637), 6 dkg másla, trochu kmínu a 1 až 2 stroužky česneku.*

Postup: Omyté jazyky uvaříme v osolené vodě nebo v zeleninovém vývaru do měkka. Pak je sloupneme, začistíme a z každého jazyka nakrájíme podélně čtyři plátky, osolíme je a v pánvi na rozpáleném máslu s kmínem a utřeným česnekem po obou stranách prudce opečeme. (Opečené jazyky můžeme také podlít trochou šťávy z pečeně.)

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

*Příloha: vařené brambory, nebo bramborová kaše a salát ze syrové zeleniny.*

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1165 Vepřový mozeček s brambory, zapékáný

*Poměr: 60 dkg vepřového mozečku, 8 dkg sádla, 5 dkg cibule, sůl, trochu, mleté sladké papriky, 60 dkg vařených brambor, 6 dkg slaniny, 3 vejce a zelená petržel.*

Postup: Mozeček vložíme do horké vody, a pak jej přelijeme studenou vodou. Potom z něho opatrně stáhneme blánu, odstraníme žilky a sraženou krev. Očištěný mozeček na drobně rozsekáme. V pánvi rozpálíme tuk, přidáme jemně nakrájenou cibulku, do zlatova ji osmažíme, přidáme rozsekaný mozeček, osolíme, opaprikujeme a za stálého míchání ho oprašíme. Ohnivzdornou mísu nebo kastrol vymažeme sádlem, vyložíme vrstvou na plátky nakrájených brambor, osolíme je a polijeme rozškvařenou slaninou. Na ně dáme vrstvu opraženého mozečku, vrstvu brambor a vrstvy střídáme, až vše vypořebujeme. Potom zalijeme rozkvedlanými a osolenými vejci, pokapeme zbylou rozškvařenou slaninou a v troubě asi 30 minut zapékáme. Hotový pokrm posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí.

*Poznámka: Stejně můžeme upravovat i ostatní druhy mozečků.*

Podáváme jako samostatný pokrm.

*Příloha: salát ze syrové zeleniny.*

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1166 Vepřové ledvinky přírodní

*Poměr: 75 dkg vepřových ledvinek, 10 dkg másla, 8 dkg cibule, trochu mletého pepře a tlučného kmínu, sůl a vývar z kostí.*

Postup: Ledvinky na plocho vpůli rozkrojíme, ostrým nožem dokonale vyřízneme tuk a žilky, dobře omyjeme a vysušíme v utěrce. Očištěné ledvinky nakrájíme napříč na plátky silné nejvýše 2 mm.

V kastrole rozehřejeme máslo, v něm zpěníme drobně nakrájenou cibuli, pak přidáme rozsekaný kmín, pepř a nakrájené ledvinky, a za občasného míchání je prudce pražíme asi 2 minuty. (Pražíme-li je déle, ledvinky ztvrdnou a pak se musí dlouho dusit, než alespoň trochu změkknou.) Potom ledvinky osolíme, podlijeme trochou vývaru a krátce zavaříme. Hotové ledvinky upravíme i se šťávou do timbálových misek.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako hlavní chod.

*Příloha: chléb, slaný rohlík, bramborová kaše, vařené brambory, dušená rýže, rýže risipisi a salát ze syrové zeleniny.*

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

#### 1167 Vepřové ledvinky dušené na paprice

*Poměr: 75 dkg vepřových ledvinek, 10 dkg másla, 10 dkg cibule, mletá sladká paprika, 2 dkg hladké mouky, ¼ litru kyselého smetany, vývar a sůl.*

Postup: Ledvinky na plocho vpůli rozkrojíme, ostrým nožem dokonale vyřízneme tuk a žilky, omyjeme a osušíme. Očištěné ledvinky pak nakrájíme napříč na plátky silné 2 mm.

V kastrole rozpálíme máslo, v něm zpěníme drobně nakrájenou cibuli, pak

k ní přidáme nakrájené ledvinky a za občasného míchání pražíme přesně 2 minuty. Potom je zaprášíme paprikou a hladkou moukou, osmahneme, podlijeme smetanou a vývarem, osolíme a na mírném ohni dusíme asi 20 minut.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako hlavní chod.

Příloha: vařené nebo opečené brambory, dušená rýže a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1168 Vepřová ouška pečená se sýrem

*Poměr: 6 vepřových oušek, vývar z kostí nebo ze zeleniny, 6 dkg másla, 6 dkg strouhané housky, 4 dkg nastrouhaného parmazánu nebo ementálu a 8 dkg sádla.*

Postup: Dobře očištěná a v horké vodě omytá ouška uvaříme ve vývaru do měkka. Uvařená ouška z vývaru vyjmeme, vychladlá podélně rozkrojíme, osolíme, potřeme máslem, obalíme v prosáté strouhané housce, promíchané s nastrouhaným sýrem a v pánvi na rozpáleném sádle je do zlatova opečeme. Hotová ouška upravíme na nahřátou mísu a ozdobíme hlávkovým salátem, nakrájeným citrónem a tulipánky z ředkviček.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené nebo opečené brambory, bramborové krokety, studená tatarská omáčka a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1169 Vepřová krev dušená na slanině

*Poměr: ¼ litru vepřové krve, 12 dkg slaniny, 6 dkg cibule, trochu kmínu a mletého pepře, popřípadě stroužek česneku, sůl, 8 až 10 dkg strouhané housky a vývar.*

Postup: Vepřovou krev dobře rozmícháme. V kastrole rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme k ní drobně nakrájenou cibuli, trochu ji zpěníme, pak přilijeme přes cedník krev a trochu vývaru a mícháme, aby se neutvořily hrudky. Potom krev okořeníme, přisypeme strouhanou housku a za stálého míchání dusíme, až krev zhoustne a ztmaví. Hotovou krev osolíme.

*Obměna:* Místo strouhané housky můžeme do vepřové krve zamíchat krupici a přikořenit majoránkou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, vařené brambory, dušené kyselé zelí, zelný salát apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

#### 1170 Vepřové ocásky pečené

*Poměr: 1½ kg vepřových ocásků, sůl, kmín a asi ½ litru vývaru nebo vody.*

Postup: Očištěné vepřové ocásky rozsekne na větší kusy, opláchneme, dáme na pekáč, osolíme, posypeme kmínem a v troubě pečeme do růžova.

Při pečení je občas podléváme vývarem nebo vodou. Upečené ocásky upravíme na mísu a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: knedlíky nebo brambory a dušené zelí, anebo chléb a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1171 SKOPOVÉ MASO, JEHO ROZTRÍDĚNÍ A UPOTŘEBENÍ V KUCHYNI

Skopové maso je světle (cihlově) červené (méně hodnotné až hnědočervené), pevné, jemné a krátce vláknité, slabě aromatické, charakteristické, poněkud čpavé vůně a nasládlé chuti. Náleží mezi nejšťavnatější masa jatečných zvířat.

Maso z dobře živých zvířat obsahuje poměrně značné množství tuku, který je nutno před úpravou odstranit. Tím se maso o něco prodraží.

Kalorická hodnota jakostního skopového masa z dospělých kusů se rovná téměř kalorické hodnotě masa vepřového. Po biologické stránce je však hodnotnější maso z jehňat, podobající se masu telecímu.

Skopové maso je nejhodnotnější libové, jen mírně protučnělé, bez silné povrchové vrstvy tuku, barvy světle cihlově červené.

#### 1172 Nejdůležitější části skopového masa a jeho vhodné použití

##### I. třída

Skopová kýta — Maso z kýty je vhodné k přípravě minutek, tj. přírodních řízků, závitků, k přípravě šašliku, vcelku pak na vaření, dušení a na pečení.

Upravujeme je na česneku, na houbách, na zelenině, na smetaně apod.

Skopový hřbet — U skopového hřbetu rozlišujeme dvě části: přední část s žebírky a zadní část bez žeber, s ledvinkou a svíčkovou. Skopový hřbet upravujeme buď v celku, anebo podélně rozseknutý na dvě půlky a to dušený a pečený přírodně, po anglicku a na roštu.

Z přední části púleného hřbetu upravujeme žebírka a ze zadní části pak kotlety. Skopová svíčková se výborně hodí k přípravě minutek.

##### II. třída

Skopová plec — šrůtka (zákrčí) — Maso z plecka můžeme vařit, dusit nebo péci. Dále je vhodné k přípravě perkeltu, ragú, rizota apod. Dá se také upravovat na divoko a zadělávané. Maso ze šrůtky se užívá k přípravě guláše, mleté k přípravě čevapčičů.

### III. třída

Skopové hrudí — částečně vykostěné můžeme nadívat a péci stejně jako telecí hrudí nadívané, nebo vařit a dusit. Dále z něj můžeme upravovat ragú, guláš apod.

Skopový krk — Masa z krku používáme k přípravě ragú a k dušení.

#### 1173 Použití vnitřností a drobů ze skopců

Skopové vnitřnosti a vedlejší části jako je jazyk, mozeček, ledvinky, játra, plíce se srdcem atd. upravujeme až na malé výjimky tak, jako vnitřnosti telecí, viz čís. 1094 a čís. 1125.

Výbornou lahůdkou jsou skopové ledvinky, zejména pečené na rožni.

#### 1174 POKRMY ZE SKOPOVÉHO MASA

Skopové maso je nejchutnější, upravujeme-li je jen krátkou dobu odleželo. Je-li uskladněno delší dobu, je nutno odstranit přebytečný tuk a buď je namočit alespoň na 15 minut do horké vody, anebo je natřít česnekem, rozetřeným se solí, a nechat několik hodin v chladné místnosti odležet.

Pokrmu upravené ze skopového masa podáváme vždy horké na ohřátých talířích, a to proto, že skopový tuk (lůj) má vysoký bod tání a rychle tuhne již při pokojové teplotě. Prochladlý tuk má nepříjemnou chuť a navíc je mnohem těže stravitelný než rozpuštěný.

#### 1175 Skopové maso vařené

*Poměr: 75 dkg masa ze skopové kýty nebo plece, 2½ litru vody, 6 dkg mrkve, 6 dkg kořenové petržele, 5 dkg cibule, 3 zrnka pepře, sůl a popř. stroužek česneku.*

Postup: Do hrnce nalijeme vodu, přidáme sůl a přivedeme do varu. Očištěné a přebytečného tuku zbavené skopové maso opláchneme, vložíme do vařící vody a zakryté vaříme mírným varem do měkka 2 až 2½ hodiny. Asi půl hodiny předtím, než maso změkne, přidáme očištěnou zeleninu a cibuli vcelku, dále koření a česnek. Uvařené maso nakrájíme na šest porcí a podáváme na horkých talířích. (Vývaru použijeme k přípravě omáčky.) Podáváme jako mezichod nebo jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory, knedlíky a kaparová, cibulová nebo koprová omáčka, salát ze syrové zeleniny apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 1176 Skopové maso s kapustou po irsku

*Poměr: 75 dkg masa ze skopové plece, 4 dkg másla, 8 dkg cibule, asi 2 větší nebo čtyři menší kapusty, sůl, mletý pepř, ¼ kg brambor a voda nebo vývar z kostí.*

Postup: Skopové maso omyjeme, zbavíme přebytečného tuku, odblátneme

a nakrájíme je na kousky asi 4 dkg těžké. Ve větším kastrole rozpustíme maslo a na něm podusíme drobně nakrájenou cibuli. K ní pak přidáme nakrájené maso, osolíme a nejdříve krátce podusíme ve vlastní šťávě. Potom maso podlijeme vývarem a dusíme do poloměkka. To trvá asi 1½ hodiny. K masu pak přidáme očištěnou, košťálu zbavenou a na kousky nakrájenou kapustu, znovu podlijeme trochou vývaru a po krátkém podušení do toho vložíme rozčtvrcené brambory, opepříme, přisolíme, zalijeme vývarem a vše vaříme tak dlouho, až jsou brambory měkké. Vývaru přiléváme vždy tolik, aby jím byl pokrm zakryt. Hotový pokrm lehce promícháme a podáváme na horkých talířích nebo v timbálových miskách.

*Poznámka:* Maso upravené po irsku nikdy nezahušťujeme moukou, nýbrž rozmačkanými brambory.

*Obměny:* Pokrm můžeme také přikořenit majoránkou, bobkovým listem a stroužkem česneku. Do hotového pokrmu můžeme přimíchat i na nudličky nakrájenou a na másle podušenou kořenovou zeleninu.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 1177 Skopová kýta na smetaně

*Poměr: 1 kg masa ze skopové kýty, sůl, mletý pepř, 8 dkg sádla, 15 dkg kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer), 5 dkg cibule, 6 zrněk nového koření, 10 zrněk pepře, 1 menší bobkový list, trochu tymiánu, 4 dkg hladké mouky, ¼ litru kyselé smetany, trochu citrónové šťávy nebo octa a vývar nebo voda.*

Postup: Tuku zbavené a odblátné skopové maso osolíme a opepříme. V kastrole rozpálíme sádlo, vložíme do něj připravenou kýtu a po všech stranách ji rychle opečeme. Pak k masu přidáme očištěnou a na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli a pečeme na plotně bez podlévání tak dlouho, až se zelenina trochu osmaží (zčervená). Nesmí však příliš zhnědnout. Potom přidáme koření, podlijeme vývarem a vše zprvu zakryté pokličkou a pak bez pokličky pečeme v troubě asi 1½ hodiny. Při pečení kýtu obracíme, podle potřeby podléváme vývarem a maso poléváme šťávou, aby se příliš nevysušilo. Upečené měkké maso vyjmeme. Je-li na šťávě příliš mnoho tuku, sebereme jej a zbylou šťávu se zeleninou zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a dobře provaříme. Omáčku procedíme, k procezené přilijeme smetanu, krátce povaříme a ochutnáme citrónovou šťávou nebo octem. Upečenou kýtu nakrájíme na porce, vložíme do hotové omáčky a dobře prohřejeme. Podáváme na horkých talířích.

*Obměna:* Skopovou kýtu můžeme také před pečením naložit na 1 den do kyselého mléka a pak popř. ještě protáhnout na proužky nakrájenou slaninou.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: knedlíky, nočky, dušená rýže, bramborové krokety a brusinkový nebo jeřabinkový kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.



### 1178 Skopová kýta pečená na česneku

*Poměr: Skopová kýta (1,20 kg až 1,40 kg), 3 stroužky česneku, sůl, 8 dkg sádla, 1 cibule, trochu vývaru a 2 dkg másla.*

**Postup:** Vykostěné maso z kýty odblaníme, odstraníme tuk a pak je natřeme po všech stranách česnekem, utřeným se solí. V kastrolu rozežřejeme sádlo, vložíme do něj drobně nakrájenou cibuli, trochu ji osmahneme, na ni dáme připravené maso z kýty a prudce je po všech stranách opečeme. Pak přidáme drobně rozsekané skopové kosti, vložíme do horké trouby a za občasného polévání vlastní šťávou a vývarem pečeme kýtu do měkka. (Je-li maso ze staršího kusu, dusíme je nejdříve pod poklicí a teprve když částečně změkne, dopečeme je bez poklice v troubě). Skopové maso pečeme za občasného obracení asi 1½ hodiny. Když je maso dokonale propečeno, vyjmeme je z kastrolu, ze šťávy sebereme tuk, přidáme máslo, osolíme, krátce povaříme a procedíme. Upečenou kýtu nakrájíme na porce, které podáváme na horkých talířích, přelité trochu šťávou. Zbylou šťávu podáváme v omáčnicku.

*Poznámka:* Stejně upravujeme i maso ze hřbetu nebo z plece. Skopové maso podáváme vždy horké a na horkých talířích.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* vařené nebo opékané brambory a špenát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

### 1179 Skopová žebírka pečená

*Poměr: 12 skopových žebírek, sůl, mletý pepř, 4 dkg hladké mouky, 8 až 10 dkg sádla, 2 dkg másla a trochu vývaru.*

**Postup:** Připravená žebírka na okraji nařázneme, naklepeme, osolíme a opepříme, na jedné straně poprášíme moukou a v pánvi na rozpáleném sádle je pečeme po obou stranách do zlatova celkem asi 8 minut. Hotová žebírka přendáme na horkou misku. Ze šťávy sebereme tuk, ke šťávě přilijeme ¼ litru vývaru, přidáme máslo, osolíme, krátce povaříme a procedíme.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* rýže, brambory v různých úpravách, dušená zelenina, zeleninové saláty apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 1180 Skopová žebírka pečená, se sázenými vejci

*Poměr: 12 skopových žebírek pečených (viz recept čís. 1179), 6 sázených vajec, opečené brambory a salát z rajčat.*

**Postup:** Na horkou misku urovnáme pečená žebírka, na každé druhé žebírko dáme jedno sázené vejce a kolem žebírek upravíme opečené brambory.

Hotovou misku ozdobíme zelenou petrželí. Připravenou šťávu podáváme v omáčnicku.

Za přílohu je vhodný salát z rajčat.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 1181 Skopové maso pečené na rožni – šašík

*Poměr: 90 dkg skopového masa z kýty, sůl, mletý pepř, 10 dkg cibule, 1 lžičce octa nebo citrónové šťávy a 4 dkg másla.*

**Postup:** Maso z kýty zbavíme přebytečného tuku, odblaníme, nakrájíme na větší kostky asi 3 až 4 dkg těžké, dáme do misky, osolíme, opepříme, přidáme drobně nakrájenou cibuli, pokapeme octem nebo citrónovou šťávou a zamícháme. Misku zakryjeme a maso necháme nejméně 4 hodiny v chladničce marinovat. Maso napícháme na rožeň a pečeme nad žhavými uhlíky asi 15 až 20 minut. Rožeň pravidelně otáčíme, aby se maso stejnoměrně propeklo.

Nemáme-li otevřený oheň, můžeme šašík péci v pánvi na rozpáleném oleji anebo v troubě.

Hotový šašík sejmeme z rozně, položíme na misku, polijeme rozpuštěným máslem a obložíme drobně nakrájenou cibulkou, rozčtvrcenými rajčaty, sterilovanou paprikou, kyselými okurkami apod.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* chléb a hořčice nebo dušená rýže, popř. brambory v různé úpravě.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

## 1182 POKRMY ZE SKOPOVÝCH VNITŘNOSTÍ A DROBŮ

Jak již bylo ve stati Použití vnitřností a vedlejších částí ze skopců uvedeno, upravujeme skopové vnitřnosti poněkud stejně jako vnitřnosti telecí, viz čís. 1094. Proto zde uvádíme jen ty úpravy, které se od úpravy telecích vnitřností podstatně liší.

### 1183 Skopové ledvinky pečené se slaninou

*Poměr: 75 dkg skopových ledvinek, 6 dkg cibule, 10 dkg másla, sůl, mletý bílý pepř, citrónová šťáva, 12 dkg prorostlé slaniny a vývar.*

**Postup:** Ledvinky zbavíme tuku, odblaníme, rozkrojíme, žilky vyřízneme, opláchneme a osušíme. V pánvi rozpustíme máslo, vložíme do něj drobně nakrájenou cibulku, trochu ji zpěníme, pak k ní přidáme nakrájené a opečené ledvinky a rychle je po obou stranách opečeme. Potom je osolíme, pokapeme citrónovou šťávou a upravíme na horké talíře nebo do timbálových misek. Prorostlou slaninu nakrájíme na tenké plátky a v tuku v němž jsme pekli ledvinky je prudce opečeme, ledvinky jimi obložíme a přelijeme je připravenou šťávou z opečených ledvinek a slaniny.

Ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.  
Příloha: slané rohlíky, chléb, vařené brambory sypané zelenou petrželí, bramborová kaše, dušená rýže.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 15 minut.

#### 1184 Skopové ledvinky pečené na rožni

*Poměr: 75 dkg skopových ledvinek, sůl, mletý pepř, 6 dkg oleje a 12 dkg bylinkového másla.*

Postup: Ledvinky zbavíme všeho tuku, odblaníme a rozkrojíme tak, aby obě půlky držely pohromadě. Tuk a žilky vyřízneme a rozevřené ledvinky napicháme na rožeň. Ledvinky osolíme, opepříme a pečeme nad žhavými uhlíky po každé straně asi 3 minuty. Při pečení je občas potřáeme olejem. Hotové ledvinky sejmeme z rožně, upravíme na horkou mísu, na jednotlivé půlky ledvinek položíme kolečko bylinkového másla a ozdobíme zelenou petrželí.

*Poznámka:* Nemáme-li otevřený oheň, nabodneme ledvinky na špejle a pečeme je v pánvi na rozpáleném oleji.

Podáváme jako teplý mezichod.

Příloha: chléb nebo smažené brambory a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob. Úprava trvá 15 minut.

#### 1185a JEHNĚČÍ MASA, JEHO ROZTRŽIDĚNÍ A UPOTŘEBENÍ V KUCHYNI

Přední jehněčí maso je vhodné na smažení. Před porcováním a smažením je lépe, když je nejdříve asi 10 minut povaříme v osolené vodě. Považené, vychladlé a osušené pak buď zbavíme větších kostí, nebo je smažíme i s kostmi, čímž se doba smažení ovšem prodlouží. (Před obalením a smažením připravené jehněčí maso nakrájíme na dílky asi 5 cm široké a 10 cm dlouhé). Zadní půlku (hřbet a kýty) pečeme obvykle v celku.

Z rozpůleného jehněčího hřbetu můžeme také nasekat žebírka, která pečeme nebo smažíme. Protože jsou poměrně malá, nastavíme je plátky masa, nakrájenými z vykostěné jehněčí kýty, a to tak, že řízky z jehněčí kýty trochu naklepeme, spojíme s masem žebírek, sklepeme dohromady a takto zvětšená žebírka dále tepelně upravujeme. Z vykostěné kýty lze nakrájet řízky, které upravujeme přírodně nebo obalované a smažené, dále na sardeli, na smetaně, se žampiony apod., jako řízky telecí.

Jehněčí předek — hrudí, i zadní půlku jehněte můžeme upravovat s nádivkou obdobně jako telecí hrudí nadívané, viz recept čís. 1109. Jinak připravujeme jehněčí maso zadělávané, na paprice, na víně, na smetaně, jako ragú, perkelt apod.

#### 1185b JEHNĚČÍ VNITŘNOSTI

Hlava s jazykem, zbavená očí a jícnu je vhodná k přípravě polévky. Uvařené maso z hlavy a jazyk pak nakrájíme a vložíme do polévky, nebo z něho připravíme zadělávaný pokrm. Mozeček pečeme nebo smažíme. Plíce, srdce, játra a slezinu upravujeme jako telecí kořínek, a to zadělávané, na smetaně, na víně apod. (viz čís. 1134). Játra můžeme upravovat také zvlášť, pečená nebo dušená na cibulce, jako jiná játra.

#### 1185c POKRMY Z JEHNĚČÍHO MASA

##### 1186 Jehněčí maso zadělávané s hráškem

*Poměr: 60 dkg předního jehněčího masa vykostěného, sůl, 10 dkg kořenové zeleniny, 40 dkg vařeného sterilovaného nebo zmrazeného hrášku, trochu muškátového koření, 1/8 litru smetany nebo mléka, 2 žlutky a trochu citronové šťávy. Na jížku 8 dkg másla a 5 dkg hladké mouky.*

Postup: Omyté a očištěné jehněčí maso nakrájíme na větší špalíčky, vložíme je do hrnce s osolenou vodou a přivedeme do varu. Pak přidáme očištěnou kořenovou zeleninu a zvolna vaříme do měkka. Měkké maso drátěnou naběračkou vyjmeme, vývar procedíme a zeleninu nakrájíme na kostičky. V kastrole si připravíme z másla a mouky světlou jíšku, podlijeme ji vývarem z jehněčího masa a za stálého míchání 20 minut povaříme. Do husté omáčky dáme uvařené maso, okořeníme ji květem, osolíme, přidáme nakrájenou zeleninu a zelený hrášek a krátce povaříme. Nakonec pokrm zjemníme žlutky, rozkvedlanými ve smetaně a ochutíme citronovou šťávou. Zadělávané jehněčí maso upravíme na nahřáté talíře nebo do timbálových misek a posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí.

Podáváme jako mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory nebo dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

##### 1187 Jehněčí maso dušené na kmíně

*Poměr: 75 dkg vykostěného předního jehněčího masa, 6 dkg másla, 8 dkg cibule, stroužek česneku, sůl, asi 1/2 dkg kmínu, vývar ze zeleniny nebo kostí a asi 5 dkg hladké mouky.*

Postup: V kastrole na tuku osmahneme drobně nakrájenou cibuli, rozetřený česnek a kmín, přidáme jehněčí maso nakrájené na špalíčky, osolíme a po všech stranách rychle opečeme. Potom maso podlijeme vývarem a asi půl hodiny dusíme. Štávu necháme vysmahnout, maso zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a dusíme do měkka.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory nebo dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1188 Jehněčí maso pečené

*Poměr: 1,20 kg zadní půlky jehněte, sůl, 8 dkg sádla, 5 dkg másla a vývar z kostí nebo z kostky masoxu.*

Postup: Maso opereme, osušíme a osolíme. Na pekáči rozpálíme sádlo a maso v něm nejdříve po všech stranách rychle opečeme. Opečené maso obrátíme hřbetem dolů a zvolna pečeme v troubě asi půl hodiny. Potom je obrátíme a pečeme znovu asi půl hodiny. Při pečení občas maso poléváme vlastní šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě vývar. Když se dopéká, potřeme povrch masa trochou rozpuštěného másla, aby dostal pěknou barvu. Hotové maso vyjmeme z pekáče, ze šťávy sebereme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, přidáme zbylé maslo, osolíme, krátce povaříme a procedíme. Upečené jehněčí maso nakrájíme na porce, urovnáme na nahřátou mísu, trochou šťávy přelijeme a ozdobíme hlávkovým salátem, rozčtvrceným rajčetem, citrónem apod. Zbylou šťávu podáváme v omáčnicku. *Obměna:* jehněčí maso můžeme před pečením také protáhnout slaninou, nakrájenou na proužky, popřípadě nakrájenou slaninu ještě potřít česnekem, rozetřeným se solí.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené nebo opečené nové brambory, bramborová kaše, rýže risipisi, salát ze syrové zeleniny nebo vařené švestky, popř. kompot apod. Pro 6 osob. Úprava trvá 1¼ hodiny.

### 1189 Jehněčí maso smažené

*Poměr: 1,20 kg jehněčího předku, sůl, voda nebo zeleninový vývar, 8 dkg polohrubé mouky, 2 až 3 vejce, 15 dkg strouhané housky, sádlo nebo olej na smažení a 4 dkg másla na potřetí.*

Postup: Jehněčí předek omyjeme, vložíme do vařící osolené vody nebo zeleninového vývaru a asi 10 minut povaříme. Potom jej vyjmeme, vychladlý osušíme a částečně zbavíme větších kostí. Maso pak nakrájíme na kusy asi 5 cm široké a 10 cm dlouhé, osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a ve strouhané housce a v horkém tuku pomalu do zlatova vysmažíme. Vysmažené jehněčí maso potřeme rozpuštěným máslem, upravíme na mísu a ozdobíme hlávkovým salátem a na dílky nakrájeným citrónem.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: brambory ve všech úpravách, špenát nebo salát ze syrové zeleniny anebo kompot. Vhodný je také bramborový nebo francouzský salát s majonézou.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1190 Jehněčí řízky

Z vykostěné jehněčí kýty nakrájíme řízky, které upravujeme buď dušené na smetaně, na sardeli nebo přírodně, popřípadě obalované a smažené, tak jako řízky telecí, viz čís. 1119.

### 1191 Jehněčí játra dušená se slaninou

*Poměr: 60 dkg jehněčích jater, 6 dkg slaniny, 6 dkg másla, 6 dkg cibule, 3 dkg hladké mouky, sůl, mletý pepř, kmín a vývar z kostí.*

Postup: V kastrole rozpustíme maslo, přidáme drobně nakrájenou cibuli, trochu ji osmažíme, do toho vložíme opraná a opeřená játra, posypeme kmínem a ve vlastní šťávě je dusíme do poloměkka. Potom játra zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem natolik, aby vznikla přiměřeně hustá šťáva a dusíme do měkka. Udušená játra drátěnou naběračkou vyjmeme, zahoustlou šťávu osolíme, procedíme, pak do ní přidáme na kostičky nakrájenou rozškvařenou slaninu a promícháme. Dušená játra osolíme, upravíme na nahřáté talíře, připravenou šťávou přelijeme a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory, dušená rýže, salát ze syrové zeleniny.

Pro 4–5 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1192 POKRMY Z KŮZLEČÍHO MASA

Veškeré recepty, které jsou určeny pro přípravu pokrmů z jehněčího masa (viz čís. 1185a–1185c), lze také vhodně uplatnit pro kůzlečí maso.

### 1193 Kůzlečí maso zadělávané, se žampiony

*Poměr: 75 dkg předního kůzlečího masa, sůl, voda, 1 cibule, 12 dkg kořenové zeleniny, koriandr, 20 dkg žampionů, 5 dkg másla, trochu tlučeného květu, 2 žloutky, ¼ litru smetany a zelená petržel. Na jíšku 6 dkg másla a 5 dkg hladké mouky.*

Postup: Kůzlečí maso omyjeme, vykostíme, nakrájíme na větší kostky a do měkka uvaříme ve slané vodě s kořenovou zeleninou, cibulí, koriandrem a s opranými odkrojky z očištěných žampionů. Uvařené maso drátěnou naběračkou vyjmeme a vývar procedíme.

Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, podlijeme vývarem z kůzlečího masa a 20 minut povaříme. Do husté omáčky přidáme na plátky nakrájené a na másle podušené žampiony, uvařené maso, okořeníme květem, osolíme a vše krátce povaříme. Hotový pokrm můžeme zjemnit žloutky, rozkvedlanými ve smetaně. Podáváme v timbálových miskách a povrch pokrmu posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí.

Podáváme jako teplý mezichod anebo jako samostatný pokrm.

Příloha: houskové nebo morkové knedlíčky.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

### 1194a Kůzle pečené

*Poměr: zadní půlka kůzlete, 8 až 10 dkg másla, sůl, vývar a asi 1 dkg strouhané housky.*

**Postup:** Maso opereme, osušíme a osolíme. Na pekáči rozpálíme máslo a maso v něm nejdříve po všech stranách rychle opečeme. Opečené maso obrátíme hřbetem dolů a pečeme zvolna v troubě asi půl hodiny a pak maso obrátíme a dopečeme. Pečeme je celkem asi 1 hodinu. Při pečení občas maso poléváme vlastní šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě vývar. Když se dopéká, potřeme povrch masa rozpuštěným máslem, popř. ještě posypeme prosátou strouhanou houskou. Upečené maso nakrájíme na porce, upravíme na talíře, přelijeme šťávou a ozdobíme zelenou petrželí.

**Obměna:** Před pečením můžeme kůzlečí maso protáhnout česnekem, nakrájeným na silnější nudličky, nebo slaninou.

Podáváme jako hlavní chod.

**Příloha:** nové brambory vařené nebo opečené brambory, bramborová kaše, rýže, salát ze syrové zeleniny, dušený špenát, kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

### 1194b Kůzle smažené

*Poměr: Přední půlka kůzlete, sůl, 8 dkg polohrubé mouky, 2 až 3 vejce, 15 dkg strouhané housky, sádlo nebo olej na smažení a 4 dkg másla na potřeni.*

**Postup:** Kůzlečí maso omyjeme, osušíme a popř. je zbavíme větších kostí. Pak maso nakrájíme na kusy asi 5 cm široké a 10 cm dlouhé, osolíme, obalíme je v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhané housce a na pánvi v horkém tuku zvolna do zlatova vysmažíme. Vysmažené kůzlečí maso potřeme rozpuštěným máslem, urovnáme na mísu a ozdobíme hlávkovým salátem a na dílky nakrájeným citrónem.

**Poznámka:** Na rozdíl od masa jehněčího nemusíme maso z mladých kůzlat před smažením ovářet.

Podáváme jako hlavní chod.

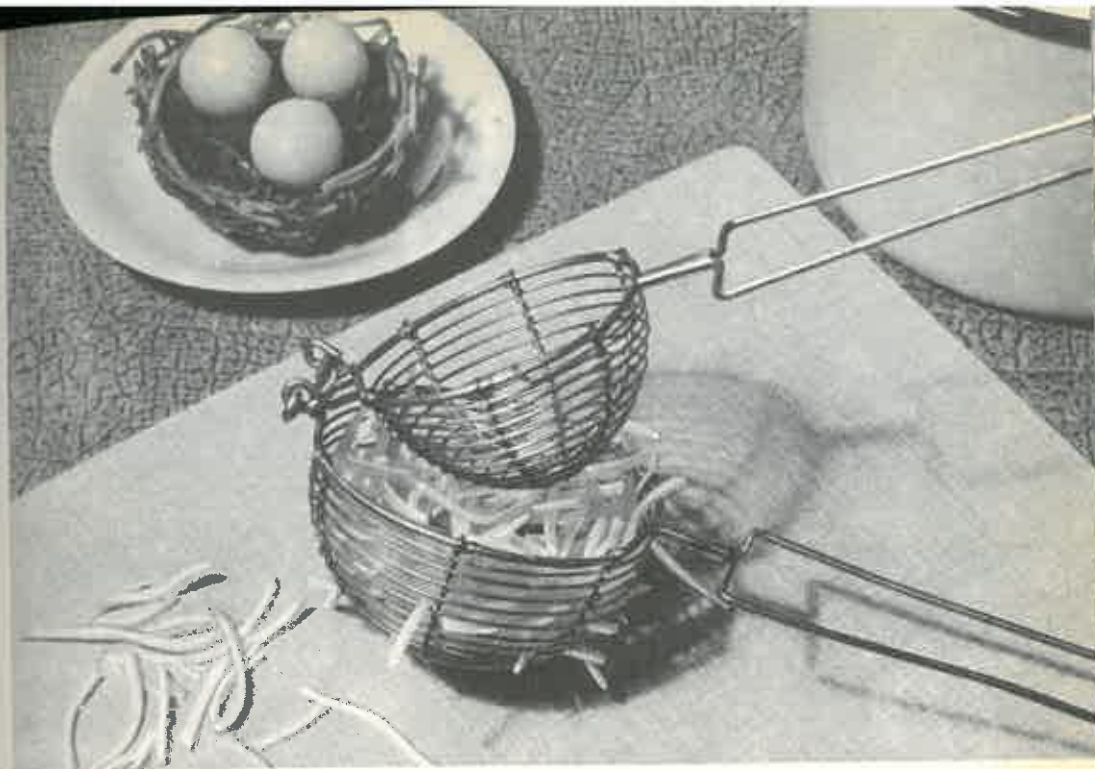
**Příloha:** brambory ve všech úpravách, špenát nebo salát ze syrové zeleniny, popř. kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 1195 POKRMY Z KRÁLIČÍHO MASA

Králičí maso je jemné, ale mdlé chuti. Proto je nutné počítat s těmito vlastnostmi masa při tepelné úpravě a volit úpravu výraznější chuti, jemně kořeněnou. Jinak králičí maso připravujeme podobně jako maso jehněčí a kůzlečí, nebo jako maso zajíce a divokého králíka.



127 Postup při úpravě bramborového hnízdečka, viz recept čís. 1342

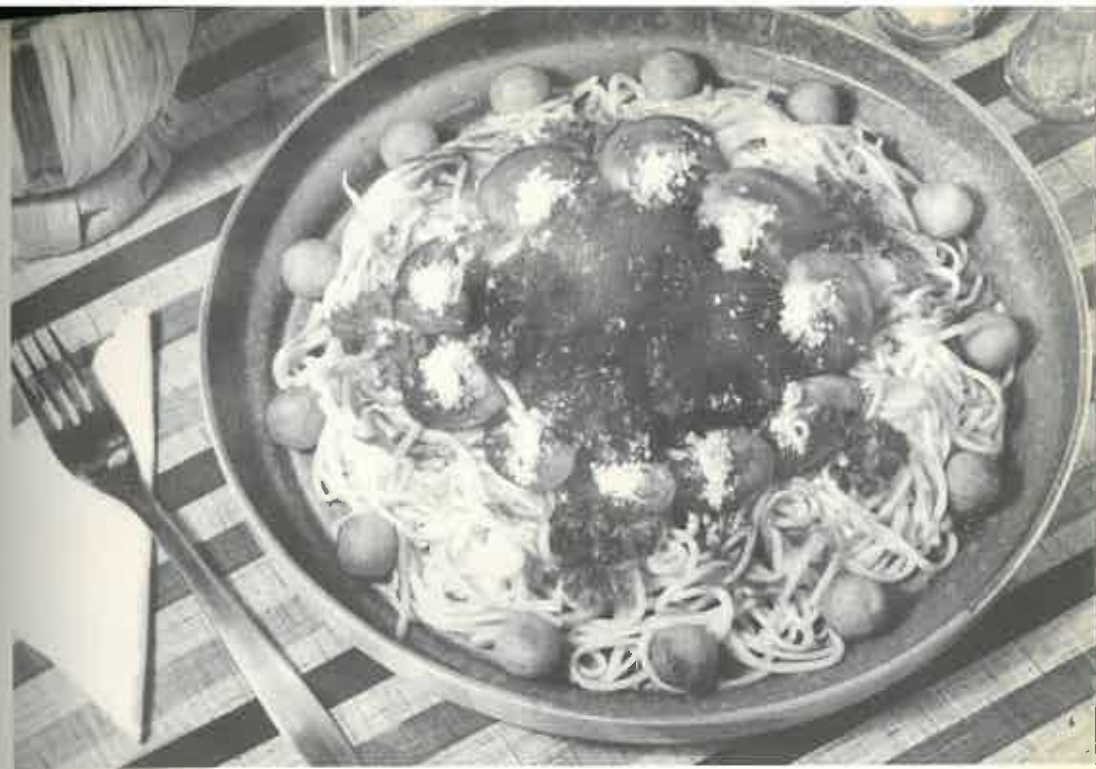
128 Různé druhy smažených brambor: brambůrky pařížské smažené, viz recept čís. 1338b, bramborové lupínky smažené, viz recept čís. 1340, bramborová sláma smažená, viz recept čís. 1341, bramborové hranolky smažené, viz recept čís. 1339, a uprostřed smažené bramborové hnízdečko, viz recept čís. 1342





129 Postup při úpravě bramborových kroket, viz recept čís. 1344. — Vysmažené bramborové krokety

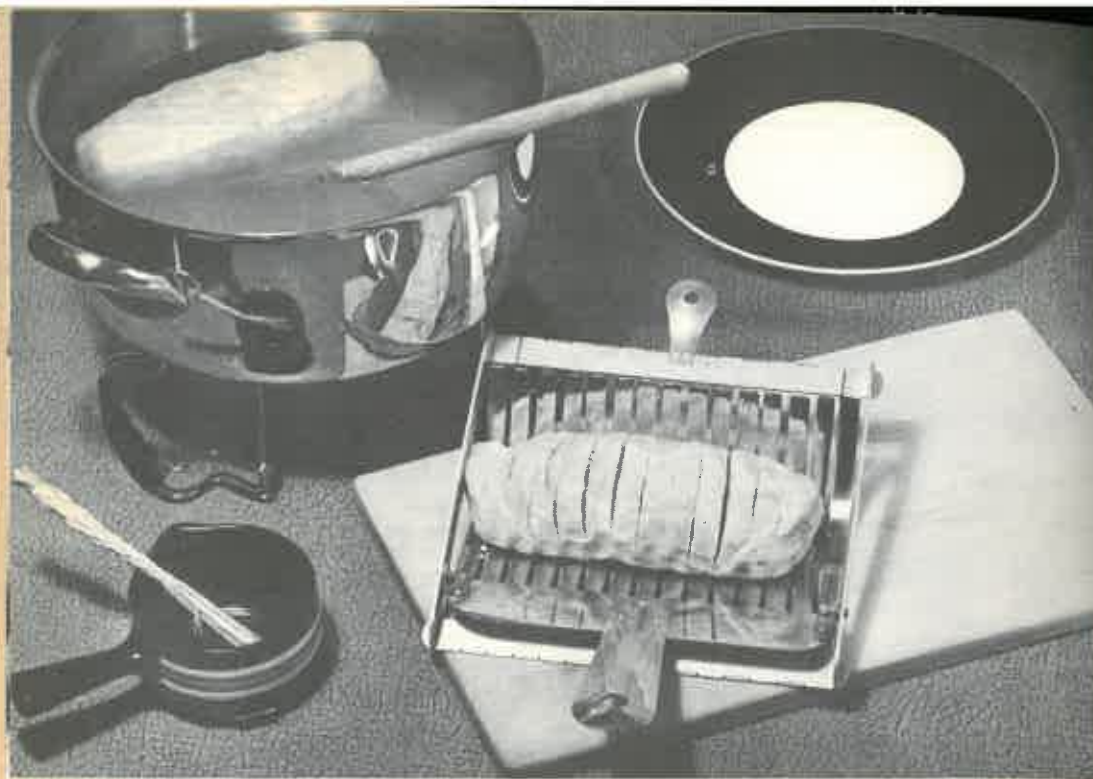
130 Bramborové karbanátky, viz recept čís. 1345, obložené zeleninovým salátem, rajčaty a v octě nakládanými kukuřičnými klasy



131 Spagety nebo těstovinová kolínka se zeleninou, viz recept čís. 1362, zdobené rajčaty, strouhaným sýrem a masitými knedlíčky, viz recept čís. 675

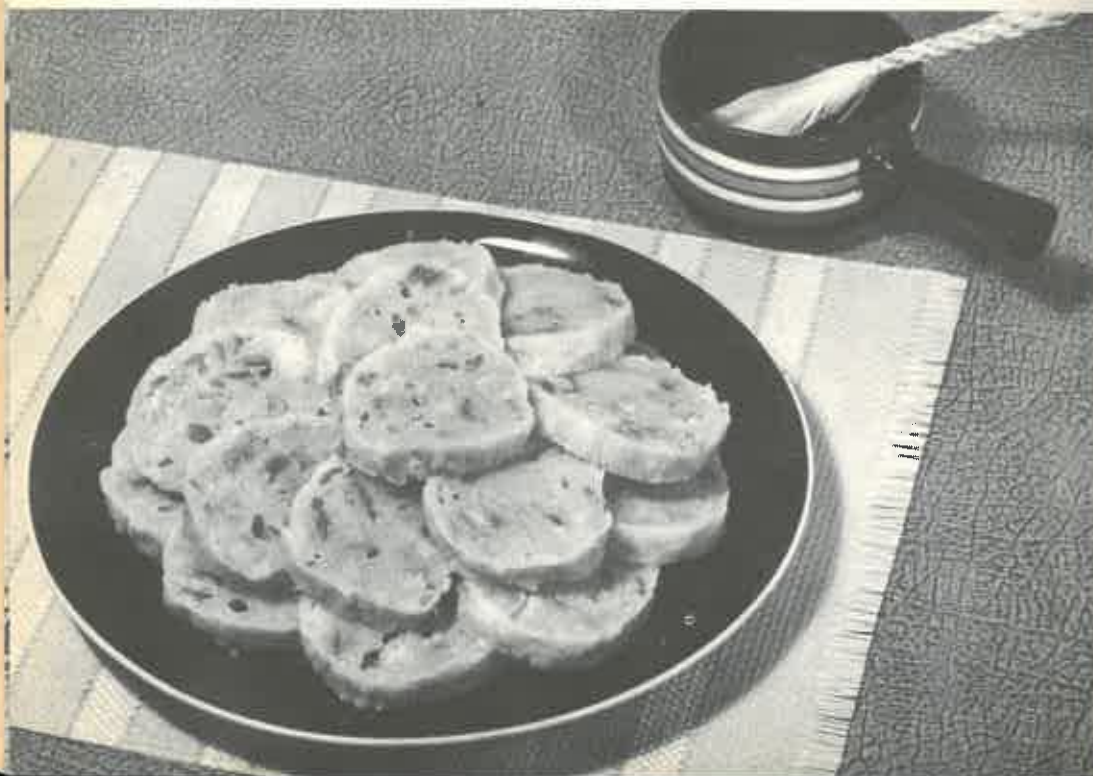
132 Spagety vařené s rajčatovým protlakem, viz recept čís. 1363, obložené dušenými rajčaty





133 Vaření a krájení českých houskových knedlíků, viz recept čís. 1369

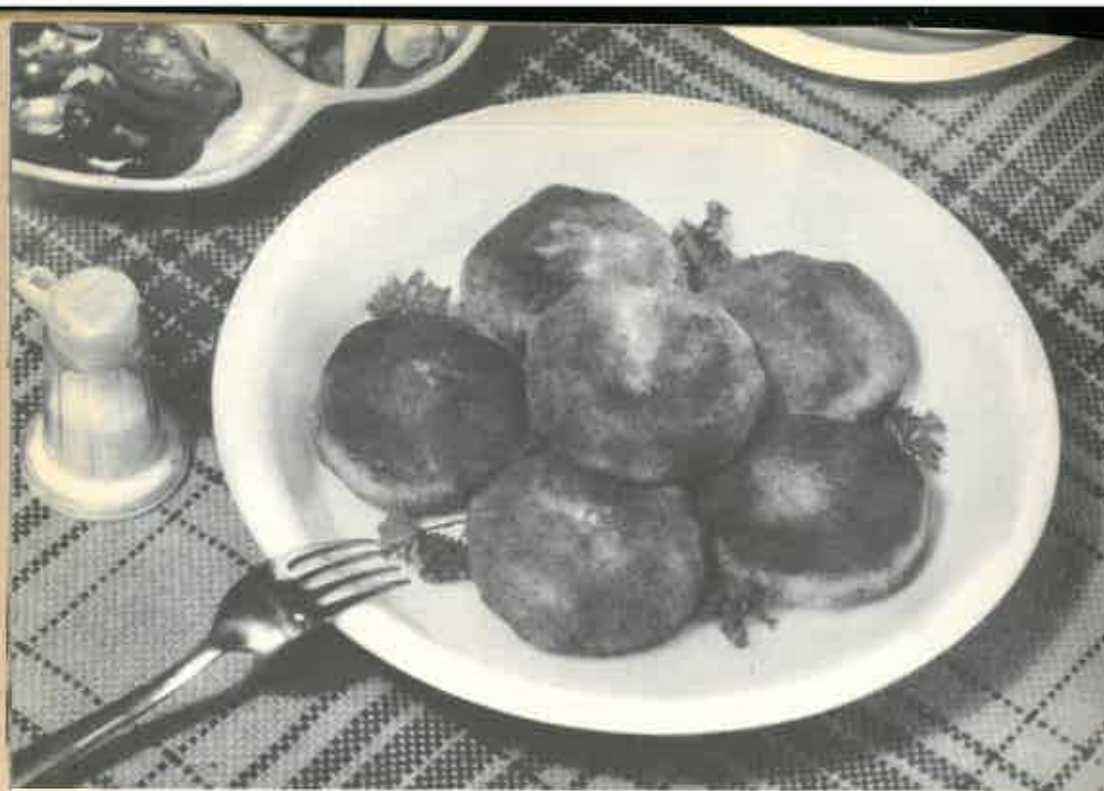
134 Český houskový knedlík nakrájený na plátky, viz recept čís. 1369



135 Rizoto s uzeným masem, viz recept čís. 1387, se zeleným hráškem, zdobené rajčetem

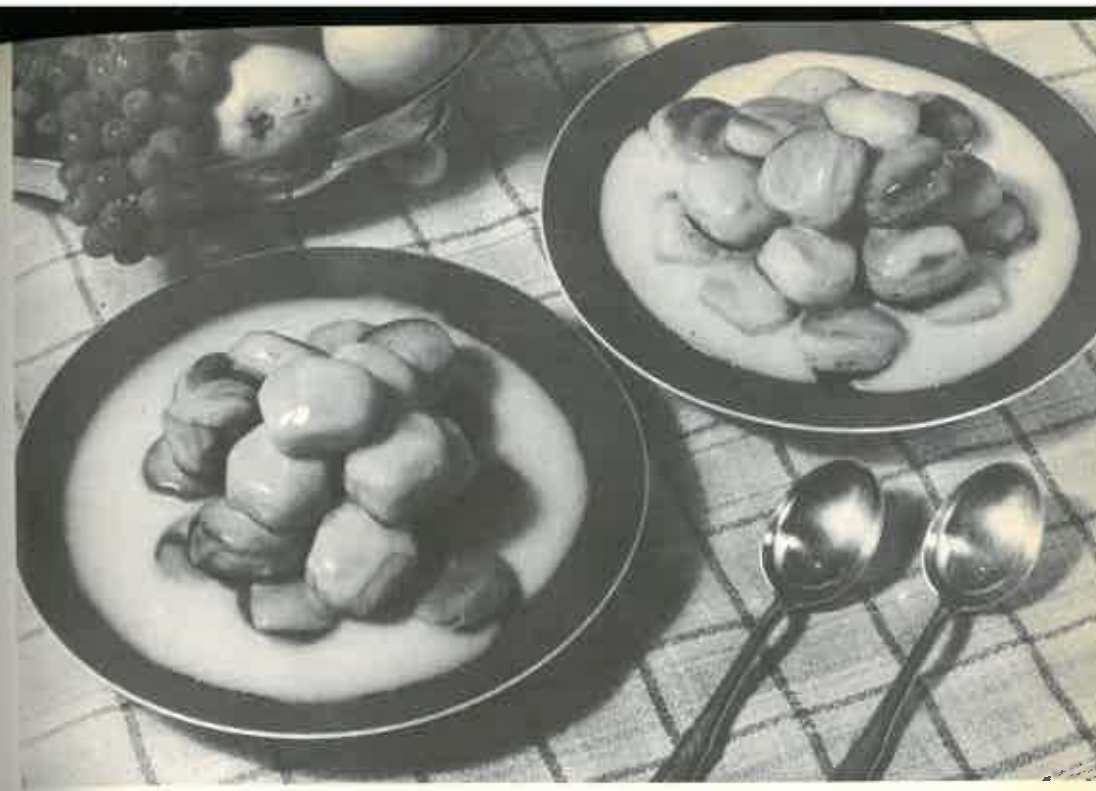
136 Čočka vařená se slaninou, viz recept čís. 1403, obložená vařeným párkem





137 Sójové karbanátky, viz recept čís. 1413

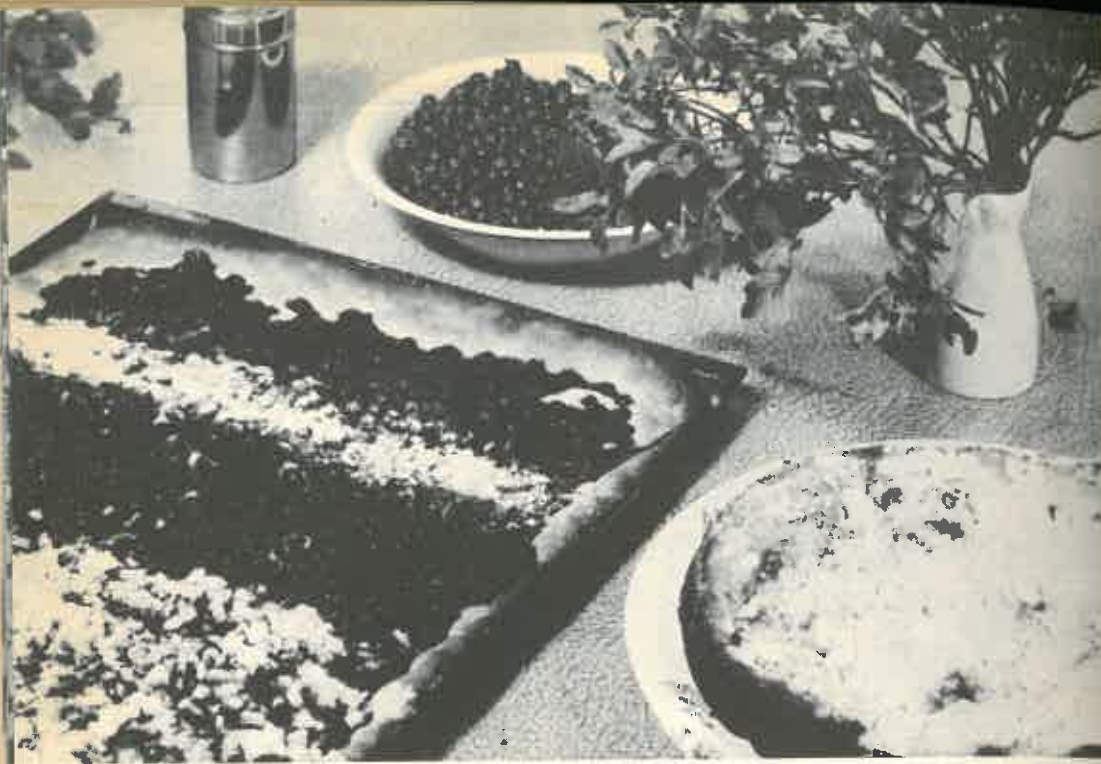
138 Vykrajování koleček (dukátových buchtíček) z placky vyválené z kynutého těsta. — Buchtíčky narovnané do vymaštěného pekáče. Viz recept čís. 1423



139 Upečené dukátové buchtíčky, přelité vanilkovou omáčkou, viz recept čís. 1423

140 České buchty, viz recept čís. 1424





141 Borůvkový koláč z kvasnicového těsta, viz recept čís. 1426

142 Vykrajování bavorských vdolečků z placky, vyválené z vykynutého kvasnicového těsta, viz recept čís. 1425



#### 1196 Králík dušený, s křenem

*Poměr: Přední nebo zadní půlka králíka, sůl, 6 dkg másla, 4 dkg cibule, zelená petržel, 6 zrněk pepře, bobkový list, trochu tymiánu, lžice octa, vývar a křen.*

*Postup: Maso rozdělíme na porce a osolíme. V kastrole na rozpuštěném másle podusíme drobně nakrájenou cibuli a zelenou petržel, přidáme maso a koření, zakapeme octem a za občasného podlévání vývarem udušíme do měkka. To trvá asi 1 až 1¼ hodiny. Měkké maso upravíme na talíře, trochou procezené šťávy z udušeného králíka je přelijeme a posypeme čerstvě nastrohaným křenem.*

*Podáváme jako samostatný pokrm.*

*Příloha: vařené brambory polité rozpuštěným máslem a sypané jemně nasekanou zelenou petrželí.*

*Pro 6 osob.*

*Úprava trvá 1½ hodiny.*

#### 1197 Králík pečený na oleji s česnekem po španělsku

*Poměr: Zadní půlka králíka, sůl, trochu mletého pepře, 2 stroužky česneku a 15 dkg oleje. Majonéza španělská (česneková).*

*Postup: Králíka vykostíme, nakrájíme na porce, lehce je naklepeme, potřeme česnekem utřeným se solí, trochu opepříme a v pánvi na rozpáleném oleji pečeme po obou stranách do růžova. Upečené porce králíka urovnáme na mísu, ozdobíme hlávkovým salátem a na dílky nakrájeným citrónem.*

*Podáváme jako hlavní chod.*

*Příloha: smažené brambory a španělská majonéza (tj. okořeněná majonéza ochutněná utřeným česnekem).*

*Pro 6 osob.*

*Úprava trvá 30 minut.*

#### 1198 Přírodní řízky z králíka

*Poměr: Zadní půlka z mladého králíka, sůl, trochu mletého pepře, 8 až 10 dkg sádla, 3 dkg másla a trochu vývaru z králíčích kostí nebo zeleniny.*

*Postup: Maso vykostíme, nakrájíme na menší řízky, blány po okraji několikrát nožem nařízneme a lehce naklepeme. Řízky osolíme, opepříme a v pánvi na rozpáleném sádle je rychle opečeme po obou stranách do zlatohněda. Pečeme je na každé straně asi 3 minuty, tj. celkem 6 minut. Upečené řízky přendáme na nahřátou mísu. Ze šťávy sebereme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, osolíme, zjemníme máslem, krátce povaříme, procedíme, a upravenou šťávou řízky přelijeme. Ozdobíme zelenou petrželí a tulipánky z ředkviček.*

*Podáváme jako hlavní chod.*

*Příloha: opékané brambory nebo bramborové krokety, dušená rýže, dušená jemná zelenina nebo salát ze syrové zeleniny, popř. kompot.*

*Pro 6 osob.*

*Úprava trvá 20 minut.*



## 1199 DRŮBEŽÍ POKRMY

Drůbež má chutné a křehké maso, které má poměrně značnou výživnou hodnotu. Navíc je z mladé a netučné drůbeže, zejména z kuřat, lehce stravitelné a proto vhodné i k přípravě dietních pokrmů.

Z drůbeže můžeme upravovat nejrozmanitější pokrmy pro každodenní i slavnostnější příležitosti.

## 1200 O drůbeži a jejím zpracování v teplé kuchyni

Rozeznáváme drůbež hrabavou, ke které patří kuřata mladá, kuřata krmná, slepice, krůty, krocani, perličky a holubi a drůbež vodní, ke které počítáme kachny a husy.

Jemné a nejsnáze stravitelné maso dává drůbež mladá, zejména hrabavá. Maso drůbeže starší, obzvláště však tučné (z kachen a hus) je již hůře stravitelné.

Na rozdíl od masa savců nepotřebuje maso drůbeže ke zlepšení chuťových vlastností projít dalším procesem zráním, protože svalová vlákna drůbeže jsou jemnější a křehčí než svalová vlákna savců. Stačí proto dát drůbež jen na krátko odležet. Mimo čerstvou drůbež se dodává na trh také drůbež zmrazená, která bývá nejčastěji již vykuchaná, s očištěnými drůbkami vloženými do dutiny břišní.

## 1201 Vykostění drůbeže

Drůbež určenou k pečení, smažení apod. vykostíme jen částečně, určenou k plnění a k přípravě galantin pak úplně.

Při částečném vykostění drůbeže postupujeme takto: očištěnou a vykuchanou mladou drůbež (kuřata, holuby apod.) rozdělíme buď na půlky nebo na čtvrtky, ostrým nožem maso nařízneme a pak je seškrabujeme (oddělujeme) od kosti. Úplně obnaženou kost opatrně vykrouťme nebo odřízneme. Tak odstraňujeme hlavně větší kosti, jako je kost prsní, klíční a stehenní a popř. i část kosti hřbetní.

Drobnější kosti neodstraňujeme.

K přípravě plněné drůbeže a galantin se používá masa úplně vykostěného. Tento postup vykostování naleznete v kapitole „Studená kuchyně“ (viz článek 475).

## 1202 Drůbeží drůbky

Drůbeží drůbky patří mezi požitelné části. Rozlišujeme je na drůbky vnější a vnitřní. Vnější drůbky zahrnují krk, někdy i hlavu, křídla, nožky, popř. i kohoutí hřebínek; vnitřní drůbky, játra, žaludek a srdce. Mezi další požitelné části se počítá krev, prsní a střešní sádlo.

Nepožitelné části (odpad) jsou střeva, jícen, průdušnice, slezina, rozmnožovací žlázy, běháky a někdy i hlava.

Všecké drůbky musíme před tepelnou úpravou dobře očistit. Hlavu, krk a křídla, je-li toho třeba, spaříme horkou vodou, očistíme, popř. zbylé pisky odstraníme pinsetou a osušené opálíme nad plamenem. Oči vyřízneme ostrým špičatým nožem. Zobák odsekne a spodní dutinu odřízneme. Tím zároveň odstraníme případné zbytky nečistot z jícnu a hrtanu. Nožky spaříme, sloupneme je a drápky odsekne. Žaludek vyčistíme, v játrech vyhledáme žluč a opatrně ji vyřízneme. Ze srdce vytlačíme zbylou krev a osušíme je.

## 1203 Svazování drůbeže před tepelnou úpravou

Aby si drůbež, kterou upravujeme v celku, uchovala pěkný tvar, zejména aby vystoupila prsa (hrudník), upravujeme ji takto: do silné jehly navlékneme slabý, ale pevný motouz. U otvoru, kterým jsme vyjmuli vnitřnosti, obě půlky těla propíchneme a protáhneme motouz. Oba konce motouze vedeme přes stehna a pak protáhneme motouz znovu tělem tak, aby konce motouzu vyústily na hřbetě, kde je pevně svážeme. Tím přitáhneme stehna k tělu a prsa hezky vystoupí. Křídla, nejsou-li ovšem odseknutá, jako je tomu např. u husy a kachny, vykloubíme nazad a připevníme k tělu. Prsní kost můžeme drůbežími nůžkami přestříhnout, tělo se tím pěkně zaoblí.

Kachnu a husu upravujeme tak, že břišní stěny nařízneme a do naříznutého otvoru prostrčíme nohy. Pak břišní otvor sešijeme nebo sešpejlíme, aby drůbež při pečení nevyschla.

Při úpravě drůbeže používáme několika způsobů svazování neboli drezírování drůbeže. Doporučuje-li některý recept jiný způsob, zároveň jej popisuje.

## 1204 VHODNÉ UPOTŘEBENÍ DRŮBEŽE A DRŮBEŽÍCH DRŮBKŮ V KUCHYNI

Na vaření používáme obvykle drůbež starší a drůbež druhé jakosti, zejména slepice, holuby, apod. Získáme z nich výborný a chutný vývar, který použijeme k přípravě polévky s vhodnou vložkou, nebo k přípravě omáčky. Maso z uvařené drůbeže pak podáváme v polévce nebo s omáčkou, dále je upotřebíme na hašé, ragú, rizoto, krokety atd. V ojedinělých případech vaříme také drůbež mladou, zejména tehdy, použijeme-li jí k přípravě dietních a studených pokrmů.

Na dušení je vhodnější drůbež mladá, nejlépe první jakosti. Dušenou drůbež upravujeme na paprice, na cayenském pepři, na koření kari, na smetaně, na houbách, na zelenině, na víně, zadělávanou s rýží (pilaf) jako rizoto apod. Drůbež získá na chuti, protáhneme-li ji před dušením slaninou. K dušení však vybíráme drůbež méně tučnou.

Na pečení volíme hlavně drůbež mladou a první jakosti. Drůbež pečeme obvykle v celku, často s nádivkou. S nádivkou upravujeme kuřata, krůty, krocany, perličky, holuby a kachny. Nádivku naplňujeme buď jen do volete,

nebo do dutiny břišní, anebo do obojího. Rozdělenou drůbež, zejména půlky kuřat, holubů apod., můžeme péci na oleji a na roštu. Na rožni pečeme po nejvíce drůbež v celku.

Pečeme-li starší drůbež nebo sádelnatou husu a kachnu, dusíme ji nejdříve mezi dvěma pekáči a pak ji teprve nezakrytou v troubě pečeme.

Na smažení se hodí nejlépe mladá kuřata o průměrné váze 50 dkg. Rozdělíme je na čtvrtky, osolíme je, obalíme jako řízek nebo je namočíme do těsta na smažení a smažíme.

Smažíme-li kuřata s kostmi, prodlužuje se značně doba smažení. Proto je lépe, smažíme-li kuřata částečně vykostěná. (Viz Vykostění drůbeže, čís. 1201.) Ojedinele lze smažit i holuby.

Chceme-li smažit těžší, starší kuřata nebo mladou slepici, pak je před smažením povaříme v osolené vodě nebo v zeleninovém vývaru, vychladlé vykostíme, osušíme, obalíme a vysmažíme.

Na mletá masa volíme hlavně starší drůbež; může to být slepice, kohout, krůta, krocana atd. Z mletého drůbežního masa upravujeme sekanou, karbanátky a hašé.

Z vnitřních drůbežích drůbků jsou nejhodnotnější husí játra. Malá husí játra tmavě zbarvená upravujeme hlavně na cibulce jako minutku. Velká, tučná a světlá husí játra z krmných hus, upravujeme dušená na cibulce, na paprice, na víně, s rýží, pečená přírodně, s mandlemi, smažená, dále z nich připravujeme rizota a paštiky.

Játra z ostatní drůbeže upravujeme podobně.

Před úpravou větších jater z nich odstraníme nejdříve sádlo, popř. i silnější blánu, a pak vykrojíme nažloutlou část jater v místech, kde byla žluč. Na vnitřní straně každé půlky jater, tj. u srůstu, uděláme menší podélný zářez a po obou stranách zářezu játra prsty stlačíme tak, aby se uvolnily větvičky žilek. Vyčnívající konce žilek uchopíme a opatrně je z jater vytáhneme. Játra pak vložíme asi na hodinu do mléka, zředěného popř. napůl vodou, aby pěkně zbělela. Pak je teprve upravujeme.

Z husích žaludků připravujeme guláš. Ostatní vnitřní drůbky i s menšími játry jsou vhodné na polévku a rizoto.

Vnější drůbky z větší drůbeže používáme na polévku, nebo je upravujeme dušené s rýží, zadělávané, na smetaně a na paprice.

Husí krk (kůži z husího krku) plníme a pak ho vaříme, dusíme nebo pečeme.

#### 1205a Dělení a porcování tepelně zpracované drůbeže

Drůbež dušenou, pečenou nebo jiným způsobem v celku tepelně zpracovanou dělíme před podáváním na porce; dbáme na to, aby jednotlivé porce měly pěkný vzhled a přibližně stejnou velikost i váhu.

Menší drůbež, jako kuřata, rané kachny apod. rozsekáme nejdříve na dvě podélné poloviny a ty potom na čtvrtky. Holoubata dělíme na půlky.

Větší drůbež, jako je kachna, rozdělíme nejdříve podél na poloviny a každou polovinu příčně nasekáme na jednotlivé porce.

U husy nejdříve odřízneme křídla s částí prsou a stehna i s podstehním

stehna v kloubu ještě rozřízneme na dvě porce. Pak husí trup podélně středem rozsekáme a příčně nasekáme na porce.

Krůtu nebo krocana obvykle dělíme takto: Jsou-li nadívaní, vyřízneme nejdříve nadívané vole. Pak odřízneme křídla a stehna jako u husy a stehna pak rozdělíme ještě na dvě porce. Potom krůtu nebo krocana napříč rozsekáme v polovině páteře na zadní a přední díl. Maso z prsíček nakrájíme na šikmé řezy. Zadní díl pak rozsekáme na menší porce.

Krůtu nebo krocana podáváme tak, aby v každé porci byl stejný poměr bílého prsního a tmavého stehenního masa a část nádivky.

V domácnosti děláme z kuřete přibližně 2 až 4 porce, z těžšího kuřete 6 až 8 porcí, ze slepice 6 až 8 porcí, z krůty a krocana 10 až 15 porcí, z perličky 4 až 5 porcí, z holuba 1 až 2 porce, z kachny 4 až 8 porcí a z husy 12 až 16 porcí.

K dělení drůbeže používáme většího a těžšího tzv. porcovacího nože nebo drůbežních nůžek.

#### 1205b POKRMY Z HRABAVÉ A VODNÍ DRŮBEŽE

##### 1206 Kuřata dušená na másle

*Poměr: 2 větší kuřata, sůl, trochu hladké mouky, 12 dkg másla a vývar z kostí nebo ze zeleniny.*

*Postup:* Opláchnutá, rozčtvrcená kuřata osolíme, slabě poprášíme moukou a v kastrole na rozpáleném másle je nejdříve po všech stranách do zlatova opečeme. Po opečení je podlijeme vývarem a zakrytá poklicí dusíme do měkka. To trvá asi ½ až ¾ hodiny. Vývar podle potřeby doléváme. Měkká kuřata podáváme s vlastní šťávou nebo s některou z omáček: může to být omáčka indická, maďarská, žampiónová, drůbeží apod., viz „Speciální omáčky bílé“, čís. 758. Podáváme-li kuřata s omáčkou, pak šťávu z dušených kuřat promícháme do omáčky a kuřata v ní ještě krátce podusíme. Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* dušená rýže, rýže risipisi, těstoviny, salát ze syrové zeleniny.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

##### 1207 Kuřata dušená s kořením kari po indicku

*Poměr: 2 větší kuřata, sůl, 8 dkg másla nebo oleje, 4 g koření kari, 5 dkg cibule, 2 oloupaná jablka, 3 dkg světlé jíšky, ¼ až ½ litru sladké smetany a vývar.*

*Postup:* Vykuchaná, opláchnutá kuřata rozdělíme na čtvrtky, osolíme a v pánvi na rozpáleném másle nebo oleji je rychle po obou stranách opečeme do zlatova. Opečená kuřata vložíme do kastrolu. Na tuku, v němž jsme kuřata opékali, osmažíme drobně nakrájenou cibulku, k ní přidáme koření kari, podlijeme trochou vývaru a krátce povaříme. Šťávu nalijeme na opečená kuřata a dusíme je v ní pod pokličkou do měkka. Při dušení je podle potřeby podléváme vývarem a před dodušením kuřat přidáme nastrouhaná

jablka. Měkké čtvrtky kuřat vyjmeme, zbylou šťávu trochu vydusíme a pak ji zahustíme jíškou, povaříme a nakonec omáčku zjemníme smetanou. Hotovou procezenou omáčkou přelijeme kuřata upravená na míse.

*Obměna:* Opečené porce kuřat můžeme také dusit v indické omáčce (viz recept čís. 763), se kterou je pak podáváme.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* rýže, nejlépe dušená rýže s kořením kari a saláty ze syrové zeleniny.  
Pro 8 osob. Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1208 Kuřata pečená

*Poměr:* 2 větší kuřata asi po 90 dkg, sůl, 8 dkg a 4 dkg másla a trochu vývaru.

*Postup:* Očištěná a vykuchaná kuřata na povrchu i uvnitř osolíme a pak je svážeme (viz čís. 1203); tím zároveň uzavřeme břišní dutinu. Potom na pekáči rozehřejeme máslo, kuřata do něj vložíme prsíčky dolů, dáme do trouby a pečeme. Při pečení kuřata občas poléváme vlastní šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě trochu vývaru. Před dopečením kuřata obrátíme, potřeme je máslem, aby dostala pěkný lesk, a necháme je zčervenat. Větší kuřata pečeme  $\frac{3}{4}$  až 1 hodinu. Upečená kuřata rozčtvrtíme, upravíme na nahřátou mísu, trochou šťávy přelijeme a ozdobíme hlávkovým salátem.

Zbylou šťávu podáváme v omáčnicku.

*Obměna:* Kuřata osolíme a svážeme, a prsa a stehna protáhneme na proužky nakrájenou slaninou.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* brambory opékané nebo smažené, nebo brambory vařené, dušená rýže nebo rýže risipisi, dušená zelenina, obzvláště zelený hrášek, saláty ze syrové zeleniny, kompoty apod.

Pro 8 osob.

Úprava trvá  $1\frac{1}{4}$  hodiny.

#### 1209 Kuřata nadívaná, pečená

*Poměr:* 3 menší nebo 2 větší kuřata, sůl, 10 dkg másla a trochu vývaru. Na nádivku: 6 a 2 dkg másla, kuřecí játra, 3 žemle,  $\frac{1}{4}$  litru mléka, 1 žloutek, 1 vejce, trochu muškátového květu a zelená petržel, 4 dkg strouhané housky a sůl.

*Úprava nádivky:* V misce utřeme máslo do pěny, přimícháme k němu žloutek, vejce, ostrouhané, v mléce namočené, dobře vymačkané a prolisované žemle, trochu květu a jemně nakrájené petržele, sůl a strouhanou housku. Nakonec přimícháme do nádivky na másle opečená a jemně rozsekaná kuřecí játra. Do nádivky můžeme také přidat trochu sterilovaného zeleného hrášku nebo na másle podušené žampiony. Kuřata můžeme plnit také některou z nádivek, kterých se používá k nadívání telecího hruď (viz čís. 1109).  
*Postup:* Z dobře očištěných, vykuchaných kuřat odsekne hlavičky, holé krčky ohneme a zastrčíme do dutiny prsní. Kůži na prsíčkách opatrně nadzvedneme, prostor tak vzniklý vyplníme nádivkou a pak zašijeme. Je-li kůžička potrháná, naplníme nádivkou pouze dutinu břišní. Kuřata pak osolíme, svážeme (viz čís. 1203) a pečeme je na másle ve středně horké troubě

do zlatorůžova celkém tři čtvrti až jednu hodinu. Při pečení je občas poléváme vypečenou šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě trochu vývaru. Menší z upečených kuřat rozpůlíme a větší nakrájíme na čtvrtky, upravíme je na mísu a ozdobíme hlávkovým salátem nebo zelenou petrželí. Šťávu z kuřat podáváme zvlášť v omáčnicku.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* vařené brambory maštěné máslem a sypané sekanou zelenou petrželí, nebo rýže risipisi a saláty ze syrové zeleniny nebo kompot.

Pro 6 až 8 osob.

Úprava trvá  $1\frac{1}{2}$  hodiny.

#### 1210 Kuřata smažená

*Poměr:* 2 mladá menší kuřata po 40 až 50 dkg, sůl, 8 dkg hladké mouky, 2 až 3 vejce, 20 dkg strouhané housky a sádlo nebo vyškvařené máslo, popř. olej na smažení.

*Postup:* Očištěná, vykuchaná, omytá a dobře osušená kuřata rozčtvrtíme a buď s kostmi, nejlépe však částečně vykostěná (viz čís. 1201), osolíme, obalíme v mouce, v rozšlehaných vejcích a prosáté strouhané housce. Obalené porce smažíme v horkém tuku asi 15 minut. Zpočátku smažíme kuřata prudce a jakmile se do zlatožluta zabarví, zvolna je dosmažíme. Starší kuřata je lépe povařit před obalením v osolené vodě nebo zeleninovém vývaru.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* nové nebo opékané brambory, bramborová kaše, dušený zelený hrášek, salát nebo kompot.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 1211 Kuřata pečená na roštu nebo na rožni

*Poměr:* 3 mladá kuřata po 50 dkg, sůl,  $\frac{1}{10}$  litru oleje, asi 6 dkg strouhané housky.

*Postup:* Vykuchaná a omytá kuřata rozdělíme na půlky, páteřní kost odsekne, popř. je ještě překrojíme na čtvrtky a lehce naklepeme. U předních čtvrtek zalomíme křídélka dozadu, u zadních kyčelní kloub nasekneme, podstehenní maso blíže okraje nařízneme a do zářezu zastrčíme vyčnívající kost stehenního kloubu. Kuřata pak osolíme, smočíme v oleji, popř. posypeme strouhanou houskou a na rozpáleném roštu je pečeme po každé straně asi 10 minut. Při pečení musíme kuřata občas pokapat olejem.

Pečeme-li kuřata na rožni, pak je nerozdělená napíchneme na ocelovou tyč (rožeň) a pečeme je nad žhavými uhlíky asi 20 až 30 minut. Rožněm otáčíme, aby se kuřata stejnoměrně propekla. Při pečení je občas potřáeme olejem.

Nemáme-li rošt ani rožeň, můžeme rozčtvrcená a osolená kuřata péci na pánvi v rozpáleném oleji na každé straně asi 10 minut. Na roštu nebo na oleji v pánvi se nejlépe pekou kuřata vykostěná.

*Poznámka:* Kuřata můžeme před pečením slabě opepřit. Starší kuřata můžeme upravovat stejně, musíme je však péci delší dobu.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: smažené brambory všeho druhu, některá z majonézových omáček, jako je tatarská, remuládová apod., a salát ze syrové zeleniny.

K obložení jsou vhodné kyselé okurky, papriky a dílky citronu.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 1212 Kuře vařené – zadělávané s květákem

*Poměr: 1 větší kuře o váze asi 2 kg, voda, sůl, 12 dkg kořenové zeleniny, 1 menší cibule, ½ kg květáku, 6 dkg másla, 5 dkg hladké mouky, tlučený muškátový květ, ⅛ litru smetany, 1 žloutek a zelená petržel.*

Postup: Očištěné, vykuchané kuře dobře omyjeme, svážeme a v osolené vodě se zeleninou uvaříme do měkka. Měkké kuře vyndáme, kůži sloupneme a kuře nakrájíme na 6 porcí. Očištěný květák uvaříme ve vývaru z kuřete do měkka, měkký vyjmeme drátěnou naběračkou a rozdělíme na růžičky. Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji procezeným vývarem z kuřete, osolíme, okořeníme muškátovým květem a za stálého míchání asi 20 minut povaříme. Do hotové omáčky dáme porce kuřete a uvařený květák, dobře vše prohřejeme a nakonec omáčku zjemníme žloutkem, rozkvedlaným ve smetaně. Zadělávané kuře podáváme nejlépe v timbálových miskách a povrch posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: morkové nebo houskové knedlíčky, dušená rýže nebo nudle.

Pro 6–8 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1213 Kuře nadívané, pečené po čínsku

*Poměr: 1 větší kuře o váze asi 2 kg, sůl, trochu zázvoru, 8 dkg másla, ¼ l kečupu a vývar.*

*Na nádivku: 4 dkg másla, 2 vejce, 3 dkg nastrouhaných vlašských ořechů, nepatrné množství zázvoru a koření kari, trochu sladké mleté papriky, cukru a tymiánu, sůl, trochu zelené petržele, kousek citronové kůry, 1 jablko, 2 dkg cibule a strouhanou housku.*

Úprava nádivky: V misce utřeme máslo do pěny, přimícháme k němu vejce, ořechy, koření, cukr, jemně rozsekanou zelenou petržel, nastrouhanou cibuli, citronovou kůru a jablko, osolíme a dobře vše promícháme.

Do této směsi pak zamícháme tolik strouhané housky, až vznikne hustší nádivka.

Postup: Očištěné a vykuchané kuře dobře omyjeme, uvnitř je osolíme a okoříme mletým zázvorem, na povrchu pouze osolíme, břišní dutinu naplníme připravenou nádivkou, pak zašijeme a svážeme. Kuře pak na másle v troubě upečeme do zlatorůžova. Při pečení občas kuře poléváme šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě trochu vývaru. Upečené kuře rozstříhneme, nádivku opatrně vyjmeme, nakrájíme na plátky a rozložíme ji do středu okrouhlé mísy. Kuře rozdělíme na 6 porcí a rozložíme je kolem nádivky.

Mísu ozdobíme rajčaty a zelenou petrželí.

Ke šťávě z upečeného kuřete přidáme trochu kečupu, přikoříme, zavaříme a podáváme zvlášť v omáčnicku.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: sypká rýže vařená po indickém způsobu (viz recept čís. 1382) a ovocný salát.

Pro 6–8 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1214 Kuřecí játra přírodní

*Poměr: 20 dkg kuřecích jater, sůl, mletý pepř, 4 až 6 dkg másla a trochu vývaru.*

Postup: Kuřecí játra dobře očistíme, tj. bedlivě vykrojíme nažloutlou část jater v místech, kde byla žluč, aby játra nebyla hořká, dobře je opereme, popř. je před úpravou vložíme na krátkou dobu do mléka. Připravená játra osolíme, opepříme a v pánvi na rozpáleném másle je rychle po obou stranách opečeme. To trvá asi 4 minuty. Opečená játra přendáme na talíř. Štávu z jater vysmahneme, podlijeme nepatrně vývarem, osolíme, krátce povaříme, zjemníme máslem a na játra nalijeme.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako lahůdku.

Příloha: slané rohlíčky nebo topinky.

Pro 2 osoby.

Úprava trvá 15 minut.

#### 1215 Slepice vařená

*Poměr: 1 slepice, voda, sůl, několik zrněk koriandru nebo stroužek česneku, 12 dkg kořenové zeleniny a 1 menší cibule.*

Postup: Vykuchanou a dobře očištěnou slepici omyjeme a v celku i s očištěným žaludkem a srdcem ji v osolené vodě, do které jsme přidali několik zrněk koriandru nebo stroužek česneku, vaříme do poloměkka. Pak přidáme očištěnou kořenovou zeleninu v celku a cibuli, a slepici dovaříme do měkka. To trvá asi 2 hodiny. Uvařenou slepici vyjmeme, kůži stáhneme a maso rozdělíme na porce, popř. vykostěné vkládáme i s pokrájeným žaludkem a srdcem do procezeného slepičího vývaru, do něhož jsme zavařili nudle (pak je to „Slepice v nudlové polévce“), anebo podáváme s omáčkou, zhotovenou ze slepičího vývaru. Z omáček jsou vhodné: zeleninová, maďarská, drůbeží, smetanová, houbová, rajčatová atd. (viz stať „Omáčky“, čís. 754). Maso z mladé, uvařené nebo podušené slepice můžeme péci také na slanině nebo obalit a vysmažit jako řízek, anebo použít k přípravě ragú, rizota apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2¼ hodiny.

#### 1216 Slepice na paprice

*Poměr: 1 vařená nebo dušená slepice, sůl, 8 dkg slaniny, 15 dkg cibule, 1 dkg sladké mleté papriky, lžičce octa, vývar ze slepice, ⅛ l kyselá smetana a 2 dkg hladké mouky.*

Postup: Uvařenou slepici vykostěnou nebo s kostmi nakrájíme na porce. V kastrole rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu, k ní pak přidáme

drobně nakrájenou cibuli, do zlatova ji osmahneme, přidáme sladkou papriku, ocet a porce slepice, osolíme, podlijeme trochou vývaru a krátce podusíme. Potom porce slepice přendáme na talíř, šťávu trochu vysmahneme, zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a dobře povaříme. Do paprikové omáčky přilijeme kyselou smetanu, vložíme do ní slepici a několik minut podusíme.

*Obměna:* Chceme-li mít omáčku výraznější chuti, podusíme v ní na proužky nakrájenou zelenou papriku a oloupaná, na plátky nakrájená rajčata.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* noky, těstoviny, rýže nebo brambory.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 1217a Krocana nebo krůta pečená

*Poměr: 1 mladý asi 3 kg těžký krocana nebo krůta, sůl, 8 dkg slaniny, 12 až 15 dkg másla nebo sádla a vývar z kostí.*

*Postup:* Krocana oškubeme, opálíme a vykucháme. Hlavu uřízneme, krk zevnitř volete vyřízneme, odstraníme vole a sádlo usazené pod kůží. Ze stehien nejdříve odstraníme šlachy a pak teprve usekneme nohy.

U křídel odsekneme poslední články.

Krocana dobře vymyjeme, uvnitř i na povrchu osolíme a svážeme (viz „Svázání drůbeže“, čís. 1203). Prsa i stehna protáhneme slaninou nakrájenou na větší nudličky.

Na pekáči rozpustíme tuk, položíme do něj krocana prsíčky dolů nejdříve na jeden bok, zapečeme, převrátíme na druhý bok, rovněž zapečeme a pak jej obrátíme na hřbet a pečeme na druhé straně. Krocana pečeme pozvolna ve středně horké troubě asi 2½ až 3 hodiny. Při pečení ho poléváme vypečenou šťávou a podle potřeby přilijeme ke šťávě trochu vývaru. Do měkka a do červena upečeného krocana pak rozdělíme na porce, které upravíme na mísu a přelijeme je přírodní nebo nepatrně zahuštěnou šťávou z upečeného krocana. Okraj mísy pak ozdobíme dušenými nebo vařenými kaštany (viz recept čís. 950) a zelenou petrželí.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* knedlíky a červené zelí, nebo kaštanová popř. bramborová kaše a kompot, anebo dušená rýže a salát ze syrové zeleniny.

Pro 10 až 12 osob.

Úprava trvá 3½ hodiny.

### 1217b Krocana nadívaný, pečený

*Poměr: 1 krocana o váze asi 3 kg, sůl, 15 dkg sádla nebo másla, vývar a nádivka. (Nádivky jsou uvedeny za receptem.)*

*Postup:* Krocana si připravíme jako na pečení (viz čís. 1217a) a uvnitř ho osolíme. Nádivku plníme sáčkem s rovnou trubičkou nebo lžící nejčastěji do dobře vyčištěného volete; krční otvor však musíme upcat odříznutým krkem, aby nádivka nemohla uniknout do břišní dutiny. Vole však nesmíme naplnit příliš, aby neprasklo; při pečení totiž nádivka nabývá. Konec kůže

na krku po naplnění volete přehneme a zašijeme. Nádivku můžeme plnit také do břišní dutiny, kterou po naplnění rovněž zašijeme. Naplněného krocana osolíme také na povrchu, vložíme na pekáč do rozpuštěného tuku a ve středně horké troubě jej pozvolna pečeme na všech stranách do měkka a do červena tak, jak je uvedeno v receptu „Krocana pečený“, čís. 1217a. Nádivku vykrojíme a upečeného krocana rozdělíme na porce. Dbáme na to, aby v každé porci byl stejný poměr bílého prsíčního a tmavého stehenního masa a část nádivky (viz také Dělení a porcování drůbeže, čís. 1205a). Přírodní, popř. nepatrně zahuštěnou šťávu podáváme nejlépe zvlášť v omáčnicku.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* vařené brambory nebo dušená rýže, popř. rýže risipisi, a salát ze syrové zeleniny nebo kompot.

Pro 10 až 12 osob.

Úprava trvá 3½ hodiny.

### 1218 Nádivka kaštanová

*Poměr: 15 dkg másla, 4 vejce, 4 žemle, asi ½ l mléka, trochu muškátového květu, 1 horká mandle, sůl, ½ dkg cukru, 20 dkg dušených nebo uvařených kaštanů a 3 až 6 dkg strouhané housky.*

*Postup:* V misce utřeme máslo do pěny a postupně k němu přimícháme 3 žloutky, 1 vejce, žemle v mléce namočené, dobře vymačkané a prolisované, květ, strouhanou mandli, sůl, cukr, oloupané, na drobno rozsekané kaštany, podle potřeby strouhané housky a dobře vše promícháme. Nakonec do nádivky lehce přimícháme ze tří bílků ušlehaný tuhý sníh. (Tuto nádivku můžeme také péci v plechovém tvořítku, vymazaném máslem a vysypaném strouhanou houskou, ve vodní lázni.)

### 1219 Nádivka mandlová

Připravujeme ji stejně jako nádivku kaštanovou. Místo kaštanů však přidáme 10 dkg spařených, sloupnutých a na drobno nakrájených mandlí.

### 1220 Nádivka rozinková

Připravujeme ji tak jako nádivku mandlovou. Mandlí však dáme jen polovinu uvedeného množství, zato přidáme 10 dkg spařených, vychladlých rozinek.

### 1221 Perlička pečená

*Poměr: 1 mladá perlička o váze asi 1 kg, 8 dkg slaniny, sůl, 6 dkg sádla, 2 dkg másla, ½ l smetany a voda nebo vývar.*

*Postup:* Očištěnou, vykuchanou a opláchnutou perličku uvnitř a na povrchu osolíme, svážeme (viz čís. 1203), na prsou a stehnech protáhneme na proužky nakrájenou slaninou a v kastrole na rozehřátém sádle pečeme po obou stranách do zlatožluta. Při pečení ji často poléváme vlastní šťávou,

ke které podle potřeby přiléváme vývar. Když je perlička měkká, odstraníme ze šťávy tuk, perličku přelijeme kyselou smetanou a šťávu krátce povaříme. Pak perličku nakrájíme na 4 nebo 6 porcí a upravíme na talíři. Šťávu podlijeme trochou vývaru, zjemníme máslem a porce perličky přelijeme.

*Poznámka:* Je-li perlička starší, pak ji nejdříve dusíme mezi dvěma pekáči nebo v kastrole, zakrytém pokličkou do poloměkka a pak odkrytou upečeme v troubě do zlatohněda.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* vařené nebo opékané brambory, dušená rýže, čočka se slaninou, dušené červené zelí nebo francouzský salát s majonézou, popř. brusinkový kompot.

Pro 4 až 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1222 Holoubata dušená s houbami, po pařížsku

*Poměr:* 3 holoubata, 10 dkg vařeného uzeného jazyka, sůl, 6 až 8 dkg másla, vývar a citrónová šťáva. — na obložení 12 plněných kloboučků hub (viz recept čís. 962.)

*Postup:* Očištěná a vykuchaná holoubata omyjeme, prsíčka protáhneme na proužky nakrájeným uzeným jazykem, osolíme a dusíme je na másle v kastrole zakrytém pokličkou do měkka. Při dušení holoubata občas poléváme vydušenou šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě vývar. Měkká holoubata rozdělíme na dvě půlky, urovnáme je na mísu a obložíme je plněnými kloboučky hub. Šťávu z holoubat ochutíme několika kapkami citrónové šťávy a holoubata jí přelijeme.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* nové vařené brambory nebo rýže risipisi a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá ¾ hodiny.

#### 1223 Holoubata nadívaná, pečená

Upravujeme je stejně jako „Kuřata pečená, nadívaná“ (viz recept čís. 1209).

#### 1224 Kachna dušená na červeném víně po burgundsku

*Poměr:* 1 mladá kachna o váze asi 2 kg, sůl, mletý pepř, 5 dkg slaniny, 6 dkg másla, 5 dkg cibule, 2 dl červeného burgundského vína, 5 dkg šunky, ¼ l hnědé omáčky základní (viz recept čís. 777) a vývar z kostí. Na obložení 6 plátků šunky nebo proramsované slaniny, ¼ kg na másle dušených malých cibulek, 15 dkg nakrájených a na másle opečených žampionů nebo hříbků a zelená petržel.

*Postup:* Očištěnou, osekanou a vykuchanou kachnu omyjeme, uvnitř a na povrchu osolíme, slabě opepříme a svážeme. V pekáči rozškvaříme slaninu, k ní přidáme máslo, drobně nakrájenou cibuli, na to dáme připravenou kachnu a prudce ji po všech stranách opečeme. Pak kachnu polijeme červeným vínem, posypeme drobně nakrájenou šunkou, zakryjeme druhým pekáčem anebo papírem, který jsme potřeli máslem, a ve středně horké troubě kachnu zvolna dusíme asi 1 hodinu. Při dušení ji občas poléváme

vydušenou šťávou, ke které podle potřeby přiléváme vývar. Když je kachna měkká, odkryjeme ji a necháme zčervenat. Hotovou kachnu vyjmeme, rozkrojíme na porce a urovnáme na mísu. Ze šťávy sebereme tuk, trochu ji vydusíme, pak k ní přilijeme hnědou omáčku, krátce povaříme a porce kachny jí přelijeme. Kolem kachny rozložíme kornoutky ze šunky nebo z opečené slaniny, střídavě plněné dušenými cibulkami a na másle opečenými houbami, a nakonec ozdobíme zelenou petrželí.

*Obměna:* Šťávu z udušené kachny můžeme zahustit místo hnědou omáčkou také zlatožlutou jíškou.

Podáváme jako hlavní chod ke slavnostnější příležitosti.

*Příloha:* dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1225 Kachna pečená

*Poměr:* 1 mladá kachna o váze asi 2 kg, sůl, kmín, 5 dkg másla nebo sádla a vývar.

*Postup:* Kachnu očištěme, hlavu, krk, křídla a nohy odsekáme, vykucháme, omyjeme, pak ji uvnitř i na povrchu osolíme, posypeme kmínem a svážeme. Místo kmínem můžeme kachnu podle chuti posypat majoránkou. Na pekáči rozpustíme tuk, vložíme do něj kachnu prsíčky dolů, dáme do horké trouby a zvolna pečeme. Když je kachna na hřbetě dost opečená, obrátíme ji a prudce dopečeme. Při pečení ji občas poléváme vypečenou šťávou, ke které podle potřeby přiléváme vývar. Při dopékání můžeme prsíčka potřít máslem. Pečení kachny trvá asi tři čtvrti hodiny až hodinu. Upečenou kachnu dáme na prkénko, pak ji podél rozpůlíme tak, aby na jedné půlce zůstala celá páteřní kost. Tu pak v celku odsekáme. Potom půlky rozdělíme napříč na 3 až 4 díly podle velikosti kachny.

Díly kachny sestavíme do dvou původních půlek, které položíme vedle sebe na oválnou mísu a ozdobíme hlávkovým salátem, rajčaty apod. Ze šťávy z upečené kachny odstraníme přebytečný tuk a je-li jí málo, přilijeme k ní trochu vývaru, krátce povaříme a kachnu na míse šťávou přelijeme.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* bramborové nebo houskové knedlíky, opékané brambory, dušené zelí nebo salát ze syrové zeleniny, obzvláště okurkový nebo kompot.

Pro 5—6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1226 Kachna pečená na fazolovém šouletu

*Poměr:* 1 mladá kachna pečená (viz recept čís. 1225), 30 dkg bílých fazolí, 20 dkg velkých krup, sůl, voda, stroužek česneku, 5 dkg kachního nebo hustého sádla, 6 dkg cibule, trochu mletého pepře, majoránky, zázvoru nebo kmínu a šťáva z upečené kachny.

*Postup:* Fazole namočíme den předem do vody, uvaříme do měkka a scedíme. Zvláště uvaříme i namočené velké kroupy, měkké propláchneme horkou vodou a necháme okapat. V kastrole na sádle osmažíme drobně nakrá-

jenou cibuli, pak k ní přidáme fazole smíchané s kroupami, utřený česnek, koření, trochu šťávy z upečené kachny, lehce promícháme a je-li třeba přisolíme. Do vymaštěného pekáče dáme část připraveného šouletu, na něj položíme upečenou, na porce nakrájenou kachnu, zbylým šouletem ji zakryjeme, pokropíme sádlem a v horké troubě krátce zapečeme. Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: kyselé okurky, paprika nakládaná v octovém nálevu, popř. salát ze syrové zeleniny.

Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 1227 Kachna pečená na rožni, s pomerančem

*Poměr: 1 mladá kachna, sůl, mletý bílý pepř a 6 dkg oleje. — 4 dl hnědé silné omáčky ze šťávy (viz recept čís. 785), 1/10 l vína Madeira, 3 pomeranče a trochu citronové šťávy.*

Postup: Očištěnou, osekanou a vykuchanou kachnu omyjeme, uvnitř a na povrchu osolíme, slabě opepříme, svážeme, napícháme na rožňáky a pečeme nad žhavými uhlíky asi 1 hodinu. Rožňák otáčíme, aby se kachna stejnoměrně propekla. Při pečení kachnu občas potřáeme olejem.

Z jednoho pomeranče skrojíme tence kůru, dáme ji do cedníku a ponoříme ji s cedníkem na 2 minuty do vařící vody. Spařenou a osušenou kůru nakrájíme na jemné nudličky. Do kastrolu dáme hnědou omáčku ze šťávy, přilijeme k ní madeirské víno, trochu osolíme, opepříme a krátce povaříme. Do hotové omáčky přidáme trochu pomerančové a citronové šťávy a pomerančovou kůru. Upečenou kachnu rozkrájíme na porce, upravíme na mísu a ozdobíme oloupanými a na dílky nakrájenými pomeranči. Omáčku podáváme, zvláště v omáčnicku.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: smažené pařížské brambory nebo dušená rýže.

Pro 5—6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

### 1228 Husa dušená s višněmi po lyonsku

*Poměr: 1 mladá husa, sůl, 8 dkg másla, 12 dkg kořenové zeleniny, 4 dkg cibule, vývar z kostí, 2 dl přírodní červeného vína, 1/4 l silné omáčky ze šťávy (viz recept čís. 785), 1/4 kg čerstvých nebo kompotovaných višní.*

Postup: Dobře očištěnou, osekanou, vykuchanou husu uvnitř a na povrchu osolíme a svážeme. Na pekáči rozpálíme máslo a v něm osmažíme na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli. Do tohoto základu dáme husu nejdříve prsíčky dolů, podlijeme trochou vývaru, červeným vínem a hnědou silnou omáčkou, zakryjeme a dusíme v troubě do poloměkka. Při dušení občas poléváme šťávou. Pak husu obrátíme a nezakrytou v troubě dodusíme. Měkkou husu vyjmeme, na prkénku nasekáme na porce a upravíme na talíř. Z procezené šťávy sebereme tuk, trochu ji zavaříme a porce husy jí přelijeme. Kolem husy dáme višně podušené na trošce červeného vína. Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené nebo pařížské brambory, smažené bramborové krokety, popř. dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1229 Husa pečená

*Poměr: 1 masitá husa, sůl, kmín, 5 jablek a voda nebo vývar.*

Postup: Dobře očištěnou, osekanou, vykuchanou husu důkladně omyjeme, uvnitř a na povrchu osolíme, pokmínujeme, dutinu břišní vyplníme omytými neloupanými jablky a břišní otvor zašijeme nebo zašpejlíme. Pak dáme husu do pekáče, podlijeme ji trochou vývaru nebo horké vody, přiklopíme a nejdříve ji po obou stranách asi 1½ hodiny dusíme. Pak ji teprve nezakrytou v troubě zvolna pečeme, nejdříve prsy dolů. Při pečení husy občas poléváme vypečenou šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě vývar.

(Při pečení husy propichujeme občas vidličkou, ale jenom mělce do tučných částí, aby se sádlo snadněji vypékalo. Propichujeme-li hluboko do masa, vytéká i šťáva, která se spaluje a husa černá. Vypečené sádlo opatrně naběračkou sbíráme.)

Když je husa na hřbetě již dosti červená, obrátíme ji a dopečeme prudce v hodně horké troubě, abychom dosáhli křupavé kůrky. Celková tepelná úprava husy, tj. dušení a pečení trvá průměrně 3 hodiny. Upečenou husu dáme na prkénko, jablka vyjmeme a husu nasekáme na porce. Ze šťávy sebereme přebytečný tuk a je-li jí málo, přilijeme k ní trochu vývaru a krátce povaříme. Porce husy upravíme na mísu a připravenou šťávou je přelijeme.

*Poznámka:* Jablka vkládáme do husy nejen proto, aby se břicho nepropadávalo, ale také proto, že aromatická vůně slupek působí na chuť husího masa. Upečená jablka můžeme prolisovat, pokapat citronovou šťávou, nepatrně přisladit a podávat jako přílohu k huse.

Pečeme-li mladou husu, nepodléváme ji vodou, ani ji předem nedusíme, ale pečeme ji přímo. Protože nebývá tučná, pečeme ji na másle nebo sádle.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: opečené brambory, houskové nebo bramborové knedlíky, dušené bílé nebo červené zelí, popř. salát ze syrové zeleniny nebo kompot.

Pro 12 až 16 osob.

Úprava trvá 3 hodiny.

### 1230 Husa pečená s rýží a mandarinkami po dánsku

*Poměr: 6 porcí mladé pečené husy (nejlépe z prsou), 60 dkg uvařené rýže, sůl, trochu koření kari, citronové kůry a citronové šťávy, 1 mandarinka, trochu zelené petržele, 6 dkg pražených slaných mandlí a 1/6 l kečupu.*

Postup: Porce husy s křupavou kůžičkou narovnáme do řady na střed nahřáté oválné mísy.

Vařenou horkou rýži osolíme, okořeníme kořením kari a nastrouhanou citronovou kůrou, zakapeme citrónem a promícháme. Upravenou rýži napěchujeme do naběračky vypláchnuté studenou vodou a pak ji vyklopíme kolem porcí husy na talíř. Na každou polokouli vyklopené rýže dáme

dílek mandarinky, vedle něj kápneme trochu kečupu a ozdobíme snítkou zelené petržele. Kolem rýže nasypeme pražené slané mandle. Štávu z upečené husy podáváme zvlášť v omáčnicku. Podáváme jako hlavní chod k slavnostnější příležitosti. Pro 6 osob. Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1231 Husí játra dušená po maďarsku

Očištěná husí játra nakrájíme na plátky, slabě osolíme, opaprikujeme, na obou stranách opečeme na másle, přelijeme maďarskou omáčkou (viz recept čís. 764) a krátce podusíme. Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm. Jako příloha se hodí vařené brambory nebo dušená rýže.

### 1232 Husí játra pečená na cibulce

Upravujeme je tak, jako telecí játra na cibulce. Pro tuto úpravu se však hodí jen menší játra.

### 1233 Husí játra pečená s mandlemi

*Poměr: 1 větší tučná husí játra (asi 60 dkg), 5 dkg mandlí, 8 dkg hustho sádla, sůl a 2 hřebíčky.*

Postup: Do očištěných husích jater, zbavených žlučových skvrn, zapícháme hustě vedle sebe sloupnuté a na silné nudle nakrájené mandle a do každé půlky jater 1 hřebíček. Pak játra vložíme do hlubšího malého kastrolu, zalijeme horkým husím sádlem, zakryjeme pokličkou a v troubě nejdříve asi 10 minut dusíme. Potom játra už bez pokličky ještě asi 15 minut pečeme. Při pečení játra poléváme sádlem. Upečená játra ze sádla vyjmeme, osolíme, nakrájíme na plátky, upravíme na nahřátou mísu a trochou sádla přelijeme.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako lahůdku.

Příloha: chléb, topinky, opékané brambory, dušená rýže a jemné saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

### 1234 Husí krev na cibulce

*Poměr: 75 dkg husí krve, 2 žemle, ¼ litru mléka, 5 dkg hustho sádla, 6 dkg cibule, sůl, trochu kmínu, majoránky a mletého pepře.*

Postup: Ztuhlou husí krev a ostrouhané, v mléce namočené a vymačkané žemle umeleme na strojku. V kastrolu na rozpáleném sádle osmažíme do růžova drobně nakrájenou cibulku, přidáme k ní umletou krev s žemlemi, osolíme, okořeníme, a za stálého míchání krev smažíme tak dlouho, až úplně ztmaví. Hotovou krev upravíme na talíře a každou jednotlivou porci můžeme obložit sázeným vejcem a ozdobit zelenou petrželí.

*Obměna: Husí krev můžeme také dusit bez žemlí a přikořenit rozetřeným česnekem.*

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb nebo vařené brambory, dušené kyselé zelí nebo salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1235a Husí nebo kachní drůbky na paprice

*Poměr: Dvoje husí (nebo čtyři kachní) drůbky, zeleninový vývar, 6 zrněk pepře, 4 zrnka nového koření, 6 dkg másla nebo slaniny, 8 dkg cibule, 1 dkg sladké mleté papriky, 4 dkg hladké mouky, sůl, 2 dkg protlaku z rajčat a asi ¼ litru kyselé smetany.*

Postup: Dobře očištěné a omyté drůbky uvaříme do měkka v zeleninovém vývaru s kořeními. V kastrole na rozpáleném másle nebo na rozškvařeném slanině osmažíme drobně nakrájenou cibuli do světležluta, k tomu pak přidáme papriku, zaprášíme moukou, podlijeme procezeným vývarem z drůbků, přidáme protlak z rajčat a nejméně 20 minut povaříme. Do husté paprikové omáčky vložíme uvařené a obrané maso z drůbků, osolíme, přilijeme kyselou smetanu a krátce povaříme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: rýže, těstoviny nebo knedlík.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1235b Husí drůbky zadělávané

*Poměr: Dvoje husí drůbky, sůl, voda, 8 zrněk pepře, 6 zrněk nového koření nebo 6 zrněk koriandru, 20 dkg kořenové zeleniny, 1 menší cibule a 4 dkg hustho sádla; na jíšku 6 dkg másla a 5 dkg hladké mouky; trochu tlučného muškátového květu, zelená petržel, ½ litru smetany a 1 žloutek.*

Postup: Husí drůbky, tj. křídla, nohy, krk, hlavu, žaludek a srdce dobře očistíme a omyjeme. V kastrole na rozpuštěném sádle krátce podusíme na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli, pak k ní vložíme připravené drůbky, přidáme koření, znovu krátce podusíme, podlijeme vodou, osolíme a drůbky uvaříme do měkka. Potom drůbky odstavíme a necháme je ve vývaru, aby nezčernaly. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme zchladlým procezeným vývarem z drůbků a nejméně 20 minut ji povaříme. Měkké drůbky vyjmeme z vývaru a buď je přesekáme na menší kousky, nebo maso z drůbků obereme. Pak nasekané drůbky nebo jen maso z drůbků vložíme do omáčky a ještě krátce povaříme. Nakonec omáčku podle chuti přisolíme, okořeníme květem, jemně nakrájenou zelenou petrželí a zjemníme žloutkem, rozkvedlaným ve smetaně.

*Poznámka: Drůbky můžeme podávat také bez kůže; z drůbků po uvaření utrháme měkkou kůži a na strojku umletou upotřebíme k přípravě hašé.*

*Obměna: Do hotových drůbků můžeme přimíchat také jeden vařený květák rozebráný na růžičky, 6 dkg sterilovaného hrášku a 10 dkg na plátky nakrájených a na másle podušených hub.*



Podáváme jako samostatný pokrm.  
Příloha: dušená nebo vařená ryže, těstoviny nebo houskové knedlíčky, popř. morkové.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

## 1236 ZVĚŘINOVÉ POKRMY

Pokrmy upravené z masa zvěře se vyznačují charakteristickou, od jiných mas odlišnou „divokou“ chutí, aromatickou vůní a (s výjimkou mas z divočáků) libovostí.

Maso zvěře není proto tak sytivé a nemá takovou kalorickou hodnotu jako většina mas jatečných zvířat, zato však nad ně vyniká větším obsahem vitamínu a železa.

## 1237 DRUHY UŽITKOVÉ ZVĚŘE

Rozeznáváme zvěř srstnatou a pernatou. Každá z těchto velkých skupin se opět dělí na zvěř velkou (vysokou) a drobnou. K velké zvěři srstnaté patří veškerá zvěř spárkatá, která má rohovitá kopytka neboli spárky, tedy jeleni všeho druhu, daňci, srnci, mufloni a divočáci. Také medvědy počítáme k velké zvěři srstnaté — dravé.

Spárkatou zvěř rozdělujeme ještě také podle zbarvení srsti na zvěř červenou, tj. zvěř parohatou, která v letních měsících přebarvuje srst na červenou, a na zvěř černou, tj. divočáky.

K drobné zvěři srstnaté patří z lovných zvířat zajíc a divoký králík. K velké zvěři pernaté počítáme tetřeva hlušce a tetřívka obecného. K drobné zvěři pernaté náleží koroptve, bažanti, divocí holubi, jeřábci, sluky a kvíčaly.

Samostatnou skupinu pernaté zvěře tvoří dále vodní ptactvo; pro kuchyňskou úpravu jsou nejvhodnější divoké kachny a divoké husy, které se vyskytují v několika druzích.

## 1238 Odležení neboli zrání zvěřiny

Maso čerstvě zabitě zvěře je většinou tuhé, a kdybychom je připravovali v tomto stavu, nezměklo by ani při nejpečlivější tepelné úpravě a navíc by zůstalo bez chuti. Protože je tužší konzistence a více prokrvené než maso jatečných zvířat, musí náležitě odležet. Teprve při odležení maso za působení mikrobů „zraje“ a je pak kypřejší, chutnější a má typickou aromatickou vůni.

Maso zvěře neboli zvěřina si udržuje delší dobu kyselou reakci, proto probíhá zrání pozvolněji než u masa jatečných zvířat. Z toho vyplývá, že zvěřina nepodléhá zkáze tak rychle jako ostatní maso. Přesto však její odolnost nelze přeceňovat.

Zvěřina má odležet v kůži nejméně 3 dny, nejdéle však 14 dnů. Leží-li zvěřina příliš dlouho, často zavání, tj. tuchne; říkáme tomu, že zvěřina je v tuchu. Kdysi se tvrdilo, že právě tento stupeň označování za „haut goût“, je pro zvěřinu nejlepší. Dokonalý kuchař i kuchařka však připraví dobrou zvěřinu i bez tohoto příznačného pachu, který vyznačuje zvěřinu až příliš odleželou.

Zvěřina odleží nejlépe, je-li rozvěšena hlavou dolů, v chladné vzdušné místnosti. Kromě zajíce a divokého králíka má se ostatní srstnatá zvěř okamžitě po odstřelu vyvrhnout nebo alespoň řádně „vyvětrat“ (tj. bez porušení vnitřností otevřít řezem břišní dutinu, aby z ní mohly vyprchat plyny) a nechat vychladnout, aby nepodlehla zkáze.

Kůži ze zvěře stáhneme teprve před upotřebením. Chceme-li však některé stažené části masa zvěře tepelně upravovat až příští den, potřebujeme je rozpuštěným máslem a dáme do chladu nebo do chladničky. Tím zamezíme přístupu vzduchu a maso se nekazí.

Pernatou zvěř nevyvrhnutou, vyháčkovanou, ale neoškubanou necháme odležet průměrně 4, nejvýše 8 dnů, rovněž v chladné a vzdušné místnosti.

Pernatou zvěř vodní, divoké kachny a divoké husy, necháme odležet pouze 1 den, nejvýše 3 dny, protože se jejich maso snadno kazí.

Odležení neboli zrání zvěřiny má probíhat při teplotě 1 až 4 °C.

Připravenou a očištěnou zvěřinu teprve před tepelnou úpravou dobře omyjeme, a to mladou zvěřinu pod tekoucí studenou vodou, starší ve vlažné vodě.

Nakládání zvěřiny do mořidel (viz „Mořidla“, čís. 1243) se doporučuje jen u starých kusů. Mladší maso vyloužením nejen ztrácí větší části výživných látek, ale také šťavnatost. Maso nakládáme do mořidla až na určité výjimky pouze čerstvé, neodleželé; mořidlem totiž zrání urychlíme. Mimoto získává zvěřina naložením do mořidla s přidáním několika zrnek rozdrčeného jalovce typickou vůni a chuť. K nakládání zvěřiny používáme kamenné nádoby. Připravenou zvěřinu do ní vložíme, popř. proložíme nakrájenou zeleninou, zalijeme mořidlem, zakryjeme a dáme do chladu.

V mořidle ponecháme maso průměrně 2 až 4 dny.

Místo do mořidla můžeme zvěřinu naložit do kyselého mléka nebo do podmásli, oboje rovněž přispěje k tomu, aby zvěřina se stala křehčí. Mléko i podmásli musíme však aspoň dvakrát denně vyměnit.

K většímu kypření masa se používá někdy i alkoholu, (nejlépe koňaku), kterým se zavlhčuje povrch zvěřiny před tepelnou úpravou.

## 1239 Odblaňování stažené zvěřiny srstnaté

Maso zvěře srstnaté a to jak spárkaté tak i drobné má povrchové blány, které je nutno odstranit.

Zajíc má kromě svrchní tenké blány ještě silnou spodní blánu, která je přirostlá k masu. Odstraňujeme ji tak, že nejdříve stáhneme svrchní tenkou blánu, pak postupně nožem uvolňujeme silnou spodní blánu a opatrně ji po částech odřezáváme.

#### 1240 Protahování zvěřiny slaninou

Zvěřina je velmi chudá na tuk. Takové libové maso bývá po tepelné úpravě často suché a má mdlou chuť. Chceme-li zlepšit šťavnatost a chutnost masa, protahujeme je slaninou; čímž tak zároveň zvýšíme i jeho výživnou hodnotu.

#### 1241 Svázání neboli drezírování zvěře pernaté před tepelnou úpravou

U drobné zvěře pernaté ponecháváme po oškubání často u trupu hlavičku a stojáčky (nožky). Z hlavičky pak vykrojíme oči a odstraníme spodní část zobáčku, podkrčí a vole. Stojáčky (nožky) nezkracujeme, pouze z nich odsekne drápky a kartáčkem dobře opereme.

Sluky, které mají zvláště dlouhý zobák (tzv. píchák), upravujeme před tepelnou úpravou takto: Nejdříve stojáčky v kloubu ohneme zpět a zastrčíme je za stehýnka. Zobákem pak prostrčíme stehna nad stehenním kloubem, a tím sluku zároveň svážeme. Takto připravenou sluku pak ještě obalíme plátkem slaniny, ovážeme nítí a pečeme.

Koroptve svazujeme neboli drezírujeme takto: Křídélka vykloubíme nazad a založíme. Stojáčky ohneme v kloubu zpět a zastrčíme je za stehýnka. Prsíčka zakryjeme slaninou, převážeme nítí a pak hlavičku špejlí připevníme k prsíčkům. Stejně svazujeme také jeřábky.

Bažanty a ostatní zvěř pernatou i vodní svazujeme jako drůbež domácí, viz čís. 1203.

Pernatou zvěř obalujeme slaninou proto, abychom její maso během tepelné úpravy uchránili před přílišným vysušením.

#### 1242 UPOTŘEBENÍ ZVĚŘINY V KUCHYNI

Zvěřinu upravujeme tepelně stejně jako maso jatečných zvířat a drůbeže, tedy vařením, dušením, pečením, smažením apod.

Na vaření, tj. k přípravě vývaru používáme méně hodnotných částí masa zvěře, jako jsou šlachy, blány, hlava a krk.

Na dušení je vhodná zvěřina z přední části zvěře, tedy krk, hrudí a plece s kostí. Z vykostěné svaloviny z uvedených částí zvěřiny připravujeme hlavně guláše, perkelty, ragú, sekaniny a haše.

Na pečení je nejvhodnější zvěřina ze zadní části zvěře, jako je hřbet a kýty, které tepelně ponejvíce upravujeme v celku. Rovněž plec, jakož i játra, zejména ze zajíce a králíka jsou vhodné k pečení.

Na minutky pečené i smažené se hodí maso mladé zvěře, a to ze hřbetu, z kýty a ze svíčkové, dále játra, zvláště srnčí, a játra z mladé zvěře jelení.

Z minulek to jsou přírodní a obalované řízky, roštěnky, žebírka, bifteky apod.

Mladou pernatou zvěř obvykle pečeme a starší vaříme nebo dusíme. Starší pernatá zvěř je také vhodná k přípravě sekanin, guláše, ragú, vařená k přípravě haše.

Tuku zvěře se v kuchyni nepoužívá; má nepříjemnou chuť, a často i zvláštní zápach. Proto jej ze zvěřiny dokonale odstraňujeme.

Kosti zvěře jsou vhodné k přípravě zvěřinového vývaru — polévky.

#### 1243 Mořidlo pro nakládání zvěřiny

*Poměr: 1½ litru vody, ¼—½ litru octa, 1 menší mrkev, 1 kořínek petržele, kousek celeru, 1 cibule, 8 zrněk jalovce, 8 zrněk nového koření, 6 zrněk pepře, 1 bobkový list a trochu tymiánu. (Místo jalovce, nového koření, pepře a bobkového listu můžeme použít bazalky, saturejky a rozmarýny).*

Postup: Do nádoby nalijeme ocet a vodu a přivedeme do varu. Pak přidáme na tenké plátky nakrájenou zeleninu a koření, vše asi 10 minut povaříme a dáme vychladnout. Do připraveného mořidla vložíme neosolené maso, zatížíme a necháme je v něm 2 až 4 dny odležet a každý den obracíme. Důležité je, aby bylo maso tekutinou úplně zakryto a postaveno do chladu. Sůl do mořidla nepatří, jejím působením maso červená. Zeleninu do mořidla a část mořidla využijeme při tepelné úpravě masa. Maso před vložením do mořidla můžeme také protáhnout slaninou.

#### 1244 Divoké koření

Toto koření pozůstává z nového koření, pepře, tymiánu, bobkového listu a jalovce.

#### 1245 POKRMY Z MASA ZVĚŘE SRSTNATÉ

##### 1246 Zaječí předek dušený na červeném víně

*Poměr: Přední půlka zajíce (krk, hrudí, plece z kostí), 12 dkg sádla, 15 dkg kořenové zeleniny, 5 dkg cibule, trochu tymiánu, 1 bobkový list, 10 zrněk pepře, sůl, trochu cukru, 4 dkg hladké mouky, ¼ l červeného vína, ¼ l smetany, 8 dkg kompotovaných brusinek, 1 dkg hladké hořčice, 2 cl octa, 5 dkg protlaku z rajčat, 2 kolečka citrónu a zvěřinový vývar nebo vývar z kostí.*

Postup: Přední půlku zajíce dobře očistíme, nasekáme na kusy, opláchneme a osolíme. V kastrole na rozpáleném sádle osmažíme očištěnou a na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli dohromady s kořením a cukrem do zlatohněda. Tento základ pak podlijeme trochou vývaru, přidáme k němu nasekanou zaječtinu, ocet, citrón a dusíme zakryté pokličkou do měkka. To trvá asi 1 až 1½ hodiny. Měkkou zvěřinu vidličkou vyjmeme, šťávu z větší části vydušíme a zbylou šťávu, zeleninu a tuk zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a vínem a za stálého míchání asi 15 minut povaříme. K zahoustlé omáčce přidáme prolisované brusinky, hořčici, protlak

z rajčat, znovu asi 10 minut povaříme a procedíme. Do procezené omáčky vložíme měkkou zaječtinu, přilijeme smetanu a dobře prohřejeme. Podáváme jako samostatný pokrm. Příloha: knedlíky nebo noky. Pro 3—5 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1247 Zajíc pečený přírodní

*Poměr: Zadaní půlka zajíce (hřbet a kýtky), 12 dkg slaniny, sůl, mletý pepř, 10 dkg sádla nebo másla, 8 dkg cibule, zvěřinový vývar nebo vývar z kostí.*

Postup: Zaječí hřbet a kýtky odblaníme, opláchneme, protáhneme na proužky nakrájenou slaninou, osolíme a slabě opepříme. V pekáči rozpustíme tuk, přidáme k němu drobně nakrájenou cibuli, trochu ji osmahneme, na ni vložíme připraveného zajíce hřbetem dolů, nepatrně podlijeme vývarem a pečeme v troubě asi ½ hodiny. Pak zajíce obrátíme a dopečeme do měkka. To trvá celkem asi 1 až 1½ hodiny. Během pečení poléváme zajíce vlastní šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě vývar. Měkkého zajíce vyjmeme, nakrájíme na porce a upravíme na misku. Štávu ze zajíce, je-li jí mnoho, trochu vydusíme, přisolíme, pak ji zjemníme kouskem másla, procedíme a zajíce upraveného na míse jí přelijeme.

*Obměny: Štávu z upečeného zajíce můžeme také nechat z větší části vysmahnout, pak zaprášit moukou a po osmahnutí podlít vývarem, krátce zavařit a procedit; štávu můžeme rovněž zahustit ¼ l smetany, v níž jsme rozkvedlali 4 dkg hladké mouky, povařit, procedit a upraveného zajíce omáčkou přelit. Tak připravíme „Zajíce pečeného se smetanovou omáčkou“*

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: brambory vařené s petrželí, nebo brambory vařené se slaninou po polsku, bramborový sněh, brambory opečené na másle (zámecké), bramborové pusinky, bramborové krokety a jablečné pyré nebo brusinkový kompot.

Podáváme-li zajíce pečeného se smetanovou omáčkou, pak je jako příloha vhodný houskový nebo žemlový knedlík.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1248 Zajíc pečený na česneku

Upravuje se stejně jako „Zajíc pečený přírodní“, jenom s tím rozdílem, že zajíce po odblanění potřeme česnekem utřeným se solí, pak ho teprve protáhneme slaninou, slabě opepříme a pečeme. K zajíci v této úpravě je jako příloha vhodná dušená rýže, popř. promíchaná s rozškvařenou slaninou nebo různě upravené brambory.

#### 1249 Zaječí hřbet po karlovarsku

*Poměr: 1 odblaněný zaječí hřbet, sůl, mletý pepř, 15 dkg slaniny, 10 dkg sádla nebo másla, 8 dkg cibule, zvěřinový vývar nebo vývar z kostí, 4 dkg hladké mouky, ¼ l smetany a trochu citrónové šťávy. — ½ kg jablek, 15 dkg okořeněné majonézy, lžičice rajského kečupu a koňaku. — 60 dkg bramborové kaše, 1/18 l smetany a 10 dkg rozinek.*

Postup: Pátevní kost zaječího hřbetu několikrát nasekneme, aby se při pečení nekroutil. Poté jej slabě osolíme, opepříme, zabalíme do tenkých plátků slaniny a motouzem ovážeme. V pekáči rozpustíme tuk, k němu přidáme drobně nakrájenou cibuli, na ni vložíme připravený zaječí hřbet a za občasného podlévání vývarem v troubě upečeme do měkka. (To trvá asi 1 až 1½ hodiny). Upečený zaječí hřbet z pekáče vyjmeme, nakrájíme na porce a postavíme do tepla. Ze šťávy z pečení odstraníme tuk, šťávu trochu vydusíme, pak ji zaprášíme moukou, osmahneme, přilijeme smetanu, přisolíme, zakapeme citrónovou šťávou a krátce zavaříme. Porce upečeného zaječího hřbetu urovnáme na misku a procezenou smetanovou omáčkou přelijeme. Jablka oloupáme, nakrájíme na drobné kostičky, promícháme je okořeněnou majonézou a salát ochutíme kečupem a koňakem. Do bramborové kaše přidáme trochu smetany, vyšleháme do pěny a pak do ní promícháme očištěné a krátce považené rozinky.

Podáváme jako hlavní chod ke slavnostnější příležitosti.

Příloha: bramborová kaše s rozinkami a jablekový salát.

Pro 4—6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1250 Králík divoký, pečený na cibuli

*Poměr: Zadaní půlka králíka (hřbet a kýtky), 8 dkg slaniny, sůl, 8 dkg másla nebo sádla, 12 dkg cibule, 3 dkg hladké mouky, vývar a buď divoké koření, nebo trochu bazalky a meduňky libovonné.*

Postup: Očištěného králíka opláchneme, nakrájíme na porce, protáhneme slaninou na proužky nakrájenou a osolíme. V kastrole na rozpáleném tuku a zbytcích slaniny zpěníme drobně nakrájenou cibuli, na ni dáme králíčí maso a nejdříve je na všech stranách prudce opečeme. Potom k němu přidáme koření a za občasného polévání vlastní šťávou, ke které podle potřeby přiléváme vývar, upečeme maso v troubě do měkka. Měkké maso vidličkou přendáme do jiného kastrolu. Štávu z větší části vydusíme a zbylou štávu s tukem a cibulí zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a za stálého míchání asi 20 minut povaříme. Zahoustlou štávu, nejlépe procezenou, nalijeme na měkké králíčí maso a dobře prohřejeme. *Obměna: Chuť omáčky můžeme pozměnit přidáním octa nebo citrónové šťávy.*

*Poznámka: Králíčí maso, alespoň kýtky, můžeme před tepelnou úpravou vykostit. Přední půlku divokého králíka můžeme upravit na paprice. Stejně můžeme upravovat i zajíce.*

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: houskové knedlíky nebo noky, popř. bramborové krokety a kompot.  
Pro 4 osoby. Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1251 Řízky přírodní z divokého králíka

Poměr: Zadní půlka divokého králíka, sůl, zelená petržel, 3 dkg hladké mouky, 8 dkg másla a trochu vývaru z králíčích nebo hovězích kostí.

Postup: Hřbet i kýtky z divokého králíka vykostíme a maso nakrájíme na menší řízky. (Králíčí kosti upotřebíme k přípravě vývaru). Řízky na okraji několikrát nožem nařtzneme, lehce naklepeme, osolíme, posypeme rozsekanou zelenou petrželí, na jedné straně poprášíme moukou a v pánvi na rozpuštěném másle je pečeme nejdříve na pomoučené straně, pak je obrátíme a dopečeme. Celkem asi 8 minut. Upečené řízky přendáme na nahřátou mísu. Máslo z opečených řízků podlijeme trochou vývaru, osolíme, povaříme a šťávou řízky přelijeme.

Poznámka: Řízky z divokého králíka můžeme upravovat stejně jako řízky z telecího masa, viz čís. 1119.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory sypané zelenou petrželí, brambory pečené na tuku, dušená rýže, dušená jemná zelenina nebo salát ze syrové zeleniny.

Pro 4 osoby. Úprava trvá 25 minut.

### 1252 Králík divoký smažený

Očištěného králíka opláchneme, vykostíme a maso nakrájíme na menší řízky, které na okraji několikrát nařtzneme a lehce naklepeme.

Maso osolíme, obalíme jako řízek a v rozpáleném tuku (nejlépe v oleji) do zlatova vysmažíme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: bramborová kaše nebo brambory pečené na tuku a salát ze syrové zeleniny, popř. i tatarská omáčka.

### 1253 Daňčí kýta dušená na smetaně

Poměr: 1,20 kg daňčí kýty, 10 dkg slaniny, sůl, 12 dkg másla, 15 dkg kořenové zeleniny, 6 dkg cibule, trochu citrónové kůry a buď divoké koření s jalovcem anebo trochu bazalky, tymiánu a meduňky libovonné,  $\frac{4}{10}$  l kyselá smetana, 4 dkg hladké mouky,  $\frac{1}{8}$  l přírodního červeného vína, trochu citrónové šťávy nebo octa, nepatrně cukru, worčesterská omáčka a zvěřinový vývar nebo vývar z hovězích kostí.

Postup: Očištěnou daňčí kýtu vykostíme, opereme pod tekoucí vodou, povrchovou blánu odstraníme a maso trochu naklepeme. Pak kýtu protáhneme po vlákně na proužky nakrájenou slaninou a osolíme. V kastrole rozpustíme máslo a připravenou kýtu v něm nejdříve na všech stranách krátce opečeme. Potom k ní přidáme očištěnou a na kolečka nakrájenou zeleninu, cibuli, citrónovou kůru a koření, necháme krátce osmahnout.

podlijeme trochou vývaru a zakryté dusíme do měkka v troubě. Při dušení kýtu občas přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě vývar. Měkkou kýtu přendáme do jiného kastrolu a postavíme do tepla. Štávu trochu vydusíme, pak ji zalijeme smetanou, v níž jsme rozkvedlali mouku, a červeným vínem, dobře povaříme, přisolíme, okyselíme, popř. nepatrně přisladíme, procedíme a přikořeníme ji worčesterskou omáčkou.

Měkkou kýtu nakrájíme přes vlákno na porce, upravíme na talíře, částí omáčky je přelijeme a zbylou omáčku podáváme v omáčníku.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: houskový knedlík nebo bramborové krokety a kompot.

Pro 6 osob. Úprava trvá 2 až 2½ hodiny.

### 1254 Daňčí řezy pečené s bylinkovým máslem

Poměr: 1,20 kg daňčího hřbetu, sůl, mletý bílý pepř, 12 dkg slaniny, asi 10 dkg oleje a 12 dkg bylinkového másla (viz recept čís. 806).

Postup: Daňčí hřbet vykostíme tak, aby vznikly dva podélné pruhy masa. (Kosti použijeme k přípravě zvěřinového vývaru). Pak pruhy odblaníme a přes vlákno nakrájíme na řezy asi 2 cm silné. Řezy lehce naklepeme, osolíme, opepříme, protáhneme na proužky nakrájenou slaninou, shrneme do původního tvaru a v pánvi na rozpáleném oleji je na každé straně asi 3 minuty opečeme. Opečené řezy upravíme na nahřátou mísu a na povrch každého řezu dáme kolečko bylinkového másla.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: smažené brambory a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

### 1255 Srnčí závitky dušené se slaninou

Poměr: 80 dkg vykostěného masa ze srnčí kýty, sůl, 6 plátků slaniny,  $\frac{1}{2}$  dkg sladké mleté papriky, 8 a 8 dkg cibule, 6 dkg sádla, divoké koření, kousek citrónové kůry, 4 dkg hladké mouky, worčesterská omáčka a vývar.

Postup: Z očištěné a odblaněné srnčí kýty nakrájíme řízky, naklepeme, osolíme, na každý dáme plátek slaniny obalený v paprice, posypeme jemně rozsekanou cibulí, svineme v závitky a slabým motouzem nebo nití ovážeme. V kastrole na sádle zpěníme druhou dávku drobně nakrájené cibule, na ni vložíme připravené závitky a na všech stranách je rychle opečeme. Pak k závitkům přidáme divoké koření, citrónovou kůru, podlijeme vývarem, zakryjeme pokličkou a závitky dusíme téměř do měkka. Potom závitky odsuneme v kastrole trochu stranou, šťávu z větší části vydusíme, zbylou šťávu s tukem zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a v zahuštěné šťávě závitky dodusíme do měkka. Měkké závitky vyjmeme, odstraníme z nich motouz, dáme je na talíře a přelijeme procezenou zahuštěnou šťávou, kterou jsme přisolili a ochutili worčesterskou omáčkou.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: dušená rýže nebo rýže risipisi a brusinkový kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1256 Srnčí hřbet pečený přírodní

*Poměr 1,20 srnčího hřbetu souměrného tvaru, 10 dkg slaniny, sůl, mletý pepř, 4 zrnka jalovce, 5 dkg másla na potření, 5 dkg másla na pečení a zvěřinový vývar nebo vývar z kostí.*

Postup: Srnčí hřbet důkladně otřeme v horké vodě namočenou a vyždímanou utěrkou, odbláňme, protáhneme slaninou, potřeme rozehřátým máslem a necháme v chladné místnosti 1 až 2 dny odležet. Odleželý srnčí hřbet osolíme, opepříme a posypeme roztlučeným jalovcem. V pekáči rozehřejeme máslo, přidáme pokrájené zbytky slaniny, do toho vložíme srnčí hřbet a nejdříve jej na všech stranách rychle opečeme. Potom jej s pekáčem vložíme do trouby a do růžova, tj. po anglicku upečeme. Celkem asi 30–40 minut. Při pečení poléváme hřbet vypečenou šťávou, ke které podle potřeby přiléváme vývar a častěji obracíme. Upečený srnčí hřbet vyjmeme. Ke šťávě, je-li jí málo, přilijeme trochu vývaru, přisolíme a krátce povaříme. Srnčí hřbet pak nasekáme sekáčkem napříč na 6 porcí, upravíme je na talíře a přelijeme přírodní šťávou.

*Obměna:* Šťávu z upečeného hřbetu můžeme také částečně vysmahnout a zahustit  $\frac{1}{4}$  l smetany, v níž jsme rozkvedlali 2 dkg hladké mouky. Prohřejeme-li v takto připravené a považené omáčce nasekané porce upečeného srnčího hřbetu, připravili jsme „Srnčí hřbet na smetaně“. Aby byl srnčí hřbet propečený veskrz, pečeme jej asi 1 hodinu.

*Poznámka:* Chceme-li, aby srnčí hřbet podržel při pečení rovný tvar, prostrčíme před pečením páteří („morkovou chodbičkou“) silný, nejlépe rozžhavený drát, který pochopitelně před porcováním odstraníme.

Pro slavnostnější příležitost upravujeme upečený srnčí hřbet takto: Z upečeného srnčího hřbetu seřízneme tenkým, dlouhým, ohebným nožem oba pruhy masa, nakrájíme je napříč na tenké plátky, znovu sesadíme a položíme na původní místo. Hřbet pak dáme na nahřátou mísu a trochou přírodní šťávy přelijeme. Kolem hřbetu rozestavíme buď paštičky z listkového těsta plněné brusinkovým kompotem, nebo kompotované ovoce a povrch hřbetu ozdobíme plátky pomeranče. Zbylou šťávu podáváme v omáčnicku. Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory, bramborové krokety, bramborová kaše s rozinkami, popř. dušená rýže.

Je-li srnčí hřbet upravený se smetanou, pak volíme za přílohu knedlíky.

Pro 6 osob.

Úprava odleželého hřbetu trvá 1 až 1½ hodiny.

### 1257 Srnčí žebírka pečená s houbami

*Poměr: 1,20 kg srnčího hřbetu, sůl, mletý pepř, 12 dkg oleje,  $\frac{1}{4}$  l smetany,  $\frac{1}{8}$  l základní hnědé omáčky (viz recept čís. 777),  $\frac{1}{2}$  kg hub, 3 dkg cibule, 8 dkg másla a zelená petržel.*

Postup: Žebírka nakrájená z odbláňného srnčího hřbetu naklepeme, okraje úhledně přikrojíme nožem, osolíme, opepříme a v pánvi na rozpáleném oleji je na každé straně asi 4 minuty prudce opečeme. Do kyselé smetany přidáme základní hnědou omáčku a krátce povaříme. Houby očistíme, nakrájíme na plátky a na másle s cibulkou podusíme, osolíme a opepříme. Upečená žebírka věcnovitě urovnáme na nahřátou okrouhlou mísu, přelijeme je smetanovou omáčkou a do středu mezi žebírka dáme podušené houby, posypané zelenou petrželí.

*Obměna:* Srnčí žebírka místo na oleji můžeme péci také na másle, ve kterém pak po upečení žebírek podusíme houby.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené nebo pečené brambory, bramborové krokety, popř. dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1258 Srnčí stejky (steaks) s banány

*Poměr: 90 dkg odleželé a odbláňné srnčí kýty, sůl, 10 dkg másla nebo sádla, 6 banánů, trochu citronové šťávy, 5 dkg másla a  $\frac{1}{4}$  l cumberlandské omáčky (viz recept čís. 127).*

Postup: Ze srnčí kýty nakrájíme 6 silnějších kratších řízků (stejků) o váze asi 15 dkg, lehce je naklepeme, osolíme a na tuku po obou stranách opečeme. Upečené stejky položíme na teplou mísu. Oloupané a podélně rozpůlené banány nepatrně osolíme, pokapeme citronovou šťávou a v rozehřátém másle dobře prohřejeme. Poté půlky banánů nakrájíme do tvaru vějířů, které rozložíme na upečené stejky. Hotové stejky pak buď přelijeme cumberlandskou omáčkou, anebo ji podáváme zvlášť v omáčnicku.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: dušená rýže, bramborové krokety, kompot apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1259 Srnčí šašík

*Poměr: 80 dkg vykostěného masa ze srnčí kýty nebo hřbetu, mletý pepř, 2 zrnka jalovce, 10 dkg cibule, lžice octa, sůl, 8 dkg slaniny.*

Postup: Maso ze srnčí kýty odbláňme, omyjeme, nakrájíme na špalíčky asi 4 dkg těžké, trochu je naklepeme, dáme do misky, opepříme a posypeme trochou roztlučeného jalovce, přidáme drobně nakrájenou cibuli, pokapeme octem a zamícháme. Misku zakryjeme a maso necháme 1 den v chladničce marinovat. Před pečením maso osolíme, napíchneme na rožňovou jehlu a pečeme nad žhavými uhlíky asi 20 minut, přičemž rožňovou jehlou otáčíme, aby se maso stejnoměrně propeklo.

Nemáme-li otevřený oheň, můžeme šašlík, napíchaný na špejli, péci v páne v rozpáleném oleji. V oleji trvá pečení šašlíku asi 10 minut. Hotový šašlík sejmete z rožňové jehly, nebo i s jehlou položíme na mísu a prolijeme rozškvařenou slaninou.

Podáváme jako teplý mezichod anebo jako hlavní chod.

Příloha: dušená rýže nebo opečené brambory a kečup.

Pro 6 osob.

Úprava trvá, mimo dobu potřebnou k odležení, 25 minut.

#### 1260 Mufloní kýta dušená s hruškami

*Poměr: 80 dkg vykostěného masa z mufloní kýty, mořidlo (viz čis. 1243), sůl, mletý pepř, 10 dkg slaniny, 8 dkg másla, ¼ kg hrušek, trochu mleté skořice a nastrouhané citrónové kůry a 10 dkg kompotovaných brusinek.*

Postup: Mufloní kýtu odblátneme a naložíme asi na 3 dny do mořidla. Potom kýtu vyjmeme, osušíme, protáhneme na proužky nakrájenou slaninu, osolíme, opepříme a nejdříve ji v kastrole na rozpáleném másle po všech stranách opečeme. Pak k ní přidáme scezenou zeleninu a koření z mořidla, podlijeme trochou mořidla, a kýtu v troubě dusíme skoro do měkka. Při dušení ji občas poléváme vydušenou šťávou, ke které podle potřeby přiléváme mořidlo. Když je už maso téměř měkké, přidáme k němu oloupané a jádřince zbavené hrušky, posypané skořicí, jemně nastrouhanou citrónovou kůrou, a maso s hruškami do měkka dodusíme. Měkkou kýtu i hrušky z kastrolu vyjmeme. Štávu procedíme, pak k ní přidáme prolisované hrušky i brusinky, promícháme a silně nahřejeme. Upečenou kýtu nakrájíme přes vlákno na porce, urovnáme je na nahřátou mísu a připravenou šťávou přelijeme. Kolem masa rozstavíme paštičky z lístkového těsta, plněné brusinkovým kompotem.

*Poznámka: Stejně můžeme připravovat i kýty z ostatní spárkaté zvěře.*

Podáváme jako hlavní chod k slavnostnější příležitosti.

Příloha: dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1261 Jelení závin po myslivecku

*Poměr: 1,20 kg jelení kýty s kostí, sůl, mletý pepř, 2 dkg hořčice, 12 dkg cibule, zelená petržel, 2 dkg kapar, 2 sardele, 10 dkg slaniny, 1 kyselá okurka, 10 dkg másla, 2/10 l smetany, 4 dkg hladké mouky, 1 dkg hořčice na okoření omáčky, vorčesterská omáčka a zvěřinový vývar, nebo vývar z kostí.*

Postup: Jelení kýtu vykostíme, odblátneme, opláchneme ve vlažné vodě a osušíme. Maso rozřízneme na tenčí plát, který dobře naklepeme, osolíme opepříme, potřeme nepatrně hladkou hořčicí, posypeme drobně nakrájenou cibulí a zelenou petrželí, rozsekanými kapary a sardelkou, na drobné kostičky nakrájenou slaninou a kyselou okurkou. Plát stočíme v závin a ovážeme motouzem. V kastrole rozpustíme máslo, vložíme do něj jelení závin a nejdříve ho v něm po všech stranách rychle opečeme. Opečený závin dusíme

v troubě z počátku zakrytý pokličkou a pak bez pokličky jej dopečeme do měkka. Občas jej podléváme vývarem. Upečený závin vyjmeme, odstraníme z něj motouz a nakrájíme na porce.

Ke šťávě přilijeme smetanu, v níž jsme rozkvedlali mouku, ochutnáme hořčicí a vorčesterskou omáčkou a dobře povaříme. Procezenou šťávou pak jednotlivé porce přelijeme.

*Obměna: Upečený jelení závin můžeme podávat také s přírodní, nezahuštěnou šťávou.*

*Poznámka: Pochází-li zvěřina ze staršího kusu, naložíme ji před úpravou nejdříve na několik dnů do mořidla nebo do kyselého mléka.*

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: dušená rýže, bramborové krokety, bramborové pusinky, nebo bramborová kaše plněná do paštiček z lístkového těsta (viz recept čis. 1431) a brusinkový kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 1262 Kančí kýta dušená

*Poměr: 1,20 kg kančí kýty s kostí, 8 dkg slaniny, 10 dkg sádla, 10 dkg cibule, 5 dkg petržele a 5 dkg mrkve, sůl, divoké koření (6 zrněk pepře, 3 zrnka nového koření, 1 bobkový list, trochu tymiánu, popř. 2 zrnka jalovce), 10 dkg kompotovaných brusinek, 2 dkg cukru a zvěřinový vývar z kostí.*

Postup: Kančí kýtu vykostíme, blány, tuk a žilky z ní odstraníme a omyjeme ji dobře ve vlažné vodě. Pak maso osušíme, protáhneme po vláknech na nudličky nakrájenou slaninou tak, aby slanina z masa nevyčnívala, a osolíme. V kastrole na rozpuštěném sádle kýtu nejdříve po všech stranách prudce opečeme. Pak přidáme očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli, divoké koření, trochu vše osmahneme, podlijeme vývarem, zakryjeme pokličkou a v troubě dusíme do měkka. Kýtu přeléváme vydušenou šťávou, ke které podle potřeby přiléváme vývar. Kančí kýtu dusíme 2 až 3 hodiny podle stáří kusu. Měkkou kýtu nakrájíme na plátky, složíme je opět do původního tvaru, povrch potřeme prolisovanými brusinkami, posypeme moučkovým cukrem a vložíme asi na 5 minut do hodně horké trouby. Tím cukr zkaramelizujeme a povrch kýty dostane lesklý vzhled. Kýtu pak dáme na nahřátou mísu a kolem ní rozložíme kolečka nakrájená z pomeřanče a obložená brusinkami, anebo červenou řepu uvařenou na kyselo a upravenou v hromádkách na listech hlávkového salátu.

Štávu z větší části vydusíme, zbylou šťávou, tuk a zeleninu zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme trochou vývaru, dobře povaříme a procedíme. Hotovou zahoustlou šťávou podle chuti přisolíme, okořeníme a podáváme zvlášť v omáčnicku.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory nebo dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ až 3½ hodiny.

### 1263 POKRMY Z MASA ZVĚŘE PERNATÉ

Maso starší pernaté zvěře protahujeme obvykle slaninou. Mladou pernatou zvěř raději neprotahujeme, protože by z masa zbytečně vytekla šťáva a maso by ztratilo na své typické chuti. Pouze prsa obložíme slaninou a ovážeme je, aby maso při pečení tolik nevyschlo. Mladou pernatou zvěř dusíme a pečeme, starší vaříme a pak z ní upravujeme haše anebo ji bereme k přípravě sekané.

### 1264 Koroptve pečené

*Poměr: 6 mladých koroptví, sůl, trochu mletého pepře, 15 až 20 dkg slaniny, 10 dkg másla, 6 dkg cibule, 2 zrnka jalovce a zvěřinový vývar nebo vývar z hovězích kostí.*

Postup: Připravené, očištěné koroptve uvnitř i na povrchu osolíme, nepatrně opepríme a na prsíčka přivážeme nití tenký plátek slaniny. Pak koroptve svážeme (viz čís. 1203) a hlavičky přišpejlíme k tělíčkům. V kastrole na rozpáleném máse zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme jalovec, vložíme na ni koroptve nejdříve prsíčky dolů, podlijeme trochou vývaru a dáme do trouby péci. Pečeme je nejdříve na jedné straně, pak je obrátíme a pečeme na druhé straně. Občas při pečení poléváme koroptve vypečenou šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě trochu vývaru. Koroptve pečeme ½ až ¾ hodiny. Před dopečením odstraníme slaninu, aby i prsíčka zčervenala. Upečené koroptve rozpůlíme, vložíme do nich opečenou slaninu, pak půlky opět přiložíme k sobě, upravíme na nahřátou mísu a procezenou vlastní šťávou přelijeme.

*Obměny:* Prsíčka také můžeme slaninou na proužky nakrájenou protáhnout. Chceme-li, aby pečené koroptve měly výraznější chuť, pečeme je s divokým kořením. Starší koroptve nejdříve dusíme do měkka zakryté pokličkou a pak je teprve opečeme. Přírodní šťávu z upečených koroptví můžeme také zahustit moučným máslem.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené nebo opečené brambory, čočka vařená se slaninou anebo čočková kaše, dušené červené zelí nebo brusinkový kompot, popř. jablečné pyré.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1265 Koroptve pečené, flambované

*Poměr: 6 pečených koroptví (viz recept čís. 1264), 6 plátků anglické slaniny a 1/18 l borovičky nebo koňaku. Na pomerančové zelí: 50 dkg kyselého zelí, 8 dkg slaniny, sůl, trochu mletého pepře, 5 dkg cukru, 1/8 l bílého vína a 3 pomeranče. — 80 dkg bramborové kaše.*

Postup: V kastrole rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu, k ní přidáme překrájené kyselé zelí, sůl, pepř, cukr a víno a dusíme do poloměkka. K podušenému zelí dáme na kostičky nakrájenou dužninu z pomeranče a společně vše udusíme do měkka. Z bramborové kaše upravíme na teplou mísu podstavec, na něj úhledně rozložíme upečené rozpůlené koroptve, obložíme

je plátkem anglické slaniny a vypečenou šťávou přelijeme. Kolem upravených koroptví postavíme košíčky z pomeranče, plněné pomerančovým zelím a ozdobené na máse podušeným plátkem pomeranče. Potom podlijeme koroptve nahřátou borovičkou nebo koňakem, zapálíme a neseme hořící na stůl.

Podáváme jako samostatný pokrm ke slavnostnější příležitosti.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1266 Koroptve nadívané, pečené po anglicku

*Poměr: 6 koroptví, sůl, 15 až 20 dkg slaniny, 12 dkg másla, 6 menších hlávek kapusty, 1/8 l pštroužního červeného vína a zvěřinový vývar nebo vývar z hovězích kostí.*

*Na nádivku: 6 žemlí, asi 1/2 l mléka, 3 vejce, vnitřnosti, tj. žaludek, srdce a játra z koroptví, 6 dkg cibule, 3 dkg másla, sůl, trochu mletého pepře, majoránky, zelené petržele a citrónové kůry.*

Úprava nádivky: Žemle ostromáme, rozčtvrtíme a namočíme asi na ½ hodiny do mléka. Pak je vymačkáme, prolisujeme, dáme do misky, přidáme k nim vejce, očištěné a na drobno nakrájené vnitřnosti, drobně nakrájenou a na máse osmaženou cibuli, osolíme, okořeníme a dobře promícháme.

Postup: Připravené, očištěné koroptve uvnitř i na povrchu osolíme, břišní dutinu naplníme připravenou nádivkou, zašijeme, obalíme je plátkem slaniny, kterou nití převážeme a pak koroptve svážeme (viz čís. 1203). Koroptve pak upečeme na máse do měkka (viz Koroptve pečené, čís. 1264). Před dopečením odstraníme slaninu, aby koroptve pěkně zčervenaly. Mezitím si ve vývaru uvaříme očištěné hlávky kapusty, vyjmeme je, dobře odkapané rozpůlíme, rozložíme je zaoblenou stranou dolů na mísu a na ně položíme upečené rozpůlené koroptve nádivkou dolů. Kolem takto upravených koroptví naklademe hromádky dušené rýže a ozdobíme zelenou petrželí a rajčetem.

Šťávu z upečených koroptví ochutíme červeným vínem, krátce povaříme a podáváme zvlášť v omáčnicku.

Podáváme jako hlavní chod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1267 Bažant pečený na slanině

*Poměr: 2 bažanti, sůl, 12 dkg slaniny, 10 dkg másla, 6 dkg cibule, 6 zrnků pepře, 4 zrnka nového koření, trochu tymiánu a zvěřinový vývar nebo vývar z hovězích kostí.*

Postup: Připravené, očištěné bažanty opláchneme, uvnitř i na povrchu osolíme, prsa a stehna protáhneme třčtvrtiční dávkou slaniny na proužky nakrájené a svážeme (viz čís. 1203). V máse a ve zbytku pokrácené slaniny podusíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme koření, na to položíme bažanty prsy dolů, podlijeme trochou vývaru, vložíme do trouby a pečeme je na obou stranách celkem asi 1 až 1½ hodiny. Při tom je přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě vývar. Upečené bažanty

rozdělíme na porce, dáme na talíře a jednotlivé porce přelijeme přirodní nebo moukou zahuštěnou šťávou.

Šťávu necedíme, pouze z ní odstraníme koření.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené nebo opečené brambory, dušená rýže a dušené červené zelí nebo kompot.

Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

### 1268 Bažant pečený s kyselým zelím po polsku

*Poměr: 1 bažant, sůl, mletý bílý pepř, 8 dkg másla, ½ l vývaru, 8 dkg slaniny, 6 dkg cibule, ½ kg kyselého zelí, trochu kmínu, 1 dkg cukru, 6 dkg prosáté strouhané housky a 8 dkg ementálu nebo parmazánu na posypání a 3 dkg másla na pokapání.*

**Postup:** Připraveného, očištěného bažanta opláchneme, uvnitř i na povrchu osolíme, slabě opepříme a svážeme (viz čís. 1203). V kastrolu rozpálíme máslo a bažanta v něm rychle po všech stranách opečeme. Pak ho podlijeme trochou vývaru, vložíme do trouby a za občasného přelévání vypečenou šťávou pečeme bažanta na obou stranách do poloměkka, tj. asi 1 hodinu. Podle potřeby přiléváme ke šťávě trochu vývaru. Pak bažanta vyjmeme a rozčtvrtíme.

Mezitím v jiném kastrolu rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme k ní drobně nakrájenou cibuli, trochu ji osmahneme, na to dáme překrájené kyselé zelí, osolíme, opepříme, okmínujeme a osladíme, podlijeme trochou láku ze zelí a ½ hodiny dusíme. Na podušené zelí dáme rozčtvrceného bažanta, přelijeme šťávou z opečeného bažanta, zakryjeme pokličkou a ještě asi ½ hodiny dohromady dusíme. Potom porce bažanta vyjmeme, polovinu dušeného zelí dáme do ohnivzdorné porcelánové nebo skleněné mísy, na ně dáme porce bažanta, zbylým zelím je zakryjeme, povrch pokrmu posypeme strouhanou houskou a nastrouhaným sýrem, pokapeme máslem a v horké troubě asi 10 minut opečeme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené nebo opečené brambory, popř. jemný knedlík.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 2 hodiny.

### 1269 Sluky pečené

*Poměr: 6 sluk, sůl, mletý pepř, 6 plátků slaniny, 6 až 10 dkg másla, ¼ l smetany a vývar.*

*Na pomazánku: jedlé užitkovosti sluk, 5 dkg slaniny, 2 dkg másla, 2 dkg cibule, trochu zelené petržele, sůl, mletý bílý pepř, 1 zrnko jalovce, lžice vývaru nebo bílého vína, 2 dkg strouhané housky a 1 žloutek. — 6 topinek.*

**Postup:** Připravené, očištěné sluky osolíme, slabě opepříme, svážeme (viz čís. 1203), potom je obalíme celé do plátku slaniny a ovážeme nití. V kastrolu rozpálíme máslo a sluky v něm nejdříve po obou stranách rychle opečeme. Pak je podlijeme trochou vývaru, dáme do trouby a upečeme



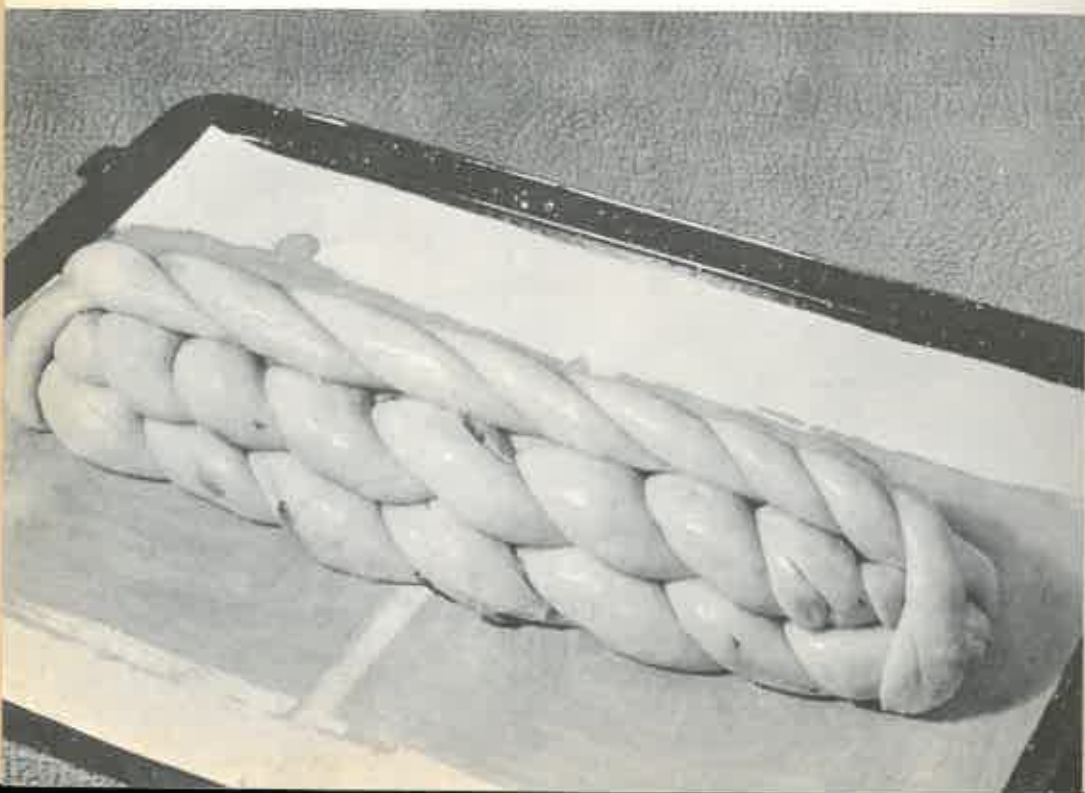
143 Upečené lívance, viz recept čís. 1427e, spojené po dvou zavařeninou a na povrchu ozdobené tvarohovým krémem s jahodami





144 Postup při úpravě vánočky. — Prameny vyválené z kvasnicového těsta pletením spojené, viz recept čis. 1428a

145 Připravená vánočka k pečení, viz recept čis. 1428a

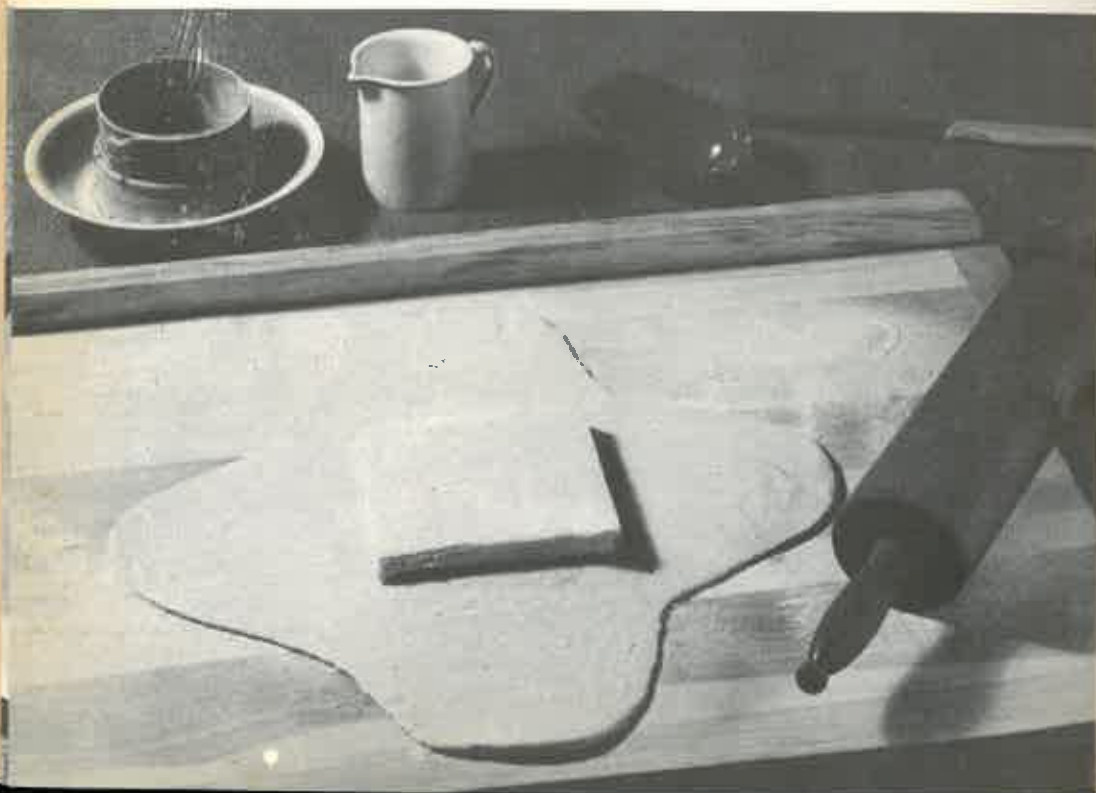


146 Velikonoční bochánek a vánočka, viz recept čis. 1428a



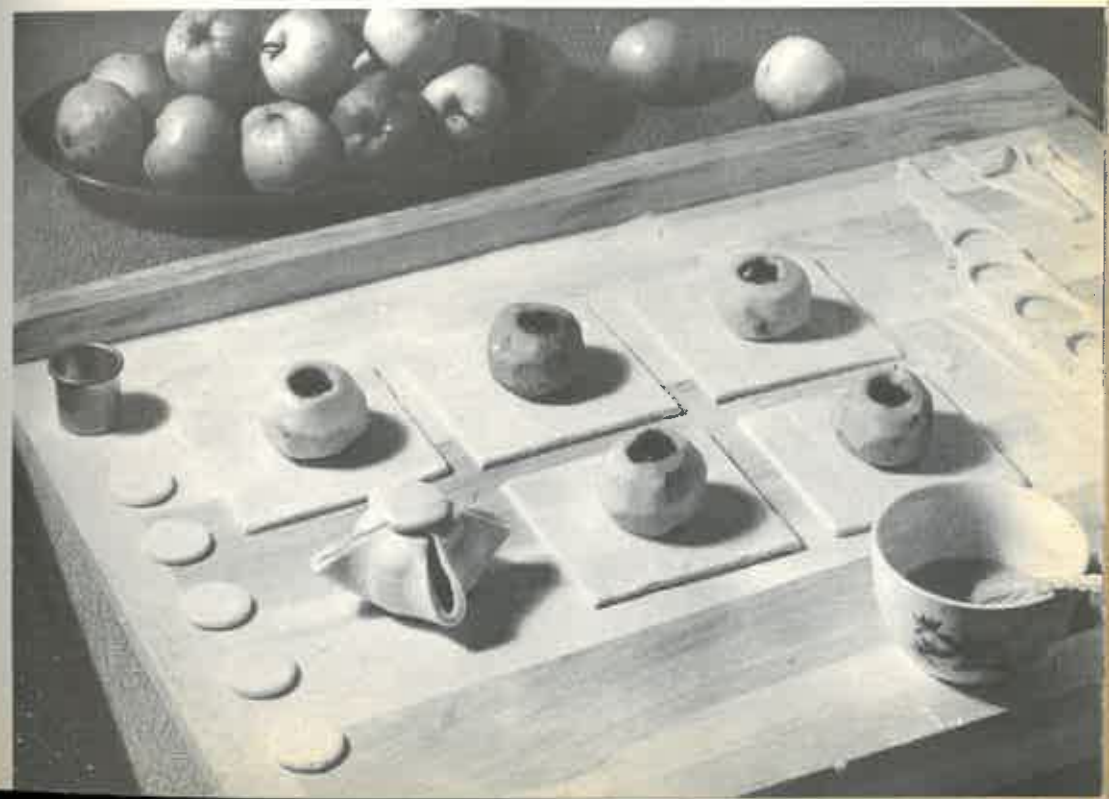
147 Lístkové těsto. — Základní těsto a máslová placka k přípravě lístkového těsta. Viz recept čís. 1429b

148 Lístkové těsto. — Základní těsto vyválené do tvaru stejnoramenného kříže, do jehož síředu je položena čtverhranná placka z másla. Viz recept čís. 1429b



149 Lístkové těsto. — Připravené těsto vyválené v obdélník. Skládání těsta nařikrát. — Vpravo: Vyválený obdélník z těsta složený nařtyřikrát. Viz recept čís. 1429b

150 Jablka v županu: Postup práce při balení jablek, plněných zavařeninou, do lístkového těsta. Viz. recept čís. 1435





151 Pálené těsto: Přendávnání připraveného páleného těsta z kotlíku do porcelánové misky, v níž se postupně vymíchá s vejci. Viz recept čí. 1439

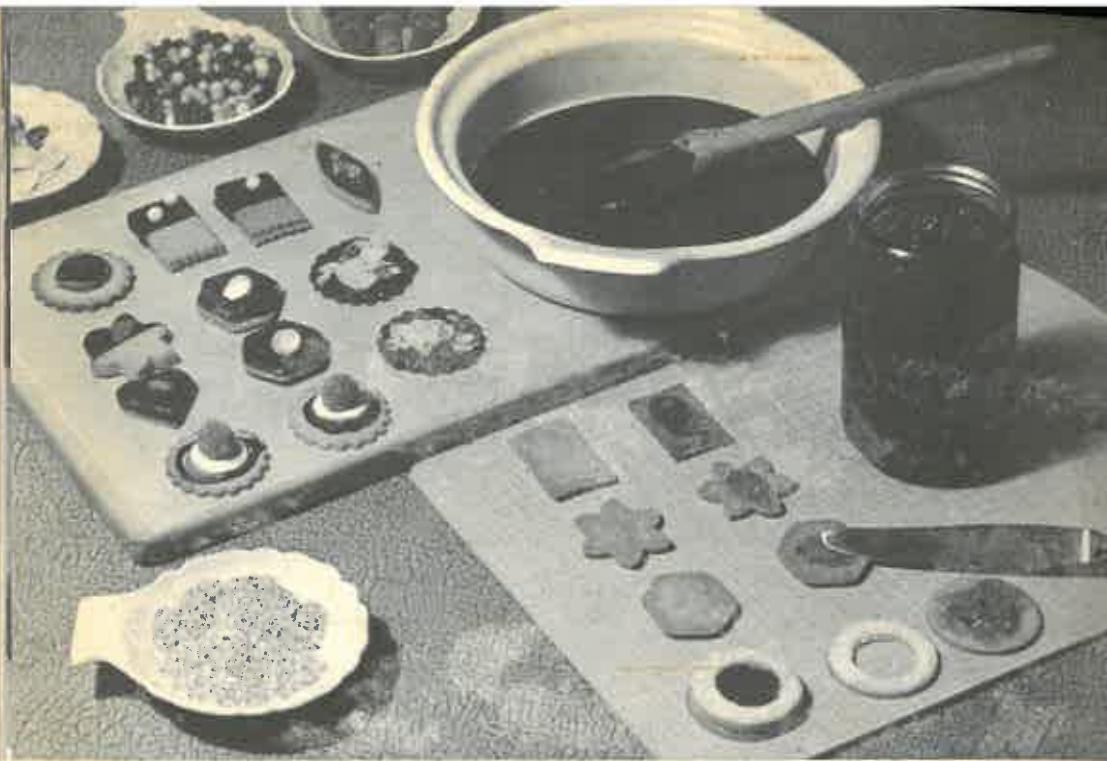
152 Pečivo z páleného těsta: Vystřikování větrníků a věnečků z páleného těsta na slabě mastný plech. Viz recepty čí. 1440 a 1441. Dole v rohu vhodné trubičky na vystřikování těsta.



153 Upečené a plněné větrníčky a věnečky z páleného těsta, viz recepty čí. 1440 a 1441

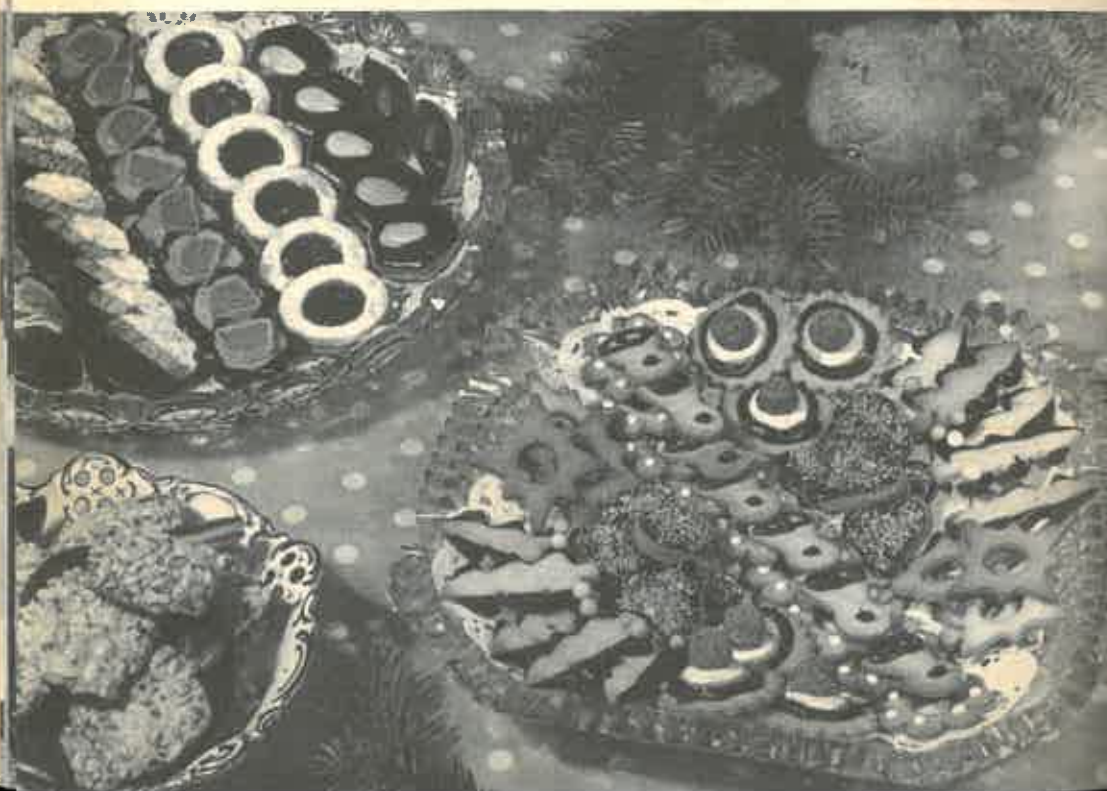
154 Čajové pečivo z křehkého těsta: Vykrajování různých tvarů z vyváleného plátu z křehkého těsta. Vykrajené tvary klademe na plech a pečeme. Viz recept čí. 1446





**155** Čajové pečivo z křehkého těsta: Různé tvary čajového pečiva po upečení a vychladnutí spojíme vždy po dvou stejných tvarech prolisovanou zavařeninou. Pečivo můžeme namáčet do čokoládové polevy a zdobit mandlemi, ovocným želé apod. Viz recept čís. 1446

**156** Čajové a vánoční pečivo, viz recepty čís. 1446 a 1477



do měkka. To trvá asi 30 až 50 minut. Při pečení je obracíme a přeléváme vypečenou šťávou. Měkké sluky vyjmeme, odstraníme z nich nit a urovnáme je na nahřátou mísu. Šťávu z upečených sluk trochu vydusíme, procedíme, popř. zjemníme smetanou a sluky jí přelijeme. Kolem sluk rozložíme topinky se slučí pomazánkou.

Úprava topinek se slučí pomazánkou: nejdříve si připravíme 6 topinek opražených na tuku. Vnitřnosti sluk bez žaludku, žluči, volátka, ale se střívkou jemně rozsekáme. V kastrole na rozpáleném másle a naškrábané slanině osmahneme drobně nakrájenou cibulku a zelenou petržel, přidáme rozsekané slučí vnitřnosti, osolíme, nepatrně opepříme, okořeníme roztlučeným jálovcem a trochu podusíme. Pak vše podlijeme trochou vývaru nebo bílým vínem. Zасыпeme strouhanou houskou, znovu krátce podusíme, s plotny odstavíme a po částečném prochlazení směsi přimícháme do ní syrový žloutek. Hotovou pomazánkou potřeme připravené topinky a v horké troubě je asi 5 minut opečeme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené bramborové kuličky, bramborové krokety, nebo dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

### 1270 Kachna divoká pečená

*Poměr: 1 mladá kachna divoká, sůl, 5 dkg slaniny, 5 dkg másla, 6 dkg cibule, 6 zrněk pepře, 4 zrnka nového koření, půl bobkového listu, 2 dkg hladké mouky a zvěřinový vývar nebo vývar z hovězích kostí.*

**Postup:** Divokou kachnu oškubeme, opálíme, vykucháme, odřízneme nohy popř. i hlavu a pak kachnu dobře omyjeme. Dobře očištěnou a připravenou kachnu uvnitř i na povrchu osolíme a svážeme (viz čís. 1203). V kastrole rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme máslo a v tom osmahneme drobně nakrájenou cibuli. Přidáme koření, na to vložíme kachnu prsy dolů, podlijeme trochou vývaru a v troubě pečeme do měkka. To trvá asi 1¼ hodiny. Uprostřed pečení kachnu obrátíme a přeléváme ji občas vypečenou šťávou, ke které podle potřeby přiléváme vývar. Upečenou kachnu přendáme do jiného kastrole a postavíme na teplo. Ze šťávy odstraníme vidličkou koření, z větší části ji vydusíme, zbylou šťávu s tukem zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a dobře povaříme. Kachnu rozsekáme na 4 porce, dáme je na nahřáté talíře a připravenou šťávou je přelijeme.

**Obměna:** Kachnu můžeme před pečením obalit plátkem slaniny anebo prsa a stehna protáhnout na proužky nakrájenou slaninou. Pečeme-li starší kachnu, pak ji nejprve dusíme a když částečně změkla, ji do červena opečeme. Úprava starší kachny trvá asi 1¼ hodiny.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené nebo opékané brambory anebo knedlík, popř. čočková nebo kaštanová kaše a brusinkový kompot nebo salát ze syrové zeleniny.

Pro 2—4 osoby.

Úprava trvá 1½ až 2 hodiny.

*Důležité:* I ostatní druhy pernaté zvěře můžeme upravovat podobně jako koroptve, bažanty, divoké kachny atd. Ostatní druhy pokrmů ze zvěřiny jako ragú, guláše, sekaniny, paštiky a haše naleznete v příslušných statích.

## 1271 GULÁŠE, PERKELTY, PAPRIKÁŠE A RAGÚ

K přípravě těchto pokrmů, zejména guláše, můžeme použít skoro všech druhů mas.

Hovoříme pak na příklad o guláši z hovězího, skopového masa apod. Stejně označujeme tak perkelt, paprikáš a ragú. Vnitřnosti a drůbky jsou rovněž vhodné k přípravě těchto pokrmů.

## 1272 GULÁŠE

Je to vesměs jídlo původem z maďarské kuchyně, k jehož úpravě se především používá sladké, jemné, mleté papriky a cibule.

Použití sladké, jemné papriky vyžaduje zvýšenou opatrnost; nesmí se v rozpáleném tuku přiškvařit, neboť by cukr obsažený v paprice zkaramelizoval, zhnědl a paprika by ztratila nejen pěknou barvu, ale měla by i nahořklou příchut. Chceme-li, aby upravený pokrm měl obzvláště pěknou barvu, pak třetinu potřebné papriky rozpustíme v trošce nahřátého másla, podlijeme nepatrně vývarem, krátce povaříme a hotový pokrm takto upravenou paprikou obarvíme.

Kořeníme-li pálivou paprikou, která poměrně málo barví, pak pokrm před dohotovením přibarvíme menším množstvím protlaku z rajčat, který před použitím mírně podusíme na tuku, abychom potlačili jeho ostrou chuť.

## 1273 Guláš z hovězího masa (s brambory)

*Poměr: 75 dkg hovězího masa nejlépe z kličky; dále je na guláš vhodné maso z plece, z krku a z lýtka, 8 dkg sádla nebo slaniny, 20–25 dkg cibule, 1 dkg sladké mleté papriky, sůl, trochu kmínu a majoránky, 1 stroužek česneku, 3 dkg hladké mouky, voda na podlévání, 1–1½ litru vývaru z kostí nebo z vývarové kostky a popř. 75 dkg brambor.*

Postup: Maso, zejména z kličky, zbavíme všech tuhých blan a šlach a pak je nakrájíme na větší kostky; v kastrole na rozpáleném sádle nebo na pokrácené rozškvařené slanině osmažíme do světležluta na drobné kostičky nakrájenou cibuli. Pak k ní přidáme nakrájené maso, papriku, sůl, kmín, majoránku, utřený česnek a za občasného podlévání vodou pražíme maso při častém míchání tak dlouho, až je poloměkké. To trvá podle druhu masa 1 až 1½ hodiny. (Vody přiléváme jen tolik, aby se maso nepřipálilo.) Potom šťávu necháme zčásti vysmahnout a zbylou šťávu s tukem zaprášíme moukou, osmahneme, pak vše podlijeme vývarem, přidáme oloupané, na větší

kousky nakrájené brambory a vaříme tak dlouho, až maso i brambory změkknou. Hotový guláš podle potřeby ještě přisolíme a podáváme na talíři nebo v timbálové misce.

*Poznámka:* Chceme-li podávat guláš s procezenou šťávou, pak maso drátěnou naběračkou vyjmeme, vložíme do čistého kastrolu, šťávu prolijeme sítem na maso a cibuli vařečkou protlačíme, není-li ovšem rozvařená.

Podáváme na přesnídávku nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: brambory, rýže, noky, těstoviny, knedlíky, chléb, rohlíky apod. (Přílohu dáváme jen tenkrát, připravujeme-li guláš bez bramborů.)

Pro 6 osob. Úprava trvá 1½ až 2½ hodiny.

## 1274 Guláš přírodní, šťavnatý

Připravíme si guláš z hovězího masa bez bramborů. Dále vynecháme majoránku, kmín a mouku a množství cibule zvýšíme na 60 dkg. Nesmažíme ji však před přidáním masa, pouze ji krátce podusíme, protože by se při pražení s masem mohla snadno připálit. Tento guláš má výbornou šťávu.

## 1275 Guláš znojenský

Připravíme si guláš z hovězího masa bez bramborů a do hotového guláše přidáme 3 kyselé okurky, nakrájené na kostičky, a na tuku krátce podušené. Pak guláš ještě trochu podusíme a podáváme.

## 1276 Guláš pikantní

Připravíme si guláš z hovězího masa bez bramborů a před dohotovením přidáme ¼ kg míchané zeleniny, vařené na kyselo a dobře odkapané. Guláš ještě krátce podusíme a podáváme.

## 1277 Guláš karlovarský

Připravíme si guláš z hovězího masa bez bramborů. Před dohotovením do něj přimícháme ½ litru smetany. Jako příloha jsou vhodné maslo, noky nebo bramborové krokety.

## 1278 Guláš s hříbků

Připravíme si guláš z hovězího masa bez bramborů, před dohotovením do něj přimícháme 20 dkg očištěných hříbků na plátky nakrájených a na másle podušených. Guláš ještě krátce podusíme a podáváme.

## 1279 Guláš s makaróny po italsku

Připravíme si guláš z hovězího masa bez bramborů (viz recept čís. 1273), do hotového guláše promícháme 5 dkg protlaku z rajčat, podušeného na

tuku, 30 dkg ve slané vodě uvařených makarónů pokrájených na menší kousky a silně prohřejeme. Jednotlivé porce guláše pak posypeme nastrouhaným ementálem nebo parmazánem.

#### 1280 Guláš mexický

Připravíme si guláš z hovězího masa bez bramborů. Dušenou horkou rýži napěchujeme do kruhového, máslem vymazaného tvořítko, načež ji vyklopíme na okrouhlou mísu. Volný střed naplníme připraveným gulášem a povrch guláše posypeme jemně rozsekanou šunkou a nastrouhaným parmazánem. Vnější, svislou stranu okruhu rýže ozdobíme svislými, 5 cm od sebe vzdálenými proužky kečupu, vystříkanými sáčkem s rovnou trubičkou.

#### 1281 Guláš vídeňský

K přípravě tohoto guláše používáme výhradně masa z hovězí svíčkové a při pražení podlijeme guláš lžící octa. Vše ostatní je stejné jako u guláše z hovězího masa, připraveného bez bramborů a mouky. Doba tepelné úpravy tohoto guláše je vzhledem k jakostnějšímu masu poměrně kratší a trvá nejdéle 40 minut.

#### 1282 Guláš z vepřového masa

*Poměr: 75 dkg vepřového masa z plece nebo spodního bůčku, 5 dkg sádla, 20 dkg cibule, sladká mletá paprika, lžice octa, sůl, kmín, 2 dkg hladké mouky, 75 dkg brambor, 1/8 litru kyselé smetany a asi 1 litr vývaru.*

Postup: Očištěné, prorostlé vepřové maso nakrájíme na větší kostky. V rozpáleném sádle osmažíme do světležluta nakrájenou cibuli, pak k ní přidáme ocet, papriku, nakrájené maso, kmín a sůl a za občasného podlévání vývarem maso dusíme do poloměkka. To trvá asi 1/2 hodiny. Potom šťávu necháme z části vysmahnout a zbylou šťávu s tukem zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem, přidáme oloupané, na větší kostky nakrájené brambory a dohromady s masem dodusíme do měkka. Nakonec přilijeme kyselou smetanu, krátce povaříme a obarvíme paprikou, rozpuštěnou v nahřátém másle.

*Obměna:* Guláš můžeme také upravit bez brambor a bez smetany. Podáváme jako přesnídávku, nebo jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

#### 1283 Guláš sekelský

*Poměr: 75 dkg vepřového masa z plece nebo spodního bůčku, 8 dkg sádla, 30 dkg cibule, sůl, 1 dkg sladké mleté papriky, 1 dkg kmínu, trochu kopru, stroužek česneku, 50 dkg kyselého zelí, 1/8 litru kyselé smetany, voda na podlévání a trochu vývaru.*

Postup: Prorostlé vepřové maso opláchneme a nakrájíme na větší kostky. V kastrole na rozpáleném sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, pak k ní přidáme papriku, kmín, rozsekaný kopr, utřený česnek, nakrájené maso,

osolíme a vše trochu opražíme. Potom maso přikryté pokličkou dusíme tak dlouho, až je poloměkké. Při dušení maso občas podléváme vodou a zamícháme. K poloměkkému masu pak přidáme pokrájené kyselé zelí, podlijeme je trochou vývaru, nebo lákem ze zelí, a vše dohromady dusíme tak dlouho, až je maso i zelí měkké. Nakonec přilijeme kyselou smetanu, krátce povaříme a hotový pokrm obarvíme lžičkou sladké mleté papriky, rozpuštěné v teplém másle.

Podáváme jako přesnídávku nebo jako samostatný pokrm.

*Příloha:* brambory, nočky, knedlíky, chléb nebo rohlík.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

#### 1284 Guláš ze skopového masa

*Poměr: 75 dkg skopového masa z plece, boku nebo krku, 8 dkg sádla nebo slaniny, 20 dkg cibule, sůl, mletá paprika, trochu kmínu a majoránky, 2 stroužky česneku, 3 dkg hladké mouky, voda na podlévání, asi 1 1/2 litru vývaru z kostí a 75 dkg bramborů.*

Postup: Skopové maso očištíme, opláchneme ve vlažné vodě a nakrájíme na větší kostky. Další postup je stejný jako u receptu „Guláš z hovězího masa“ (viz čís. 1273).

Podáváme jako přesnídávku nebo jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1285 Guláš z králičího masa

K přípravě tohoto guláše používáme obvykle vykostěné a na kousky nakrájené přední půlky z králíka. Jinak se upravuje stejně jako guláš z hovězího masa bez brambor (viz recept čís. 1273) jedině s tou změnou, že se maso nepraží, pouze dusí.

#### 1285a Guláš z husích žaludků

*Poměr: 75 dkg husích žaludků, 7 dkg hustého sádla, 15 dkg cibule, sladká mletá paprika, sůl, trochu kmínu, majoránky a mletého pepře, stroužek česneku, 2 dkg hladké mouky a vývar z kostí.*

Postup: Očištěné husí žaludky dobře omyjeme a nakrájíme na větší kousky. Dále je upravujeme jako guláš z hovězího masa bez bramborů (viz recept čís. 1273), avšak s tím rozdílem, že žaludky nepražíme, pouze je podlíté trochou vody nebo vývaru dusíme.

Podáváme jako přesnídávku nebo jako samostatný pokrm.

*Příloha:* brambory, rýže, chléb, rohlík a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

#### 1285b Guláš z brambor

*Poměr: 1,60 kg brambor, 8 dkg slaniny, 8 dkg sádla, 30 dkg cibule, sladká mletá paprika, lžice octa, sůl, trochu kmínu a vývar.*

Postup: V kastrole na rozpáleném sádle rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu a pak v ní osmažíme do světležluta drobně nakrájenou cibuli, přidáme papriku, ocet, oloupané a rozčtvrcené brambory, osolíme, pokmínujeme, podlijeme vývarem natolik, aby brambory byly potopeny, a dusíme tak dlouho, až brambory změknu.

*Obměna:* Do guláše můžeme přidat také 30 dkg na kostičky nakrájeného salámu, který před přidáním brambor na cibulce krátce opražíme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

## 1287 PERKELTY

Perkelt můžeme upravovat z hovězího, telecího, vepřového, skopového a jehněčího masa nebo ze selete, z kuřete, krocana, kachny, husy, koroptve, bažanta, zajíce nebo srnce, dále z jater, z uzenin (zejména párků) apod. K přípravě perkeltu volíme nejčastěji maso z plecka a z kýty, ale také maso z krku, hlavy a klišky, a to hlavně libové.

*Poměr:* 75 dkg masa, 5 až 7 dkg vepřového sádla, 20 až 30 dkg cibule, 1½ dkg sladké papriky, sůl, 4 dkg protlaku z rajčat a vývar z kostí.

Postup: Maso očistíme, odstraníme popř. blány a šlachy a maso nakrájíme na větší kostky jako na guláš. V kastrolu rozpálíme sádlo, pak k němu přidáme velmi jemně nasekanou nebo nastrouhanou cibuli a do světležluta ji osmažíme. Potom přidáme papriku, nakrájené maso a sůl a za občasného podlévání vývarem pražíme maso tak dlouho, až je poloměkké. Vývarem maso podléváme jen natolik, aby se nepřipálilo, a při pražení je často mícháme. K poloměkkému, opraženému masu přidáme protlak z rajčat a přilijeme 2 dl vývaru z kostí, popř. i 1/16 litru bílého přírodního nasládlého vína. Zakryjeme pokličkou a na mírnějším ohni maso dodusíme do měkka. Při dušení rovněž občas maso zamícháme. Při této úpravě však dbejme, aby šťáva, které má být menší množství než u guláše, byla přiměřeně zahoustlá. Hotový perkelt podáváme nejčastěji v timbálových miskách.

*Poznámka:* Maso telecí, jehněčí apod. na rozdíl od masa hovězího, srnčího apod., opražíme jen krátce a rychle a pak je již jen dusíme. Maso z drůbeže pouze prudce na všech stranách opečeme a pak je dusíme.

Podáváme jako přesnídávku, popř. jako teplý mezichod anebo jako samostatný pokrm.

Příloha: brambory, rýže, noky, tarhoňa a okurky mléčně kvašené nebo salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá podle druhu masa ¼ až 2 hodiny.

## 1288 Perkelt z párků

*Poměr:* 75 dkg párků, 6 dkg sádla, 20 dkg cibule, 1½ dkg mleté sladké papriky, sůl, 3 rajčata, 3 zelené papriky a vývar z kostí nebo z vývarové kostky.

Postup: V kastrole na rozpáleném sádle osmažíme nastrouhanou cibuli, na ni vložíme oloupané a na větší kusy nakrájené párky a krátce je opražíme. Potom přidáme mletou papriku, oloupaná, na plátky nakrájená rajčata a na nudličky nakrájené paprikové lusky, podlijeme 2 dl vývaru, trochu přisolíme, zakryjeme pokličkou a asi 15 až 20 minut podusíme.

*Poznámka:* Nemáme-li čerstvé zelené papriky, vezmeme papriky zmrazené. Podáváme jako přesnídávku nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: brambory, chléb nebo rohlík a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

## 1289 PAPRIKÁŠE

Paprikáš upravujeme z telecího, vepřového, skopového a jehněčího masa nebo z kuřat.

## 1290 Paprikáš telecí

*Poměr:* 75 dkg telecího masa z klišky a plecka, 6 dkg sádla nebo másla, 15 dkg cibule, 1 dkg sladké mleté papriky, sůl, 2 dl kyselé smetany, 1 až 2 dkg hladké mouky a trochu vývaru z kostí.

Postup: Maso očistíme, opláchneme a nakrájíme na větší kostky. V kastrolu rozpustíme tuk, pak k němu přidáme velmi jemně nasekanou cibuli a trochu ji osmažíme. Potom přidáme papriku, nakrájené maso, osolíme a na prudkém ohni trochu opražíme. Maso pak za občasného podlévání vývarem udusíme do měkka. Měkké maso podlijeme smetanou, ve které jsme rozkvedlali mouku, přisolíme a krátce zavaříme.

*Obměna:* Do paprikáše můžeme také přidat nakrájená rajčata a zelené paprikové lusky, které dusíme dohromady s masem.

Podáváme jako přesnídávku nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory nebo noky, popř. těstoviny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá ¾ hodiny.

## 1291 RAGÚ

Tento pokrm pochází z francouzské kuchyně. Je to v podstatě zadělávaný pokrm, připravovaný buď z jednoho nebo z několika druhů jemných mas, s přidáním zeleniny, hub, popř. malých knedlíčků, koření apod. Ragú můžeme připravovat i bez masa, jen z jemných druhů zeleniny. Rozeznáváme ragú bílé, které nejčastěji zjemňujeme žlutkem rozkvedlaným ve smetaně, a ragú hnědé, ochutněné většinou červeným vínem.

K přípravě ragú upotřebíme hlavně maso vykostěné, které krájíme podle druhu masa na pravidelné kostky o průměru 1 cm nebo na menší kousky. Také kořenovou zeleninu a houby, slouží-li jako přísada do ragú, krájíme na kostky stejné velikosti.

### 1292 Ragú z telecího masa a květáku

*Poměr: 70 dkg telecího masa z plece bez kostí, voda, sůl, trochu bazalky a koriandru, mletý pepř, citrónová šťáva, 1/8 l smetany nebo mléka, 1 žloutek, 1 větší květák — a na jíšku 6 dkg másla a 5 dkg hladké mouky.*

**Postup:** Očištěné a opláchnuté telecí maso uvaříme v osolené vodě s bazalkou a koriandrem do měkka. Květák očištíme, dobře omyjeme, rozebereme na malé růžičky a uvaříme jej zvlášť v menším množství slané vody. Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku a postupně ji podléváme prochlazeným vývarem z telecího masa, osolíme, mírně opepříme a vaříme zvolna za stálého míchání, na mírném ohni asi půl hodiny. Vývaru přiléváme jen tolik, aby vznikla hustá omáčka. Do hotové omáčky přidáme uvařené a na kostky nakrájené maso, uvařený květák, promícháme, zakapeme citrónovou šťávou, dobře prohřejeme a hotový pokrm zjemníme žloutkem, rozkvedlaným ve smetaně. Jednotlivé porce ragú posypeme jemně rozsekanou petrželí.

**Obměna:** Místo citrónovou šťávou můžeme ragú okořenit meduňkou libovnínou neboli lékařskou. — Mletý pepř můžeme nahradit muškátovým květem.

Podáváme jako teplý předkrm nebo jako mezichod i k slavnostnější příležitosti.

**Příloha:** malé houskové nebo morkové knedlíčky, brambory nebo rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

### 1293 Ragú z telecího brzlíku a zeleniny

*Poměr: 75 dkg telecího brzlíku, 5 dkg másla, 12 dkg kořenové zeleniny (mrkev, pór, celer), 1 menší květák, 15 dkg chřestových hlaviček nebo zeleného hrášku, sůl, trochu mletého pepře, několik kapek worčesterské omáčky, citrónová šťáva, zelená petržel, vývar z kostí nebo ze zeleniny, 1/8 l mléka, 2 žloutky — na jíšku 6 dkg másla a 5 dkg hladké mouky.*

**Postup:** Brzlík krátce povaříme v osolené vodě, a když zbělá, vložíme jej ihned do studené vody. Pak jej odblaníme a zbavíme žilek. V kastrole rozpustíme máslo a v něm krátce opečeme připravený, na kostky nakrájený a osolený brzlík. Potom k němu přidáme očištěnou a na kostky nakrájenou mrkev, celer a pór, podlijeme trochou vývaru a dohromady vše udusíme do měkka. V menším množství slané vody uvaříme očištěný a na růžičky rozebraný květák a chřestové hlavičky nebo zelený hrášek, a to každé zvlášť. Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, podlijeme vývarem, osolíme, slabě opepříme, přidáme několik kapek worčesterské omáčky a za stálého míchání nejméně 20 minut povaříme. Hustou omáčku přilijeme k měkkému brzlíku se zeleninou, smícháme, zakapeme citrónovou šťávou, dobře pro-

hřejeme a pak zjemníme žloutky rozkvedlanými v mléce. Hotové ragú upravíme na větší okrouhlou mísu se zvýšeným okrajem, povrch ragú na okraji ozdobíme střídavě vařeným květákem a chřestovými hlavičkami nebo zeleným hráškem, a střed posypeme jemně rozsekanou zelenou petrželí.

**Poznámka:** Stejně můžeme upravovat také ragú z telecího masa.

Podáváme jako teplý předkrm nebo jako mezichod i k slavnostnějším příležitostem.

**Příloha:** malé houskové knedlíčky (viz recept č. 674), nebo morkové knedlíčky (viz recept č. 1372), brambory nebo rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1294 Ragú z kuřete

*Poměr: 1 větší kuře i s drůbkou, sůl, voda, 15 dkg kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer a cibule), 4 zrnka pepře, trochu mletého pepře nebo muškátového květu, trochu citrónové šťavy, 1 žloutek, 1/8 l smetany, 10 dkg žampionů, 3 dkg másla a 1 menší květák. — Na jíšku 6 dkg másla a 5 dkg hladké mouky. Vložka: houskové knedlíčky (viz recept č. 674).*

**Postup:** Očištěné, vykuchané a dobře omyté kuře i s očištěnými drůbkou kromě jater zvolna vaříme v osolené vodě s celým pepřem a očištěnou zeleninou v celku do měkka. Játra z kuřete podusíme na másle. Připravíme si z másla a mouky světlou jíšku, podlijeme ji vývarem z kuřete, osolíme, trochu opepříme nebo okořeníme tlučeným květem a za stálého míchání na mírném ohni nejméně 20 minut povaříme. Do husté omáčky přidáme uvařené, kůže zbavené a vykostěné maso z kuřete, uvařený žaludek a srdíčko, podušená játra, současně s kuřetem uvařenou zeleninu (kromě cibule), vše na kostky nakrájené, očištěné, a na kostky nakrájené a na másle podušené houby. Směs lehce promícháme, zakapeme citrónovou šťávou, dobře prohřejeme, pak do ní vložíme zvlášť ve slané vodě uvařené houskové knedlíčky a hotový pokrm zjemníme žloutkem rozkvedlaným ve smetaně. Ragú pak upravíme do timbálových misek a jednotlivé porce ozdobíme ve slané vodě uvařeným a na růžičky rozebraným květákem a zelenou petrželí, nebo jím naplníme paštičky z lístkového těsta.

Podáváme jako teplý předkrm, nebo mezichod i k slavnostnější příležitosti.

**Příloha:** podáváme-li ragú v timbálových miskách, volíme za přílohu dušnou rýži nebo měsíčky z lístkového těsta a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 1/2 hodiny.

### 1295 Ragú ze srnčího nebo jeleního masa

*Poměr: 70 dkg vykostěného masa ze srnčí kůže nebo plece, 6 dkg másla nebo sádla, 6 dkg cibule, 1 dkg cukru, divoké koření (6 zrnků pepře, 3 zrnka nového koření, 2 zrnka jalovce, 1 bobkový list a trochu tymiánu), sůl, 5 dkg hladké mouky, 1/16 l přírodního červeného vína, worčesterskou omáčku, citrónovou šťávu nebo oceť, 15 dkg žampionů nebo hříbků, 3 dkg másla na podušení hub a vývar z kostí hovězích nebo zvěřinových.*



Postup: Srnčí maso očistíme, odblaníme, omyjeme ve vlažné vodě a pak je nakrájíme na kostky asi 1 cm velké. V kastrole na rozpáleném tuku osmažíme drobně nakrájenou cibuli a cukr do zlatohněda, k tomu přidáme divoké koření, nakrájené a osolené maso, podlijeme vývarem a zakryté pokličkou dusíme do měkka. Měkké maso drátěnou naběračkou vyjmeme, šťávu z větší části vysmahneme, zbylou šťávu s tukem a kořením zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a dobře povaříme. Pak omáčku procedíme, přilijeme k ní červené víno, přidáme několik kapek worčesterské omáčky a citrónové šťávy. Do hotové omáčky vložíme udušené maso, očištěné, na kostičky nakrájené a na másle podušené houby, přisolíme a krátce vše povaříme.

*Obměny:* Do připravené omáčky můžeme ještě přidat pro chuťovou obměnu 3 dkg švestkových povidel, 3 dkg nastrouhaného perníku anebo 1/8 litru kečupu; červené víno můžeme nahradit 2 cl koňaku a omáčku ještě dochutíme rybízovou zavařeninou.

Při těchto obměnách však vynecháme houby. Ragú můžeme ještě doplnit dalšími vložkami: hovězím uzeným vařeným jazykem nakrájeným na kostičky nebo na kostičky nakrájenou a rozškvařenou slaninou.

Stejně upravujeme také ragú z jeleního masa.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory, máslové noky, makaróny, popř. jemný knedlík.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 2 hodiny.

## 1296 POKRMY ZE SEKANÉHO NEBO MLETÉHO MASA

Pokrmů ze sekaných nebo mletých mas, které upravujeme z masa jatečných zvířat, drůbeže, zvěřiny a ryb, popř. i z vnitřností, mají mnoho výhod.

I. K přípravě těchto pokrmů můžeme jednak vhodně využít masa tužšího s hrubší vláknitostí, tj. zvláště masa předního, jednak masa ze starších zvířat (zejména drůbeže), jejichž úprava vcelku vyžaduje delší dobu tepelného zpracování než masa sekaná nebo mletá. (Semletím masa ze starších zvířat zvýšíme také chuť pokrmu, neboť maso obsahuje více extraktivních látek než maso zvířat mladých.)

II. Kromě syrových mas můžeme semlít (sekat) i masa vařená, dušená nebo pečená. Obzvláště odkrojky (zbytky) těchto mas lze takto výhodně upotřebit.

III. Mletá masa kromě pudinku, galantin a paštik vyžadují poměrně jednoduché zpracování s krátkou dobou tepelné úpravy.

IV. Mleté maso se dá vhodně „nastavit“, čímž dosáhneme při menší spotřebě masa větších porcí a zároveň tím zvýšíme chutnost a stravitelnost upravovaného pokrmu.

Kromě uvedených výhod mají mletá masa také své nevýhody; umleté maso se totiž mnohem rychleji kazí než maso v celku. Maso je proto nutno po umletí ihned tepelně zpracovat. Ani hotové pokrmy připravené z umletého masa nesmíme, zejména v létě, déle skladovat a musíme je po zhotovení co nejdříve zkonsumovat.

## 1297 Poměr a volba jednotlivých druhů mas, pojících a nastavovacích prostředků

Na směs, z níž obvykle připravujeme tzv. sekanou pečení nebo karbanátky, volíme dva až tři druhy masa a to buď: 60 % hovězího a 40 % prorostlého vepřového, nebo 45 % hovězího, 15 % telecího a 40 % vepřového.

Karbanátky nebo sekanou pečení můžeme ovšem upravovat i z ostatních druhů mas. Důležité však je, aby v masité směsi bylo nejméně 30 % tučnějšího masa, jedině tak bude hotový pokrm dostatečně šťavnatý a chutný. Nemáme-li po ruce tučnější maso, nahradíme je slaninou nebo tukem.

U ostatních pokrmů, připravených ze sekaných nebo mletých mas, je poměr jednotlivých druhů masa různý a proto je uveden přímo v receptech.

Haše můžeme upravovat ze všech druhů masa, a to nejčastěji vařených, dušených nebo pečených; prejt hlavně z masa vepřového a vepřových vnitřností.

Na spojení (vazbu) a na zkypření mletého masa jsou nejvhodnější syrová celá vejce nebo jen bílky, popř. jen žloutky.

Dalším pojícím a zároveň nastavovacím prostředkem jsou země, které nejdříve ostrouháme, pak rozčtvrtíme a nejméně na půl hodiny namočíme do mléka nebo do vývaru. Potom dobře vymačkané prolisujeme anebo umeleme na strojku. (Ostrouhaný povrch země upotřebíme jako strouhanku.) Místo země můžeme vzít strouhanou housku, kterou před použitím lehce zvlhčíme mlékem, vývarem nebo smetanou, dále uvařenou prolisovanou nebo umletou rýží, v mléce vařené, prolisované nebo umleté ovesné vločky, vařené a umleté sójové boby, brambory, krupičnou kaši apod. . .

Všechny kašoviny přidáváme k masu teprve tehdy, až úplně vychladnou. Nastavovacích prostředků můžeme ovšem přidávat k masu jen určité množství a to průměrně 25 % nejvýše však 30 %. Jinak by zastíraly chuť masitého pokrmu.

## 1298 ÚPRAVA SEKANÉHO A MLETÉHO MASA

Maso, které chceme nasekat, nakrájíme nejdříve na kousky a pak je na navlhčeném prkénku větším a těžším ostrým nožem na jemno nasekáme. Nasekané maso dáme do misky, osolíme, okořeníme a s kypřícími popř. pojícími i nastavujícími prostředky dobře promícháme.

Maso na umletí nejdříve dobře vykostíme, zbavíme chrupavčitých částí a tuhých blan, pak opláchneme, nakrájíme na menší kousky a na strojku s ostrými noži umeleme. Potřebujeme-li zvláště jemně umleté maso, použijeme mlecího sítko s menšími otvory, nebo maso jednou až dvakrát přemeleme. (Velmi jemně umleté maso vyžadují zvláště paštiky a galantiny.) Používáme-li k nastavování mletého masa máčených zemí, je nejlépe, když je umeleme až po semletí masa, neboť tím zároveň ze strojku vytlačíme zbytky masa.

Umleté maso se solí, kořením, popř. s přidáním trochy vody dobře propracujeme buď na prkénku na maso, nebo ve větší porcelánové míse na hladkou, jemnou hmotu. Pak teprve k masu postupně přidáváme ostatní přísady, jako je máčená zemle nebo jiný pojící nebo nastavující prostředek, dále vejce, osmažená cibulka, nakrájená slanina atd., a vše dobře promícháme. Při mletí vařeného, dušeného nebo pečeného masa, zvláště je-li libové, postupujeme tak, že maso, nakrájené na kousky, vložíme do strojku, zavlažíme lžící vývaru a umeleme. (Toto zavlažování masa vývarem opakujeme při každé další dávce masa určeného k semletí). Mleté maso pak je vláčné, dá se vařečkou lehce roztírat, není trupelnaté a je vhodné zvláště k přípravě hašé.

#### 1299 Rozdíl mezi sekaným a mletým masem

Sekané maso je proti mletému masu šťavnatější, a proto se mu při úpravě některých pokrmů zvláště menších tvarů, jako je máslový řízek, sekaný biftek apod., dává před mletým masem přednost. Mleté maso je jemnější než maso sekané, má lepší vazbu, lépe se nastavuje a také tvaruje. Navíc je mletí masa rychlejší než sekání.

#### 1300 DRUHY POKRMŮ ZE SEKANÝCH NEBO MLETÝCH MAS

Z mletých nebo sekaných mas můžeme připravovat nejrozmanitější druhy pokrmů, jako sekaná pečeně, karbanátky, sekané řízky, bifteky, krokety, čevapčiči, vepřenky, polpety, knedlíčky, klopsy, různá hašé, prejty, pudinky, galantiny, paštiky atd.

Dále můžeme sekaným nebo mletým masem plnit vydlabané zeleniny jako rajčata, zelené i červené paprikové lusky, okurky, lilky, čekankové puky apod., anebo je zabalit do kapustových nebo zelných listů a pak je dusit nebo zapékat.

Mletá masa, upravená jako hašé, jsou vhodná k plnění vaječných omelet a paštiček z lístkového těsta, nebo jich můžeme použít jako pomazánky topinek, anebo je podávat jako samostatný pokrm s vhodnou přílohou.

#### 1301 Karbanátky z mletého masa, pečené

*Poměr: 35 dkg hovězího masa (nejlépe zadní libové), 25 dkg prorostlého vepřového masa, 1 vejce, 2 žemle, ¼ l mléka, 5 dkg slaniny, sůl, trochu mletého pepře, majoránky a zelené petržele, 3 dkg cibule, 3 až 8 dkg sádla, 2 lžice vody, 3 dkg strouhané housky, 2 dkg másla a trochu vývaru.*

**Postup:** Očištěné a omyté maso umeleme dvakrát na strojku. Umleté dáme do mísy, přidáme k němu sůl, koření a vodu, a dobře propracujeme. Pak přidáme v mléce namočené, dobře vymačkané a buď prolisované nebo na strojku umleté žemle, vejce, na kostičky nakrájenou slaninu, jemně usekanou

a na sádle osmaženou cibuli, zelenou petržel a směs důkladně promícháme. Je-li masitá směs řídkší, zahustíme ji podle potřeby strouhanou houskou. Ze směsi utvoříme na prkénku posypaném houskou 12 okrouhlých karbanátků, tupou stranou nože je přemřížkujeme, dáme na pekáč, polijeme horkým sádlem a pečeme pomalu v troubě asi 30 minut. Při pečení je občas poléváme vlastní šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě vývar. Upečené karbanátky vyjmeme, ze šťávy sebereme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, osolíme, přidáme máslo, krátce povaříme a procedíme. Karbanátky upravíme na mísu, trochou šťávy přelijeme a zbylou šťávu podáváme v omáčnicku. Mísu ozdobíme hlávkovým salátem a ředkvičkami.

*Poznámka:* Použijeme-li k přípravě karbanátků část vařeného nebo pečeného masa, pak přidáme do směsi jedno vejce a 2 dkg slaniny navíc, aby karbanátky nebyly suché a nerozpékaly se.

Podáváme jako hlavní chod.

*Příloha:* bramborová nebo hrachová kaše, vařené brambory, špenát nebo bramborový popř. zeleninový salát.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1302 Karbanátky pečené, jarní

*Poměr: 12 upečených karbanátků (viz recept č. 1301), ½ kg bramborové kaše, 12 tulipánků z ředkviček a hlávkový salát.*

**Postup:** Na nahřátou mísu narovnáme vedle sebe upečené karbanátky a trochou připravené šťávy je přelijeme. Horkou bramborovou kaši naplníme do sáčku s větší hvězdičkovitou trubičkou a na každý karbanátek vystříkneme větší hvězdičci. Do středu hvězdičky zasadíme tulipánek z ředkvičky a mísu ozdobíme hlávkovým salátem.

Za přílohu volíme dušenou zeleninu nebo salát ze syrové zeleniny.

#### 1303 Sekaná pečeně

*Poměr: Masitá směs jako na „Karbanátky z mletého masa“ (viz recept č. 1301), 1 bílek, 6 dkg sádla, 2 dkg másla, sůl a vývar.*

**Postup:** Z připravené směsi utvoříme na prkénku posypaném houskou dvě šišky a na povrchu je potřeme bílkem. V pekáči rozpálíme sádlo, vložíme do něj šišky sekané a v troubě je zvolna pečeme asi 1 hodinu. Při pečení je občas poléváme vypečenou šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě vývar. Upečenou sekanou nakrájíme na porce, urovnáme je na nahřátou mísu a ozdobíme hlávkovým salátem. Ze šťávy sebereme tuk, přilijeme k ní trochu vývaru, osolíme a krátce povaříme, zjemníme máslem, procedíme a podáváme k pečení.

*Příloha:* bramborová kaše, vařené nebo pečené brambory, dušené zelí nebo špenát, salát ze syrové zeleniny, kompot apod.

*Obměna:* Šišky sekané můžeme také péci místo na sádle na drobně nakrájené slanině a cibulce. Po upečení přendáme šišky sekané do jiného pekáče a ke šťávě přilijeme 2 dl kyselé smetany, promíchané s 2 dkg polohrubé mouky,

povaříme, ochutníme hladkou hořčicí a procedíme. Podáváme-li sekanou pečení s takto upravenou smetanovou omáčkou, je vhodná jako příloha knedlík nebo rýže. Kromě smetanové omáčky můžeme k sekané pečení také podávat omáčku madeirskou, špekovou, paprikovou, rajčatovou apod. Podáváme jako hlavní chod.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1304a Sekaná pečeně plněná

*Poměr: Masitá směs jako na „Karbanátky z mletého masa“ (viz recept č. 1301), 6 na tvrdo vařených vajec, 6 kyselých okurek, bílek na potřetí; 6 dkg sádla, 2 dkg másla, sůl a vývar.*

Postup: Připravenou směs rozdělíme na dva díly a každý díl rozestřeme na prkénku, posypaném strouhanou houskou, na silnější obdélník. Špičky uvařených vajec z obou stran trochu zkrojíme a zkrojená vejce podélně vždy po třech za sebou položíme do středu připravených obdélníků. Vedle vajec položíme oloupané a podélně rozkrojené kyselé okurky. Vše zabalíme do masité směsi, upravíme do šišek a povrch potřeme bílkem. Plněnou sekanou pečeme stejně jako „Sekanou pečení“ (viz recept č. 1303).

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: brambory vařené nebo opečené, bramborová kaše, dušená zelenina nebo salát ze syrové zeleniny apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1304b Koule ze sekaného masa plněné rajčaty po anglicku

*Poměr: 30 dkg vepřového masa, 20 dkg hovězího masa, 10 dkg žemlí, ¼ l mléka, 1 vejce, sůl, pepř, trochu majoránky, zelená petržel, 1 dkg másla, 3 dkg cibule. — 10 až 12 malých tvrdších rajčat, mouka, vejce a strouhaná houska na obalení a sádlo nebo olej na vysmažení.*

Postup: Maso a žemli namočenou v mléce a dobře vymačkanou umeleme na masovém strojku, přidáme vejce, sůl, koření, cibulku nakrájenou na drobno a osmaženou na másle, drobně usekanou petržel a směs dobře promícháme. Rajčata propícháme párátkem, trochu je osolíme, zabalíme do připravené směsi sekané (vrstva sekaniny smí být nejvýš 1 cm silná), obalíme jako řízek a ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku je do zlatova vysmažíme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory, posypané zelenou petrželí.

Pro 4–6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 1305 Sekaná pečeně ze zaječího masa

*Poměr: 30 dkg vykostěného zaječího masa z přední půlky, zaječí játra, plíce a srdce, 25 dkg prorostlého vepřového masa, 12 dkg slaniny, 2 žemle, asi ¼ litru mléka, 1 vejce, 2 vejce, sůl, trochu mletého pepře a majoránky, 4 dkg cibule, zelená petržel, 3 až 6 dkg sádla a trochu vývaru ze zeleniny, v němž jsme vyvařili kosti ze zajíce.*

Postup: Očištěné a omyté zaječí a vepřové maso i s vnitřnostmi umeleme dvakrát na strojku. Umleté maso dáme do misky, přidáme sůl, koření a dobře propracujeme. Potom k masu přidáme v mléce namočené, vymačkané a na strojku umleté žemle, vejce, na kostičky nakrájenou cibuli a jemně rozsekanou zelenou petržel, obojí zeleninu osmaženou na 3 dkg sádla a dobře vše promícháme.

Na prkénku posypaném strouhanou houskou utvoříme ze směsi dva obdélníky, podélně na ně rozložíme slaninu, nakrájenou na dlouhé hranolky, pak obdélníky svineme a utvoříme z nich podlouhlé šišky, které dáme na pekáč do rozpáleného sádla a v horké troubě je pečeme asi hodinu. Při pečení sekanou občas poléváme vypečenou šťávou a podle potřeby přiléváme trochu vývaru. Pečenou sekanou vyjmeme, šťávu z větší části vysmahněme a zbylou šťávu s tukem zaprášíme moukou, osmahněme, podlijeme vývarem, povaříme, prisolíme a procedíme. Zaječí sekanou nakrájíme na porce, dáme je na talíře, podlijeme trochou šťávy a ozdobíme kolečkem citrónu, na které jsme dali hromádku brusinkového kompotu.

Obměna: Šťávu můžeme také zahustit 2 dl kyselé smetany, smíchané s 2 dkg polohrubé mouky, kterou pak povaříme a procedíme.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: bramborová kaše a houby nakládané v octovém nálevu, nebo knedlíky a červené zelí. — Podáváme-li sekanou se smetanovou omáčkou, volíme jako přílohu knedlíky a brusinkový nebo rybízový kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1306 Klopsy s kaparovou omáčkou

*Poměr: Masitá směs jako na „Karbanátky z mletého masa“ (viz recept č. 1301), 2 sardele, trochu zázvoru, 6 dkg másla a ¼ l kaparové omáčky (viz recept č. 794).*

Postup: Do připravené masité směsi ještě přimícháme prolisované sardele a dochutíme trochou nastrouhaného zázvoru. Pak ze směsi utvoříme lžící velké noky — klopsy, které obalíme v mouce a v pánvi na rozpáleném másle rychle na všech stranách opečeme. Opečené klopsy vložíme do kastrolu, přelijeme kaparovou omáčkou a asi 15 minut podusíme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: bramborová kaše, vařené brambory, dušená rýže, těstoviny apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 1307 Telecí řízek sekaný

*Poměr: 60 dkg telecího masa z plece, 4 dkg másla, 2 žloutky, 3 dkg prosáté strouhané housky, sůl, trochu tlučného květu, zelená petržel, 2 lžice smetany, 10 až 12 dkg másla na pečení, 2 dkg hladké mouky a vývar.*

Postup: Očištěné a opláchnuté telecí maso pokrájíme a pak jemně nasekáme nebo dvakrát umeleme na strojku. V misce utřeme máslo do pěny, pak přidáme žloutky, strouhanou housku, znovu trochu utřeme, přidáme umleté maso, rozsekanou zelenou petržel, sůl, koření, smetanu a vše dobře promí-

cháme. Ze směsi utvoříme oválové řízky, které po obou stranách v pánvi na rozpuštěném másle zvolna pečeme do zlatova (po každé straně asi 4 minuty). Hotové řízky vyjmeme a máslo zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem, osolíme a povaříme. Řízky upravíme na talíře, trochou šťávy polijeme a ozdobíme zelenou petrželí.

*Obměny:* Místo strouhané housky můžeme do hmoty promíchat v mléce namočenou, vymačkanou a umletou žemli. — Hmotu můžeme také přikořenit nastrouhanou citrónovou kůrou.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory, bramborová kaše, dušená rýže a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1308 Telecí sekané medailónky s dušeným hráškem

*Poměr:* 60 dkg telecího masa z plece, 2 žemle,  $\frac{1}{4}$  l mléka, 1 vejce, 3 dkg slaniny, 1 dkg cibule, zelená petržel, sůl, trochu mletého pepře, 3 dkg strouhané housky, 2 dkg hladké mouky, 12 dkg sádla, 2 dkg másla a trochu vývaru. — 60 dkg na másle dušeného zeleného hrášku.

Postup: Očištěné a opláchnuté telecí maso a slaninu pokrájíme, umeleme na strojku, dáme do misky, osolíme, okořeníme a dobře propracujeme. Pak k němu přidáme ostrouhané, v mléce namočené, vymačkané a na strojku umleté žemle, nastrouhanou cibuli, vejce, rozsekanou zelenou petržel, podle potřeby strouhanou housku a vše dobře promícháme. Hmotu rozdělíme na 18 kousků, z kterých utvoříme na pomoučeném prkénku menší okrouhlé placičky (medailónky) a v rozpáleném tuku je rychle po obou stranách opečeme do zlatova. Upečené medailónky vždy 3 na jednu porci urovnáme na talíře a obložíme je dušeným zeleným hráškem.

Ze šťávy odstraníme tuk, šťávu podlijeme vývarem, povaříme, zjemníme máslem, procedíme a podáváme zvlášť v omáčnicku.

*Poznámka:* Místo na sádle můžeme medailónky péci také na másle nebo na oleji.

Podáváme jako hlavní chod.

Příloha: vařené brambory nebo dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1309 Čevapčiči

*Poměr:* 20 dkg hovězího masa (může to být ze svičkové, z roštěnce nebo z květové špičky), 20 dkg vepřového masa libového (z plecka nebo z kýty), 30 dkg skopového masa libového (nejlépe z kýty), 10 dkg cibule, stroužek česneku, sůl, trochu mletého pepře a sladké papriky a 10 dkg sádla nebo oleje na pečení.

Postup: Maso omyjeme a jemně nasekáme nebo na strojku jednou umeleme. Umleté maso dáme do mísy, přidáme sůl a koření, popř. jemně usekanou cibuli a utřený česnek a směs dobře prohněteme. Z připravené směsi válíme váleček, z kterého nakrájíme kousky a z nich na prkénku popráše-

ném moukou utvoříme menší šišky, asi na prst silné. Šišky neboli čevapčiči pak pečeme na rozpáleném roštu, přičemž je občas potřáeme sádlem nebo olejem, anebo je pečeme v pánvi na rozpáleném tuku do zlatohněda. Pečení čevapčiči nemá trvat déle než 8 minut. Pečeme-li je déle, nejsou šťavnaté. Na jednu porci počítáme 4 kusy čevapčiči. Upečené čevapčiči upravíme na talíře a obložíme drobně nakrájenou cibulkou a hladkou hořčicí, kterou dáme do obroučku z cibule, ozdobíme vějířkem z kyselé okurky a zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: chléb, slaný rohlík, opečené brambory, míchaná zelenina vařená na kyselo apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

### 1310 Vepřenky

*Poměr:* 60 dkg vepřového masa nejlépe z plecka, 1 až 2 žemle,  $\frac{2}{10}$  l vody nebo mléka, sůl, trochu mletého pepře a sladké papriky a 10 dkg sádla nebo oleje. — 12 dkg cibule a hladké hořčice.

Postup: Ostrouhanou žemli rozčtvrtíme a namočíme do vody nebo do mléka. Potom ji vymačkáme, přidáme k pokrájenému vepřovému masu a společně umeleme na strojku. Umleté maso osolíme, okořeníme a dobře promícháme. Hmotu rozdělíme na 18 dílů, z kterých utvoříme tenké placičky, jež rychle opékáme po obou stranách v rozpáleném tuku do zlatova. Opečené vepřenky na povrchu potřeme hořčicí, posypeme drobně nakrájenou cibulí, a buď je upravíme na talíře a ozdobíme zelenou petrželí, anebo je pokládáme na tenké krajíčky chleba.

(Na jednu porci počítáme 3 vepřenky).

Podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 1311 Kouličky z vepřového masa na smetaně

*Poměr:* 60 dkg vepřového masa bez kostí, sůl, trochu mletého pepře a pažitky, 4 dkg cibule, 8 dkg slaniny, 12 dkg strouhané housky,  $\frac{1}{10}$  l mléka, 8 dkg másla, 4 dkg hladké mouky,  $\frac{1}{8}$  l vývaru,  $\frac{1}{4}$  l kyselá smetana, trochu citrónové šťávy a vorčesterské omáčky.

Postup: Maso opláchneme, pokrájíme, dvakrát umeleme na strojku a pak k němu přidáme sůl, pepř, jemně rozsekanou pažitku, nastrouhanou cibuli, na kostky nakrájenou a rozškvařenou slaninu a směs dobře promícháme. Nakonec do směsi přimícháme mlékem zvlhčenou strouhanou housku. Ze směsi utvoříme kouličky asi 25 g těžké a v pekáči na rozpuštěném másle je v troubě pečeme asi 15 minut. Potom opečené kouličky drátěnou naběračkou přendáme do kastrolu. Máslo z opečených kouliček zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem a kyselou smetanou a povaříme. Hotovou smetanovou omáčku ochutíme citrónovou šťávou a vorčesterskou omáčkou, přisolíme, procedíme na kouličky v kastrole a ještě krátce podusíme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory nebo dušená rýže a jeřabinkový nebo brusinkový kompot.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1312 Pražská velikonoční nádivka

*Poměr: 60 dkg vařeného uzeného masa nebo 40 dkg vařeného uzeného bůčku a 20 dkg vařeného vepřového masa z plecka; popř. 30 dkg vařeného uzeného masa, 15 dkg vařeného vepřového masa, 15 dkg vařeného telecího masa, — 6 čerstvých vajec, sůl, trochu mletého pepře, zelená petržel nebo pažitka, 15 dkg vevy (žemlí), 4 dkg másla a vývar.*

Postup: Uvařené maso drobně nasekáme nebo umeleme, dáme do mísy a přidáme rozkvedlaná vejce, sůl, pepř, jemně rozsekanou zelenou petržel nebo pažitku, na kostičky nakrájenou a vývarem zvlhčenou žemli a dobře vše promícháme. Potom nádivku vložíme do máslem vymazaného pekáče a v troubě zvolna pečeme asi  $\frac{3}{4}$  hodiny.

*Obměny: — Místo žemlí můžeme použít strouhané housky; přidáme však  $\frac{1}{4}$  l mléka, ve kterém rozkvedláme vejce. — Do směsi můžeme také promíchat místo celých vajec jen žloutky, z bílků pak ušleháme tuhý sníh, který nakonec do směsi lehce promícháme.*

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: slané pečivo nebo vařené brambory maštěné máslem a sypané zelenou petrželí a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1313 Hašé z telecího nebo hovězího masa

*Poměr: 60 dkg vařeného, dušeného nebo pečeného telecího popř. hovězího masa (mohou to být také odkrojky nebo zbytky pečených mas), 1 žemle,  $\frac{1}{8}$  l mléka, 3 dkg másla, 2 dkg cibule, trochu zelené petržele, 1 žloutek, sůl, mletý pepř a voda nebo vývar.*

Postup: Vychladlé maso pokrájíme. Žemli ostrouháme, namočíme asi na  $\frac{1}{2}$  hodiny do mléka a pak ji vymačkáme. Potom maso i žemli společně dvakrát umeleme na strojku. V kastrole na rozpuštěném másle zpěníme jemně nakrájenou cibuli a zelenou petržel, přidáme umleté maso, žloutek, osolíme, opepříme, podlijeme trochou vývaru a krátce podusíme.

*Obměna: Místo vývarem můžeme hašé podlít bílým přírodním vínem nebo smetanou. Upravujeme-li hašé z hovězího masa, můžeme je ochutit proli-sovanou sardelí.*

*Poznámka: K přípravě tohoto hašé můžeme použít i jiných druhů vařených nebo pečených mas, jako je maso vepřové, králičí, kůzlečí apod. Použijeme-li k přípravě hašé skopového masa, pak společně s cibulkou podusíme stroužek utřeného česneku.*

Hotové hašé plníme do paštiček z lístkového těsta anebo haší potřeme teplé topinky a podáváme horké jako teplý mezichod nebo jako zákusek k vínu; nebo hašé upravíme na talíře, na každou jednotlivou porci dáme

sázené vejce a jako přílohu podáváme vařené brambory, maštěné máslem a sypané zelenou petrželí, a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

### 1314 Hašé ze zvěřiny

*Poměr: 60 dkg jakékoliv pečené zvěřiny (mohou to být i odkrojky nebo zbytky), 4 dkg sádla, 2 dkg cibule, asi  $\frac{1}{10}$  l smetany, sůl, mletý pepř a 1 dkg kapar.*

Postup: Maso na strojku dvakrát umeleme. V kastrole na rozpáleném sádle osmažíme drobně nakrájenou cibuli, pak k ní přidáme umleté maso, jemně rozsekané kapary, zalijeme smetanou, osolíme, opepříme, dobře promícháme a krátce podusíme.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: měsíčky z lístkového těsta, vařené brambory, sázená vejce, brusinkový kompot, řez citrónu apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1315 Šunkové krokety

*Poměr: 50 dkg šunky nebo šunkového salámu, 2 vrchovaté lžičky husté bešamelové omáčky (viz recept č. 759), sůl, 2 žloutky, 2 lžičky kyselé smetany a 3 dkg strouhané housky. Na obalení 5 dkg hladké mouky, 2 vejce, 10 dkg strouhané housky a na vysmažení  $\frac{1}{4}$  kg oleje nebo sádla.*

Postup: Do horké bešamelové omáčky vložíme na masovém strojku umletou šunku nebo salám, žloutky, sůl, strouhanou housku, přelijeme kyselou smetanou, dobře promícháme a směs necháme vychladnout. Pak ze směsi upravíme malé válečky (krokety), obalíme je v mouce, v rozšlehaných vejcích a strouhané housce a v rozpáleném tuku do zlatova vysmažíme. Krokety upravíme na mísu a ozdobíme zelenou petrželí a tulipánky z ředkviček nebo nakrájeným citrónem.

Podáváme jako teplý předkrm nebo jako teplý mezichod.

Příloha: majonézová nebo tatarská omáčka, popř. i dušená zelenina.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

### 1316 Masitý závin

*Poměr: 50 dkg pečeného nebo vařeného masa (mohou to být i odkrojky nebo zbytky), 3 dkg másla, 3 dkg cibule, trochu zelené petržele, 2 dkg hladké mouky,  $\frac{1}{8}$  litru hovězího vývaru, sůl, mletý pepř. — Na závinové těsto; 25 dkg hladké mouky, 1 vejce, asi 1 dkg sádla nebo oleje, trochu soli a  $\frac{1}{10}$  l vlažné vody. — Na pomazání 2 dkg másla.*

Postup: Nejdříve upravíme z mouky, tuku, vejce, soli a vlažné vody závinové těsto. (Úpravu závinového těsta najdete v receptu č. 1449). V kastrolku zpěníme na másle drobně nakrájenou cibulku a zelenou petržel, pak zaprášíme moukou, osmahneme, k tomu přidáme umleté maso, osolíme, opepříme, podlijeme vývarem a dobře podusíme. Připravenou vychladlou kašo-

vinu nanese na vytažené závinové těsto, svineme je, dáme na mastný plech, potřeme máslem a závin pečeme v horké troubě asi ½ hodiny. Upečený závin nakrájíme na porce. Podáváme jako předkrm nebo jako teplý mezichod s dušenou zeleninou, nebo jako přílohu k bujónu. Pro 6 osob. Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1317 Šunková paštika

*Poměr: Na náplň: 8 dkg másla, 40 dkg šunky, 6 žloutků, 1 vejce, 3/10 litru kyselé smetany a sůl.*

*Těsto na palačinky: ¼ litru mléka, 12 dkg hladké mouky, 1 vejce, 1 žloutek, sůl, a trochu tuku na pečení. — Trochu tuku a strouhané housky na vymazání a vysypání ohnivzdorné porcelánové nebo skleněné misky.*

Postup: V míse utřeme 8 dkg másla do pěny, k němu přidáme na jemno umletou šunku, 4 žloutky, 3/10 litru smetany, osolíme a dobře promícháme. Potom v hrnečku rozkvedláme v mléce vejce a žloutek, přisypeme mouku, osolíme a z těstíčka upečeme na tuku v pánvi 6 palačinek. Ohnivzdornou porcelánovou misku vymažeme máslem, vysypeme strouhanou houskou, na dno položíme jednu palačinku a potřeme ji částí šunkové náplně. Pak dáme opět palačinku, potřeme náplní a střídavě postupujeme tak, aby řadu uzavřela palačinka. Do hrnečku dáme zbylou smetanu, rozkvedláme do ní vejce a zbylé dva žloutky, trochu to osolíme, nalijeme na paštiku a v troubě pečeme něco přes ½ hodiny.

Podáváme jako předkrm nebo jako teplý mezichod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

### 1318 Mozečkový nákyp

*Poměr: 1 telecí nebo vepřový mozeček (asi 35 dkg), 3 dkg sádla, 2 dkg cibule, sůl, mletý pepř, 8 dkg másla, 5 vajec, 2—3 žemle, ¼ litru mléka a 10 dkg šunky nebo uvařeného uzeného masa. Trochu tuku a strouhané housky na vymazání a vysypání ohnivzdorné porcelánové nebo skleněné misky.*

Postup: Mozeček spaříme horkou vodou, studenou vodou přelijeme, odblaníme, odstraníme žilky a na drobno rozsekáme. V kastrolku na rozpáleném sádle zpěníme drobně nakrájenou cibulku, do toho vložíme připravený mozeček, osolíme, opepříme, krátce opečeme a necháme vychladnout. Žemle ostrouháme, rozčtvrtíme, namočíme asi na ½ hodiny do mléka, pak je vymačkáme a prolisujeme nebo umeleme na strojku. V misce utřeme máslo do pěny a za stálého míchání k němu postupně přidáváme prolisované žemle, žloutky, opečený mozeček, na drobné kostičky nakrájenou šunku a vše osolíme. Do směsi pak přimícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků, směs naplníme do máslem vymazané a strouhanou houskou vysypané misky a pečeme v troubě asi ¾ hodiny.

Podáváme jako předkrm nebo jako teplý mezichod. Příloha: dušená zelenina nebo salát ze syrové zeleniny. Pro 6 osob. Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1319 Vuřty opečené se slaninou

*Poměr: 4 vuřty, 4 plátky slaniny asi ½ cm silné, 3 cm široké a 12 cm dlouhé i s kůží a 4 dkg sádla nebo oleje.*

Postup: Vuřty otřeme vlhkou utěrkou, oba konce křížem nakrojíme a opečeme v pánvi na rozpáleném tuku. Slaninu na užší straně směrem ke kůži nakrájíme na proužky široké asi ½ cm tak, aby zůstaly i pět na kůži. Slaninu pak rovněž opečeme. Při pečení se kůže zkroutí do obloučku a ze slaniny se utvoří jakési hřebínky, které pak nasadíme na opečené vuřty. Připravené vuřty upravíme na mísu, ozdobíme zelenou petrželí a na dílky nakrájenými rajčaty.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: bramborový salát, nebo chléb a hořčice, popřípadě nastrouhaný křen.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 20 minut.

### 1320 BRAMBOROVÉ POKRMY (PŘÍKRMY A SAMOSTATNÉ POKRMY)

Významnou složkou naší stravy jsou pokrmy připravené z bramborů. Má-li být však pokrm z bramborů nejen chutný, ale také výživný a biologicky hodnotný, musíme dbát na to, abychom brambory nejenom správně uskladnili, ale předběžnou úpravou a tepelným zpracováním je neochudili zvláště o hodnotné biologické látky.

Brambory nám v naší stravě poskytují hlavně škrob a vitamín C. Kromě toho jsou ještě dodavatelem hodnotných rostlinných bílkovin, nerostných látek a vitamínů skupiny B. Tuk jim však chybí. Pro malý obsah vlákniny jsou brambory nejen lehce stravitelné, ale v našem organismu také dobře využitelné.

### 1321 PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA A VHODNÉ POUŽITÍ BRAMBOR

Čištěním, krájením, okysličováním, vyluhováním do vody a teplem nastávají při kuchyňské úpravě u brambor ztráty především na vitamínech a minerálních látkách. Jako u většiny hlíz a ovoce, tak také u brambor se nachází vitamín C většinou v povrchových vrstvách, ale ne přímo ve slupce, jak tomu je zejména u ovoce. Při loupání nebo škrábání brambor nastávají tudíž určité ztráty vitamínu C. Nepříznivý vliv škrábání syrových brambor na ztrátu vitamínu C je způsoben hlavně obnažením jejich povrchu, čímž se vyluhování vitamínů uspíší. Nepoměrně vyšší ztráty vitamínu C nastanou,

když je silně oloupeme. Máčíme-li oloupané brambory ještě nadto delší dobu ve vodě, nastane další úbytek vitamínu. Také při krájení brambor obyčejným nožem (nikoli nerezovým) nebo při strouhání na obyčejném struhadle (nikoli na nerezovém nebo skleněném), se vitamín C značně porušuje. Jelikož je vitamín C citlivý také na teplo, je jeho rozrušení tím větší, čím déle je vystaven působení tepla.

Správným vařením brambor velmi omezíme ztráty vitamínů. Nejmenší ztráty vznikají u brambor vařených ve slupce v páře nebo ve vodě. Největší pak při vaření brambor oloupaných, rozkrájených a vložených do studené vody. Při pečení bramborů ve slupce v troubě jsou ztráty vitamínu velmi malé a minerální látky zůstávají nejvíce zachovány. Jsou proto v této úpravě brambory nejhodnotnější; pro tuto úpravu se ovšem nehodí brambory staré nebo dokonce klíčící.

Vaření brambor ve slupce se doporučuje jen potud, dokud nezačnou klíčit. Jakmile jsou brambory starší (nebo začínají klíčit), je nezbytně nutné je před vařením oloupat. Očištěné, připravené brambory vkládáme do pařáku s vařící vodou a uvaříme je, anebo je vložíme do hrnce, zalijeme osolenou vařící vodou jen natolik, aby byly zakryty. Pak je postavíme na oheň, přikryjeme pokličkou a dbáme na to, aby přišly brzy do varu, neboť tím zabráníme větší ztrátě vitamínů a brambory uvaříme do měkka.

Na podzim, tedy po sklizni, vaříme je přibližně 20 minut, starší brambory o 5 až 10 minut déle.

Vodu z oloupaných a vařených bramborů, pokud ovšem to nebyly brambory již starší, nevyžíváme, nýbrž ji použijeme k přípravě zadělávaných polévek. K vaření bereme pokud možno brambory stejné velikosti a to proto, aby vařením stejnoměrně změkly.

Brambory žlutomasé jsou vhodné na vaření, pečení nebo smažení, brambory moučné pak k přípravě kaší a bramborových těst.

Z brambor připravujeme nejrůznější pokrmy obvyklými tepelnými úpravami, jako je vaření, dušení, pečení, opékání, zapékání a smažení. Jsou to jednak polévky, jednak příkrmy a samostatné pokrmy slané i sladké. Kromě toho používáme brambor také jako součásti jiných pokrmů.

Poněvadž jsou brambory chudé na tuk, doplňujeme je mlékem, tukem, masem apod. Jako příkrm se hodí téměř ke všem pokrmům a zejména k tučným masům, která činí stravitelnějšími.

### 1322 Brambory vařené ve slupce – na loupačku

*Poměr: 2 kg brambor, asi 2 dkg soli a trochu kmínu.*

Postup: Neoloupané brambory dobře omyjeme, pokud možno kartáčkem, vložíme do hrnce, zalijeme vařící vodou natolik, aby byly jen zakryty, přidáme sůl a kmín a vaříme průměrně 20 až 25 minut. V pařáku asi o 4 minuty déle. Uvařené brambory scedíme a odkryté, za občasného potřásání hrncem necháme na malém ohni vypáret tak dlouho, až brambory puknou. Potom brambory vsypeme do mísy, vyložené ubrouskem, cípy ubrousku je zakryjeme a neseme na stůl.

Podáváme jako večeři.

Příloha: sůl, máslo, tvaroh, mléko sladké nebo kyselé, podmáslí promíchané s jemně rozsekanou pažitkou apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

### 1323 Brambory vařené ve vodě

*Poměr: 2 kg brambor, asi 1½ dkg soli, ½ dkg kmínu a popř. 5 dkg másla.*

Postup: Omyté brambory oškrábeme nebo (starší) oloupáme, opláchneme, menší ponecháme vcelku, větší rozčtvrtíme, vložíme do hrnce, zalijeme vařící osolenou vodou a přidáme kmín. Brambory vaříme podle stáří – průměrně 20 až 25 minut. Na scezené brambory můžeme položit kousky másla a zakryté poklicí necháme na okraji plotny ještě několik minut „dojít“.

Podáváme jako příkrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1324 Brambory nové, vařené

*Poměr: 2 kg nových brambor, asi 2 dkg soli, ½ dkg kmínu a zelená petržel.*

Postup: Nové brambory oškrábeme, dobře omyjeme, dáme do hrnce, zalijeme vařící osolenou vodou, přidáme kmín a snítku zelené petržele a vaříme je asi 20 minut. Uvařené brambory scedíme a necháme zakryté pokličkou ještě asi 5 minut „dojít“.

Podáváme je jako samostatný pokrm buď polité máslem, posypané strouhaným tvarohem nebo sýrem a s mlékem, popř. posypané jemně rozsekanou zelenou petrželí nebo pažitkou, s tatarskou omáčkou a salátem ze syrové zeleniny, anebo maštěné máslem a sypané rozsekanou zelenou petrželí jako příkrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1325 Brambory vařené se slaninou, po polsku

*Poměr: 2 kg brambor, sůl, 12 dkg slaniny a 6 dkg osmažené strouhané housky.*

Postup: Brambory oloupáme, rozčtvrtíme a v osolené vodě uvaříme do měkka. Scezené brambory před podáváním polijeme rozškvařenou slaninou a posypeme osmaženou strouhanou houskou.

Podáváme jako příkrm ponejvíce k dušené zelenině, zejména ke špenátu, kapustě apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1326 Brambory vařené na kyselo, s vejci

*Poměr: 1,50 kg brambor, sůl, 6 dkg slaniny, 4 dkg hladké mouky, 2 dl kyselého smetany, trochu octa nebo láku z kyselého zelí, 6 ztracených vajec (viz recept čís. 837), trochu kopru nebo pažitky, popř. bobkový list a trochu cukru.*

Postup: Brambory oloupáme, rozčtvrtíme, omyjeme a v osolené vařící vodě uvaříme do poloměkka.

Slaninu nakrájíme na kostičky, dáme do kastrolu, postavíme na oheň a když zesklivatí, zaprášíme ji moukou, osmahneme a podlijeme buď  $\frac{4}{10}$  l láku z kyselého zelí nebo nemáme-li lák —  $\frac{4}{10}$  l vývaru z povařených brambor okyseleného octem, osolíme a dobře povaříme. Do zahouštělé omáčky přidáme scezené brambory, okořeníme usekaným koprem nebo pažitkou popř. bobkovým listem, nepatrně osladíme a brambory dovaříme. Nakonec k bramborům přilijeme kyselou smetanu a krátce prohřejeme. Do každé porce brambor s omáčkou vložíme jedno ztracené vejce.

*Obměna:* Hotovou omáčku můžeme ještě zjemnit žloutkem.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1327 Bramborový sníh

*Poměr:* 1,50 kg brambor, nejlépe moučných nebo polomoučných, sůl, 6 dkg másla.

Postup: Ve slupce uvařené brambory oloupáme a ještě horké na celém povrchu osolíme a prolisujeme lisem na brambory. Takto prolisované a načechrané brambory opatrně upravíme na nahřátou mísu nebo talíře a pokapeme rozpuštěným máslem.

Podáváme jako příkrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1328 Bramborová kaše

*Poměr:* 1,50 kg brambor, nejlépe moučných, sůl, 6 dkg másla a asi  $\frac{3}{8}$  l mléka.

Postup: Omyté brambory oškrábeme nebo oloupáme, opláchneme, menší ponecháme vcelku, větší rozčtvrtíme, dáme do hrnce, zalijeme vařící osolenou vodou a uvaříme je do měkka. Uvařené brambory ihned scedíme a scezené necháme dobře vypařit. Hodně horké brambory pak štouchadlem nebo kvedlačkou dobře rozmačkáme anebo prolisujeme lisem na brambory, popř. žíněným sítem. Potom k bramborům přidáme máslo, přisolíme a vařečkou kaši do sucha vymícháme. Pak teprve za stálého míchání vařečkou nebo šlehací metlou postupně přiléváme vařící mléko.

Dobře vymíchanou bramborovou kaši ihned podáváme.

*Obměny:* Bramborovou kaši můžeme také místo s mlékem vymíchat s vývarem z hovězího masa a ochutit nastrohaným muškátovým oříškem.

Jednotlivé porce kaše můžeme také posypat drobně nakrájenou a na sádle osmaženou cibulkou anebo na másle osmaženou strouhanou houskou.

*Poznámka:* Přidáváme-li do rozmačkaných nebo prolisovaných brambor studené mléko, pak kaše ztrácí správnou konsistenci a maže se. Nepcdáváme-li kaši ihned, můžeme ji na krátkou dobu uchovat ve vodní lázni.

Podáváme jako příkrm k masu, k rybám a k zelenině.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 50 minut.

### 1329 Bramborová kaše s máslem

*Poměr:* 1,50 kg brambor, nejlépe moučných, sůl, 10–12 dkg másla, 4 lžíce mléka a popř. trochu tlučeného muškátového květu.

Postup: Z uvedeného poměru upravíme kaši stejně jak je uvedeno v receptu „Bramborová kaše“, čís. 1328.

Podáváme jako příkrm k jemnějším masům, k rybám, k zelenině apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 50 minut.

### 1330 Bramborová kaše se špenátem

Připravíme si bramborovou kaši (viz recept čís. 1328). Kaši však místo se  $\frac{3}{8}$  l mléka vymícháme pouze se  $\frac{1}{4}$  l vařícího mléka a do hotové kaše pak zamícháme nebo zašleháme 10 dkg hustého dušeného špenátu.

### 1331 Bramborová kaše ochutěná křenem

Do hotové bramborové kaše (viz recept čís. 1328) zamícháme 4 dkg nastrohaného křenu.

### 1332 Brambory pečené ve slupce

*Poměr:* 2 kg brambor, sůl, kmín a trochu sádla nebo oleje.

Postup: Neoloupané brambory, pokud možno stejně veliké, kartáčkem dobře omyjeme a syrové překrojíme v půli. Plech potřeme tukem, pak jej slabě posypeme solí a kmínem a brambory řeznou plochou na něj položíme, vložíme do horké trouby a do měkka upečeme.

Podáváme k večeři.

*Příloha:* máslo a tvaroh, sladké nebo kyselé mléko, popř. podmáslí, které jsme ochutli jemně rozsekanou pažitkou.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1333 Brambory pečené na tuku

*Poměr:* 1,50 kg brambor, 10 až 12 dkg sádla nebo oleje a sůl.

Postup: Brambory můžeme péci několika způsoby a to:

a) Brambory omyjeme a oškrábeme nebo oloupáme. Menší rozčtvrtíme a větší nakrájíme asi na 6 stejně velkých kousků. Nakrájené brambory dáváme do studené pitné vody, aby nezčernaly. Nemáčíme je však dlouho. Před úpravou osušíme brambory v čisté utěrce. Ve větším kastrole rozpálíme tuk, vložíme do něj osušené, nakrájené syrové brambory, zakryjeme pokličkou a na prudkém ohni je za občasného obracení do zlatožluta na všech stranách opečeme. Opečené brambory dáme na síto, a když tuk odkapal, brambory osolíme a ihned podáváme.

b) Brambory oloupeme, pak nakrájíme na plátky asi  $\frac{1}{2}$  centimetru silné nebo na větší kostky a vkládáme je prozatím do vody, aby nezčernaly. Potom



ve větším kastrole rozpálíme tuk, do něho poklademe vedle sebe osušené syrové plátky nebo kostky brambor a buď osolené, nebo neosolené, zakryté pokličkou, na prudkém ohni po obou stranách do zlatohněda opečeme. Hotové brambory vyjmeme dřívou lopatkou, je-li třeba osolíme a ihned podáváme.

c) Větší brambory oloupáme, nakrájíme na plátky asi půl centimetru silné a v troubě na pekáči je nezakryté po obou stranách opečeme do zlatohněda v rozpáleném tuku. Brambory můžeme buď před pečením nebo až po upečením osolit a posypat kmínem.

d) Menší brambory ve tvaru rohlíčků dobře omyjeme, vložíme do hrnce, přelijeme vařící osolenou vodou a asi 10 minut povaříme. Potom je oloupáme a ponechané v celku osolíme, obalíme je lehce v hladké mouce a v kastrole na rozpáleném tuku, zakryté pokličkou, na všech stranách prudce do zlatohněda opečeme.

*Poznámka:* Brambory pečeme vždy jen v jedné vrstvě. Proto volíme na pečení širší nádobu. Tuk, který se při této úpravě obvykle nepřepálí, můžeme využít k dalšímu pečení brambor anebo na pečení karbanátků apod.

Takto upečené brambory se vzhledem i chutí téměř vyrovnají bramborům smaženým ve vyšší vrstvě tuku, tj. upraveným po francouzsku, navíc nevznikají odkrojky a úprava je ekonomičtější. Pečení brambor v kastrole na plotně trvá asi 10 minut a v troubě asi 15 minut.

Podáváme jako příkrm ke všem pečeným a smaženým pokrmům.

Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

### 1334 Brambory opečené na másle „Zámecké“

*Poměr:* 2 kg brambor, sůl, 8 dkg másla.

Postup: Omyté větší brambory oškrábeme, opláchneme, vykrájíme z nich nožem tvary větších oliv a v osolené vařící vodě je asi 4 minuty povaříme. Potom je scedíme a dobře odkapané vsypeme do kastrolu, v němž jsme rozpálili máslo, vložíme do horké trouby a po všech stranách je do zlatova opečeme. Opečené brambory osolíme.

Podáváme je sypané zelenou petrželí jako příkrm, který slouží zároveň jako ozdoba.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1335 Brambory zapékané s masem – francouzské

*Poměr:* 1 kg vařených brambor, 25 dkg šunky nebo šunkového salámu, popř. vařeného uzeného masa, 3 dkg sádla a 6 dkg másla anebo 9 dkg sádla, sůl, 3 vejce a asi ½ l mléka.

Postup: Uvařené vychladlé brambory oloupáme a nakrájíme na plátky. Kastrol nebo pekáček vymažeme sádlem a pak do něj naklademe vrstvu brambor, trochu je osolíme, na ně dáme vrstvu na hrubo rozsekaného masa, pokropíme máslem a tak střídavě pokračujeme, až vše vypořebujeme. Poslední vrstva musí být brambory. Naplněný kastrol vložíme do horké

trouby a po krátkém zapečení zalijeme pokrm osoleným mlékem, ve kterém jsme rozkvedlali vejce a dopečeme.

Zapékání trvá 30 až 40 minut.

*Obměny:* Brambory můžeme také kromě masa prokládat třemi na tvrdo uvařenými a na plátky nakrájenými vejci s tím rozdílem, že pokrm zalijeme jen ¼ l mléka s 1 vejcem. Pokrm můžeme také po zalití krátce před dopečením posypat nastrouhaným sýrem a povrch pokapat rozpuštěným máslem.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá ¾ až 1 hodinu.

### 1336 Brambory zapékané s houbami

Upravujeme je stejně jako „Brambory zapékané s masem“ (viz recept č. 1335). Místo masa použijeme však 50 dkg čerstvých hub nakrájených na kostičky a na tuku s kmínem a cibulkou podušených.

### 1337 Brambory zapékané s tlačenkou a kyselým zelím

*Poměr:* 1 kg vařených brambor, 30 dkg dušeného kyselého zelí (viz recept č. 907) nebo syrového kyselého zelí na drobno pokrájeného, 25 dkg krevní tlačanky, ¼ l vývaru z kostí nebo hovězího masa, 2 vejce, sůl, 4 dkg másla a 5 dkg strouhané housky.

Postup: Uvařené brambory nakrájíme na plátky. Tlačenkou oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Kastrol nebo ohnivzdornou mísu vymažeme máslem a pak do ní naklademe vrstvu brambor, vrstvu zelí a vrstvu tlačanky a tak střídavě pokračujeme, až zakončíme vrstvou brambor. Povrch pokrmu pokropíme máslem a po krátkém zapečení zalijeme přisoleným studeným vývarem, v němž jsme rozkvedlali vejce, posypeme strouhanou houskou, pokapeme máslem a dopečeme. Zapékání pokrmu trvá 30 až 45 minut.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1338a Brambory smažené

Brambory smažíme na takových tucích, které snesou vysoké teploty. Je to olej, sádlo nebo 100% tuk. Nejvhodnější je olej. Jednak nejméně ze všech tuků přijímá cizí pachy, jednak, není-li přepálen, můžeme v něm smažit víckrát. Nadto potraviny při smažení olej nejméně pohlcují, to znamená, že při smažení se tak rychle nezmenšuje jeho objem, jako je tomu u ostatních tuků. Olejem na smažení nikdy nemáme šetřit, neboť čím více oleje, tedy čím vyšší vrstva v níž budeme smažit, tím rychleji a stejnoměrněji se brambory osmaží. (Tato zásada platí i pro ostatní tuky.) Na jedno smažení spotřebujeme asi 15 až 20 % oleje.

Smažíme vždy v hlubší nádobě, kterou naplníme tukem jen do poloviny.

Brambory se smaží nejlépe v drátěném košíčku, jehož průměr má být jen

o centimetr menší než je průměr nádoby s tukem a do které košíček s brambory ponoříme. Výhoda smažení v drátěném košíčku záleží v tom, že vysmažené brambory můžeme pak najednou z tuku vyjmout.

### 1338b Brambůrky pařížské, smažené (Pommes à la parisienne)

*Poměr: 3 kg větších brambor, ¼ kg oleje, jemná stolní sůl a 2 dkg másla.*

**Postup:** Z oloupaných syrových brambor vykrajujeme zakulacenou lžičkou kuličky a vkládáme je do studené vody. Potom vykrajované kuličky z brambor vsypeme do vařící osolené vody a 3 minuty je povaříme. Vodu slijeme a brambůrky necháme na cedníku dobře odkapat. Pak brambůrky v rozpáleném oleji stejnoměrně vysmažíme do zlatohněda. Vysmažené z oleje vyjmeme, dobře odkapané osolíme a několikrát je obrátíme v rozpuštěném máslu.

**Poznámka:** Zbylé odkrojky brambor po vykrajování kuliček upotřebíme na bramborovou polévku anebo vařené a prolisované na bramborové karbanátky, krokety apod.

Podáváme jako příkrm k různým pečeným masům, obzvláště k minutkám, k drůbeži, k rybám, k zeleninám apod.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1339 Bramborové hranolky smažené (Pommes frites)

*Poměr: 2 kg velkých brambor, ¼ kg oleje a jemná sůl.*

**Postup:** Z oloupaných syrových brambor nakrájíme asi 4 cm dlouhé a 8 mm silné hranolky, vkládáme je do studené vody, ale máčíme je v ní nejdéle 30 minut. Máčíme je proto, aby se z nich vyplavila část škrobu. Namočené hranolky pak postupně dobře osušíme v čisté utěrce, osušené vložíme do drátěného košíčku, který však smíme naplnit jen do poloviny. Košíček s brambory pak ponoříme do nepřliš horkého tuku (asi 140 °C) a necháme jej v něm tak dlouho, až se brambůrky napolo uvaří. Nesmějí však dostat barvu. Potom košíček s brambůrky vyjmeme a necháme je vychladnout. (Takto v oleji předvařené brambůrky můžeme uchovat v chladu na několik hodin a pak teprve v poslední chvíli před upotřebením je dosmažit.) Vychladlé brambůrky s košíčkem vložíme do hodně rozpáleného oleje (asi 190°) a necháme je v něm tak dlouho, za občasného potřásání košíčkem, aby se neslepily, až brambůrky stejnoměrně zrůžoví. Pak je vyjmeme a dobře odkapané dáme do hlubší porcelánové misky, osolíme a natřásáním misky v ní hranolky obracíme. Hotové bramborové hranolky nesmíme přiklopit, protože by změkly. Musíme je ihned podávat.

Podáváme jako příkrm k minutkám upraveným z masa, jako jsou přírodní řízky, vepřové kotlety, srnčí žebírka, bifteky apod., dále pak k rostbífů, hovězí pečení, k pečeným rybám, k masům a drůbeži pečeným na roštu a na rožni atp.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1340 Bramborové lupínky smažené (Pommes chips)

*Poměr: 1,60 kg brambor pokud možno stejné velikosti, ¼ kg oleje a jemná sůl.*

**Postup:** Omyté brambory oloupáme, opláchneme a nakrouháme na okurkovém kruhadle na stejnoměrné silné plátky — lupínky, o tloušťce asi 2 mm. Pak je asi 30 minut vymáčíme ve vodě, dobře odkapané je po částech důkladně osušíme v čisté utěrce a do poloviny jimi naplníme drátěný košíček. Potom košíček s lupínky ponoříme do hodně rozpáleného oleje a lupínky v něm smažíme tak dlouho, až jsou růžové a křupavé. Pak je vyjmeme, vysypeme na síto, necháme dobře odkapat a osolíme.

Podáváme horké jako příkrm k pečeným masům a rybám, studené pak místo slaných mandlí k vínu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1341 Bramborová sláma smažená (Pommes paille)

*Poměr: 1,50 kg středně velkých brambor, ¼ kg oleje a jemná sůl.*

**Postup:** Nakrouhané lupínky z brambor, viz „Bramborové lupínky“, čís. 1340, dáme asi po pěti na sebe a pak je nakrájíme asi na 2 mm silné nudličky. Po vymáčení ve studené vodě a důkladném osušení v čisté utěrce je v drátěném košíčku, ponořeném do rozpáleného oleje vysmažíme do zlatožluta a křupava. Vysmaženou bramborovou slámu vyjmeme a dobře odkapanou osolíme.

Podáváme jako ozdobnou přílohu k pečeným masům a minutkám, upraveným z masa.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1342 Bramborová hnízdečka smažená

*Poměr: 1,20 kg větších brambor, ½ až ¾ kg oleje a jemná sůl.*

**Postup:** Z omytých a oloupaných syrových brambor si nakrájíme delší jemné nudličky tak, jako na bramborovou slámu (viz recept čís. 1341). Nakrajované nudličky dáme do studené vody a po dvacetiminutovém máčení je dobře osušíme v čisté utěrce.

Drátěné tvořítka na hnízdečka zahřejeme nejdříve v horkém oleji, pak je vyjmeme, rozevřeme, spodní část tvořítka vyplníme nudličkami brambor, tvořítka uzavřeme a vložíme s brambory opět do rozpáleného oleje. Tvořítka musí být v oleji úplně potopeno, proto používáme pro tuto úpravu vyšší, užší nádoby (hrnčíku). Když je bramborové hnízdečko vysmaženo do růžova, tvořítka z oleje vyjmeme, rozevřeme a vysmažené hnízdečko vyklopíme. Nejde-li hnízdečko lehce vyklopit, pomůžeme si tím, že do tvořítka opatrně klepneme vařečkou. Vysmažená hnízdečka osolíme.

**Poznámka:** Nemáme-li drátěné tvořítka na úpravu hnízdeček, vezmeme dvě menší drátěná sítky, jichž se používá na procezení omáček, mezi ně vložíme na nudličky nakrajované brambory, pak sítky převážeme a dále postupujeme tak, jako při použití drátěného tvořítka. Hnízdečka podáváme plněná čer-

veným zelím, dušenou zeleninou nebo salátem jako ozdobnou přílohu k masům, k drůbeží a ke zvěřině, zejména k pečeným koroptvím a bažantům.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 1½ hodiny.

### 1343 Bramborové pusinky (Pommes princesse)

*Poměr: 1 kg syrových, nejlépe moučných brambor, 8 až 10 dkg másla, 2 žloutky, 1 vejce, 4 dkg nastrouhaného ementálu nebo parmazánu, sůl a trochu nastrouhaného muškátového oříšku. Trochu tuku a mouky na plech a 1 vejce na potřetí.*

Postup: Brambory oloupáme, omyjeme, rozčtvrtíme, ve slané vodě uvaříme, necháme vypářit a ještě horké prolisujeme sítem anebo protlačíme lisem na brambory. V misce utřeme máslo do pěny, přidáme k němu strouhaný sýr, žloutky, vejce, sůl, nastrouhaný muškátový oříšek, prolisované brambory a dobře vše promícháme. Touto hmotou naplníme sáček s hvězdičkovitou trubičkou a nastříkáme na plech, pomazaný máslem a posypaný moukou, pusinky, které potřeme rozšlehaným vejcem a v horké troubě pečeme do růžova. To trvá asi 12 minut. (Kromě pusinek můžeme vystřikovat i jiné tvary, jako věnečky, „šneky“ apod.) Hmotou vystřikujeme také různé ozdoby na okraji ohnivzdorných mis. Ty pak potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme v troubě do zlatova. Střed takto ozdobené mísy vyplníme pečení nakrájenou na porce, nebo upečenou drůbeží, popř. upravenou rybou. Podáváme jako ozdobný příkrm k pečenému masu, k pečené drůbeží, rybám a zelenině, používáme jich také jako vložky do hovězího vývaru apod.  
Pro 6 až 8 osob. Úprava trvá 1¼ hodiny.

### 1344 Bramborové krokety

*Poměr: 90 dkg syrových brambor, sůl, trochu nastrouhaného muškátového oříšku, 6 dkg másla, 3 žloutky — na obalení 3 bílky a 15 dkg strouhané housky, na vysmažení sádlo nebo olej.*

Postup: Čistě omyté brambory uvaříme ve slupce do měkka. Uvařené oloupáme, ještě horké prolisujeme sítem nebo lisem na brambory, dáme do misky, osolíme, okořeníme, přidáme žloutky, rozpuštěné máslo a dobře promícháme. Z vychladlé hmoty upravíme na moukou poprášeném vále krokety a to buď v podobě válečků asi 6 cm dlouhých a 2½ cm silných, nebo do tvaru kuliček o průměru 3 cm, omočíme je v rozšlehaných bílcích nebo vejcích, obalíme ve strouhané housce a ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku vysmažíme do zlatova.

*Obměna: Do hmoty můžeme také zamíchat 3 dkg nastrouhaného ementálu a přikořenit mletým bílým pepřem.*  
Podáváme jako příkrm k pečeným masům, ke zvěřině a k dušené zelenině, zvláště ke špenátu, nebo jimi obložíme maso upravené na míse.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 45 minut.

### 1345 Bramborové karbanátky

*Poměr: 40 dkg uvařených, prolisovaných moučných brambor, 5 dkg strouhané housky, 5 dkg másla, 3 žloutky, 25 dkg uvařeného uzeného masa nebo odkrojků z pečeně, sůl, trochu muškátového oříšku. Na obalení 3 bílky a 1 vejce, 15 dkg strouhané housky a na pečení 12 dkg sádla nebo oleje.*

Postup: V misce utřeme máslo do pěny, pak k němu přidáme žloutky, strouhanou housku, jemně rozsekané maso, prolisované brambory, sůl, nastrouhaný muškátový oříšek, a vše dobře promícháme. Z hmoty pak vyválíme na moukou poprášeném vále silnější váleček, nakrájíme jej na 16 dílů, z kterých pak utvoříme malé nižší bochánky — karbanátky. Karbanátky omočíme v rozšlehaných vejcích, obalíme ve strouhané housce a v horkém tuku je po obou stranách upečeme do růžova. Karbanátky můžeme péci v pánvi na plotně anebo v pekáči v horké troubě. Chceme-li, aby karbanátky měly stejnoměrné zbarvení, pak je můžeme vysmažit ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku.

*Obměna: Do bramborové hmoty můžeme přimíchat pro zpestření chuti 2 dkg jemně nakrájené a na másle osmažené cibulky.*

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: salát ze syrové zeleniny nebo dušená zelenina apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

### 1346 Bramborové knedlíky

*Poměr: I. 90 dkg syrových brambor, 4 dkg másla, asi 1 dkg soli, 2 vejce, 12 dkg polohrubé mouky a 12 dkg krupice.*

*II. 90 dkg syrových brambor, 5 dkg másla, sůl, 3 vejce a 8 dkg hrubé mouky.*

*III. 90 dkg syrových brambor, 10 dkg škrobové moučky, 1 vejce a sůl. (Z tohoto poměru upravené knedlíky jsou velmi jemné a lehké. Máme-li raději knedlíky tužší, přidáme do těsta ještě 7 dkg hrubé mouky nebo jemné krupice.)*

Postup: Brambory, pokud možno moučné, buď ve slupce nebo oloupané, uvaříme v osolené vodě do měkka. Uvařené scedíme a po krátkém vypáření, jsou-li ve slupce, oloupeme, ještě horké ihned sítem nebo lisem na brambory prolisujeme a dokud jsou ještě teplé, smícháme je s krupicí nebo moukou. Pak přidáme ostatní přísady a těsto rychle a dobře propracujeme. Z hotového těsta vyválíme na vále moukou poprášeném silné nudle, které rozkrájíme na stejné kousky a utvoříme z nich menší kulaté knedlíčky o průměru asi 4 cm. Připravené knedlíčky vkládáme do vařící osolené vody a pomalu asi 10 minut vaříme. Jakmile se začnou vařit, nadlehčíme je vařečkou, aby se nepřichytily ke dnu nádoby. Hotové knedlíčky opatrně vyjmeme drátěnou naběračkou, přendáme na mísu a potřeme rozpuštěným máslem.

*Obměny: Z prvního poměru můžeme udělat větší knedlíky (šišky) dlouhé asi 20 cm, o průměru nejvýše 5 cm, které pak zaváříme do vařící osolené vody a vaříme pomalu asi 20 minut. Uvařené knedlíky ihned nakrájíme na plátky.*

*Poznámky: Knedlíky z bramborového těsta můžeme připravovat také z vychladlých, den předem uvařených brambor, které pak nastrouháme nebo*

umeleme na strojku. Z uvařených vychladlých brambor jsou knedlíky sušší a křehčí. Těsto na bramborové knedlíky ihned zpracujeme, neboť dlouhým stáním řídne!

Vody na vaření knedlíků musí být dostatek, knedlíky v ní musí volně plavat. Proto je na vaření knedlíků vhodný široký, velký kastrol.

Podáváme jako příkrm k pečeným masům, zvláště k vepřové pečení, sekané pečení, k pečené huse a kachně, k uzenému vařenému masu apod., anebo polité sádlem, popř. rozškvařenou slaninou a sypané osmaženou cibulkou jako samostatný pokrm s dušeným kyselým zelím nebo se salátem ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1347 Bramborové knedlíky plněné

*Poměr: Jako u bramborových knedlíků I. (viz recept čís. 1346), dále pak ¼ kg vařeného uzeného masa nebo salámu, 2 dkg sádla, 3 dkg cibule a 4 dkg prosáté housky.*

Úprava náplně: maso nahrubo umeleme na strojku, přidáme k němu drobně nakrájenou a na sádle osmaženou cibuli, strouhanou housku a dobře promícháme.

Postup: Bramborové těsto vyválíme na pomoučeném vále na placku asi 1½ cm silnou, rozkrájíme ji na čtverce o straně asi 5½ cm, naplníme je masitou nádivkou, zakulatíme a v osolené vařící vodě je vaříme asi 10 minut. Hotové knedlíky omastíme rozehřátým sádlem.

*Obměna: Bramborové knedlíky můžeme plnit místo masitou náplní i studenými škvarky.*

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: dušené kyselé zelí nebo salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1348 Bramborové placičky se škvarky

*Poměr: 70 dkg uvařených a prolisovaných brambor, sůl, asi 35 dkg hrubé mouky, 2 vejce, 25 dkg škvarků a 3 dkg sádla na potřeni.*

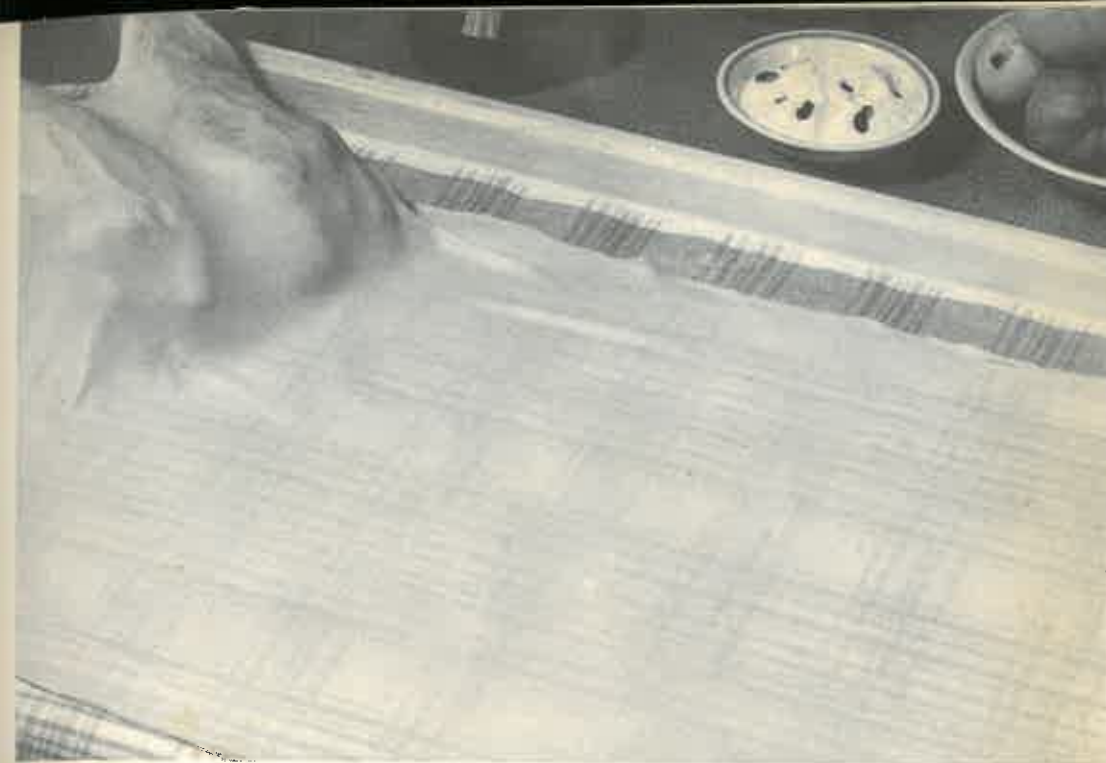
Postup: Do uvařených, prolisovaných brambor zamícháme prosátou mouku, studené, na drobno rozsekané škvarky, vejce, sůl, a dobře vše propracujeme v těsto. Z hotového těsta na pomoučeném vále vyválíme placku asi ¼ cm silnou, z které pak okrouhlým vykrajovačem vykrajujeme kolečka — placičky, poklademe je na suchý plech a ve středně horké troubě je upečeme do růžova. Upečené placičky potřeme rozehřátým sádlem, urovnáme na mísu a ozdobíme zelenou petrželí.

*Obměna: Připravené placičky můžeme místo v troubě na plechu opékat také v pánvi na rozpáleném oleji.*

Podáváme jako večeři se salátem ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

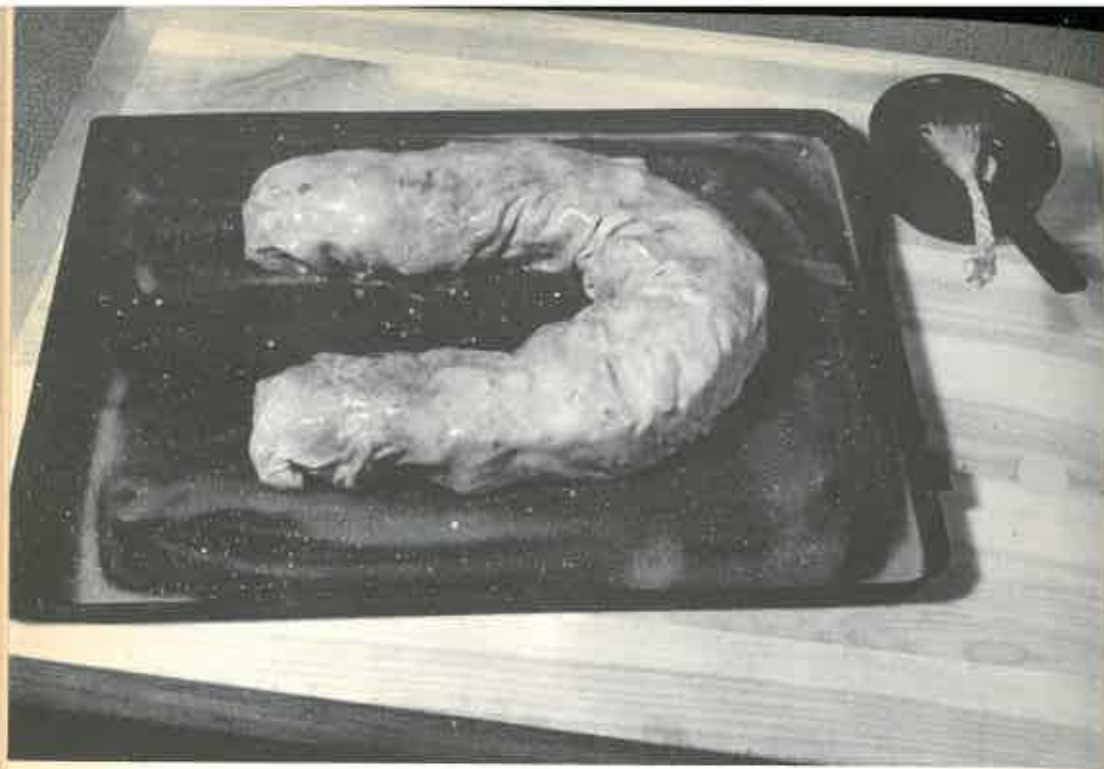
Úprava trvá, máme-li brambory uvařené, 20 minut.



157 Závinové těsto na tažený závin: Vyválenou placku z těsta vytahujeme opatrně hřebety rukou, aby těsto bylo tenké, průsvitné. Viz recept čís. 1449b

158 Závin tažený s jablky: Vytažené závinové těsto pokroptíme máslem, poklademe jablky atd. a pak nadzvedáním ubrusu svine v závin. Viz recept čís. 1450





**159** *Závin tažený s jablky: Hotový závin přendatý na pomaštěný plech pak pečeme v horké troubě asi tři čtvrtě hodiny. Viz recept čís. 1450*

**160** *Ovocné knedlíky: Nahoře: postup při úpravě třešňových knedlíků. — Dole: uvařené třešňové knedlíky posypané osmaženou strouhanou houskou. Příloha: nastrouhaný tvaroh. — Viz recept čís. 1454*



**161** *Nudle s mákem, viz recept čís. 1455*

**162** *Paláčky s pomerančovou náplní, viz recept čís. 1458*





163 Omelety s hroznovým vínem nebo s meruňkami. Postup při úpravě omelet. Viz recept čís. 1466

164 Omelety s meruňkami upravené na míse, viz recept čís. 1466



165 Sněhové nočky, viz recept čís. 1468



166 Oříškový konfekt, viz recept čís. 1478



167 Oříškové makronky, viz recept čís. 1477

168 Růžové kuličky, viz recept čís. 1481c





169 Třešňový rýžový puding. — Upravujeme stejně jako ananasový rýžový puding, viz recept čís. 1484. Místo ananasu však použijeme kompotovaných třešní

170 Pečení dortu: Místo v tvořítku můžeme dort péci v plechovém ráfku. Postup je tento: Na suchý plech položíme papír, na něj dáme plechový ráfek, který naplníme do tří čtvrtin dortovou hmotou a v troubě pečeme. Viz recept čís. 1490d



#### 1349a Knedlíky ze syrových a vařených brambor (chlupaté)

Poměr: I. 70 dkg syrových brambor, 15 dkg vařených a prolisovaných brambor, 1 vejce, sůl, trochu mletého pepře a asi 18 až 21 dkg hrubé mouky.

II. 70 dkg syrových brambor, sůl, 1 vejce a asi 26 dkg hrubé mouky.

Postup: Surové brambory oloupáme, omyjeme a jemně nastrouháme. Potom z nich větší část vyloužené vody slijeme a přidáme vejce, sůl, pepř, popřípadě vařené prolisované brambory, mouku a dobře vše promícháme. Potom lžící namočenou ve vodě vykrajujeme z těsta středně velké noky, knedlíky, vkládáme je do vařící osolené vody a pomalu je vaříme 8 až 10 minut. Knedlíky ve vodě vařečkou nadzvedneme od dna. Uvařené knedlíky masťme sádlem a sypeme osmaženou cibulkou, anebo je poléváme rozškvařenou slaninou. Poznámka: Nejdříve uvaříme jeden knedlík na zkoušku; rozvaří-li se, přidáme do těsta ještě trochu mouky.

Ohměny: Ustrouhané brambory můžeme také dát do cedníku, přelit je horkým mlékem a teprve dobře odkapané zpracovat.

Aby brambory příliš nezčernaly, můžeme je také strouhat do vody, do níž jsme přidali lžící octa. Pak ovšem musíme ustrouhané brambory dát do plátěného sáčku, dobře vymačkat, vymačkané brambory přelit  $\frac{1}{8}$  l horkého mléka nebo smetany a potom teprve promíchat s ostatními přísadami.

Podáváme jako samostatný pokrm s dušeným červeným nebo kyselým zelím, anebo jako příkrm k vařenému a pak opečenému uzenému masu s dušeným zelím.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 1349b Bramborové placky ze syrových brambor – bramborák

Poměr: Jako u receptu Knedlíky ze syrových a vařených brambor, čís. 1349a, jenom s tím rozdílem, že vezmeme pouze 9 dkg hladké mouky, dále stroužek utřeného česneku a trochu majoránky nebo 10 dkg slaniny na kostičky nakrájené a kmín; sádlo nebo olej na pečení.

Postup: Připravené bramborové těsto podle chuti přikořeníme. Na pánvi rozpálíme část tuku, do něho rozetřeme lžící část těsta do tvaru placky, kterou pak zprudka na obou stranách do zlatohněda opečeme. Upečené bramboráky podáváme hodně horké.

Podáváme jako pochoutku k čaji nebo k pivu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 1349c Zbojnické placky

Poměr: 60 dkg syrových brambor, asi 5 dkg polohrubé mouky, sůl, pepř, 6 dkg sádla nebo oleje a 4 vejce.

Postup: Omyté a oloupané brambory nastrouháme na hrubém struhadle, vodu, kterou brambory pustily, slijeme, přidáme mouku, osolíme, opepříme a zamícháme. V pánvi na rozpáleném tuku postupně pečeme z nastrouhaných brambor čtyři placky. Postupujeme tak, že čtvrtinu nastrouhaných



brambor naplocho rozetřeme lžicí v pánvi a přitom dbáme, aby ve středu placky zůstal volný prostor pro žloutek. Když se spodní strana placky opekla, pak ji dvěma vidličkami obrátíme a opečeme i na druhé straně. Před dopečením polijeme okraje placky rozkvedlaným bílkem a do středu dáme čerstvý žloutek. Po krátkém zapečení přesuneme placku na talíř. Podáváme jako večeři se salátem ze syrové zeleniny. Pro 2—4 osoby. Úprava trvá 20 minut.

#### 1349d Bramborové placky ze syrových brambor, po vídeňsku

*Poměr: 1 kg syrových brambor, 2 vejce, 1 žemle,  $\frac{1}{10}$  l mléka, asi 3 dkg hladké mouky, sůl, trochu mletého pepře a 12 dkg sádla na pečení.*

Postup: Brambory oloupáme, opláchneme a nastrouháme do vody, do které jsme přilili lžici octa. Před upotřebením je dáme do čisté utěrky nebo plátěného sáčku a dobře vymačkáme. Žemli rozčtvrtíme, namočíme do studeného mléka a rozmočenou krátce povaříme, aby se trochu mléka odpařilo. Pak necháme vychladnout. Vymačkané brambory dáme do mísy, přidáme vychladlou povařenou žemli, vejce, mouku, sůl, pepř a dobře vše promícháme. V pánvi rozpálíme trochu tuku, do něho rozetřeme lžící část těsta do tvaru placky, kterou pak prudce po obou stranách opečeme do křupava. Upečené placky podáváme ihned, jinak ztrácejí nejen na vzhledu, ale i na chuti. Podáváme jako večeři. Pro 6 osob. Úprava trvá 30 minut.

#### 1350 Bramborové klobásky

*Poměr: 50 dkg vařených nastrouhaných brambor, 3 dkg másla, sůl, 1 vejce, 22 dkg hrubé mouky, 6 dkg cibule, 5 dkg nastrouhaného ementálu, trochu mletého pepře a 30 dkg vařeného uzeného masa nebo salámu, 15 dkg sádla nebo oleje na pečení a 1 bílek na potření.*

Postup: Brambory si uvaříme o den dříve a postavíme neoloupané přes noc do chladu. Druhý den je oloupáme a nastrouhané dáme na vál, zasypeme moukou, osolíme, uprostřed uděláme důlek, do něho rozklepneme vejce, přidáme máslo a zpracujeme v tužší, ale vláčné těsto. Z hotového těsta vyválíme plát asi  $\frac{1}{2}$  cm silný a nakrájíme z něj 12 pruhů asi 7 cm širokých a asi 20 cm dlouhých.

Do mísky dáme umleté maso, přidáme k němu drobně nakrájenou cibuli a nastrouhaný sýr, trochu opepříme a promícháme. Na podélný střed připravených pruhů navrstvíme asi  $\frac{1}{2}$  cm vysoko připravenou masitou směs, volné kraje pruhů potřeme bílkem a pak pruhy podélně svineme v tenčí závitky, který na obou koncích stlačíme. Jednotlivé závitky zatočíme do závitnic (tak jako vinné klobásky), prostrčíme špejklí, obalíme v mouce, vložíme do pekáčku na rozpálené sádlo a na plotně nebo v horké troubě po obou stranách opečeme do zlatova.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: dušená zelenina, obzvláště dušené zelí nebo špenát, popř. okurkový nebo hlávkový salát. Úprava trvá 1 hodinu. Pro 6 osob.

#### 1351 Brambory plněné masem

*Poměr: Asi 18 středně velkých kulatých brambor (tj. asi  $1\frac{1}{2}$  kg), 8 dkg másla, 1 vejce, sůl, trochu mletého pepře, 30 dkg hrubě umletého masa (může to být salám, telecí nebo vepřová pečeně, uzené vařené maso nebo haše z masa, popř. jedna masová konzerva), 2 lžice smetany, 4 dkg sýra, trochu zelené petržele a trochu másla na pokapání brambor.*

Postup: Brambory dobře omyjeme, vložíme je do vymaštěného pekáče a v horké troubě upečeme skoro do měkka, anebo je uvaříme ve slané vodě. Pak pečené brambory buď oloupáme, nebo ponecháme ve slupce; vařené však oloupáme. Potom brambory na jedné straně trochu seřízíme, aby rovně stály, vršek brambor zčásti odkrojíme a vnitřek vydlabeme ostrou lžičkou. V misce utřeme máslo, k němu přidáme vydlabaný vnitřek brambor, vejce, umleté maso, smetanu, sůl a koření a dobře směs promícháme. Touto směsí pak vrchovatě naplníme vydlabané brambory, naplněné narovnáme těsně vedle sebe do tukem vymazané ohnivzdorné misky nebo kastrolu, povrch brambor posypeme nastrouhaným sýrem a jemně rozsekanou zelenou petrželí, pokapeme máslem a v horké troubě asi 12 minut zapékáme. Podáváme jako teplý mezichod anebo jako samostatný pokrm s dušenou zeleninou. Pro 6 osob. Úprava trvá  $1\frac{1}{4}$  hodiny.

#### 1352 MOUČNÉ A OBILNINOVÉ POKRMY (PŘÍKRMY A SAMOSTATNÉ POKRMY)

Obilnin a výrobků z nich si ceníme hlavně pro obsah rostlinného škrobu a důležitého vitamínu B1.

Nejdůležitější denní moučnou potravinou u nás je chléb, vyráběný v několika druzích, a tzv. bílé pečivo.

Tyto výrobky v různých obměnách slouží jako příloha k mnoha teplým pokrmům.

#### 1353 VHODNÉ POUŽITÍ MLÝNSKÝCH VÝROBKŮ

Mlýnské výrobky jsou vhodné k přípravě rozmanitých pokrmů. Tepelně je upravujeme vařením, dušením, pečením a smažením. Obilné vločky můžeme jíst také za syrova a to nabobtnalé v mléce, ovocné šťávě, jogurtu apod. Z mouky upravujeme těstoviny, noky, knedlíky, pečivo a moučníky. Z krupice děláme zavářku do polévek, dále ji používáme k přípravě kaší,

puďinků, nákyřů, vařených příkrmů, samostatných pokrmů a moučníků. Z pohankové krupice nebo krupky připravujeme kaše, nebo je zaváříme jako vložku do polévek.

Kroupy a krupky jsou vhodné k úpravě šlemových polévek, na zavářky, na kaše a k úpravě příkrmů a samostatných pokrmů.

Jáhel používáme jednak na zavářky do polévek, jednak na kaše, nákyř, bábovky apod.

Z kukuřičné krupice upravujeme slané i sladké pokrmy.

Z ovesných vloček připravujeme polévky, kaše, příkrmy, samostatné pokrmy a moučníky. Ovesná kaše je také vhodná k nastavování masitých pokrmů — sekanin. Dále se ovesné vločky velmi dobře hodí k rychlé úpravě hodnotných snídaní.

Pojednání o rýži, kterou rovněž zařazujeme mezi mlýnské výrobky, o jejím vhodném použití a o rýžových pokrmech pojednává samostatná stať.

### 1354 TĚSTOVINOVÉ POKRMY

Těstovinové příkrmy a samostatné pokrmy upravujeme jednak z těstovin vyrobených doma, jednak z těstovin vyráběných průmyslově, mezi ně patří široké nudle, flíčky, nudle duté neboli makaróny, makaronetky, mušle, kolínka, špagety apod. Upravujeme-li těstoviny jako příkrm, počítáme na 1 osobu asi 8 dkg a na samostatný pokrm asi 10 dkg těstovin.

### 1355 Vaření těstovin

Těstoviny se „navařují“, tj. vařením asi dvojnásobně zvětšují svůj objem, proto je vkládáme do dostatečného množství vařící osolené vody; na ½ kg těstovin bereme asi 4 l vody a asi 4 až 5 dkg soli. Voda se musí prudce vařit a po vložení těstovin znovu rychle přijít do plného varu. Jakmile těstoviny nasypeme do vařící vody, musíme je ihned ode dna vařečkou zamíchat, aby se nepřichytily na dno nádoby. Čerstvé, tj. doma upravené těstoviny vaříme 4 až 6 minut, kupované 10 až 25 minut, podle druhu, síly, tvaru a stáří těstovin. Před scezením těstoviny ochutnáme, abychom zjistili, jsou-li dobře povařené. Těstoviny zbytečně nepřeváříme, ztrácejí pak tvar, křehkost i chuť. Scezené těstoviny propláchneme studenou vodou, aby se vyplavila část škrobu, a pak je dobře okapané mírně promastíme, aby se neslepovaly. Na každou novou dávku těstovin bereme vždy novou vařící vodu. Kdyby se těstoviny vařily v téže vodě, byly by slizké.

Špagety a makaróny vaříme obvykle vcelku, jak předepisuje italská kuchyně, odkud jsme tyto těstoviny převzali. Vaříme-li tyto těstoviny celé, vkládáme je do vařící vody tak, že jeden konec určitého množství špaget nebo makarónů ponoříme do vařící vody a postupně, jak měknou, je stáčíme do nádoby.

Nepodáváme-li uvařené těstoviny ihned, udržujeme je horké ve vodní lázni.

### 1356 Použití vařených těstovin

Vařené těstoviny, zejména tzv. příkrmové, jako jsou široké nudle, flíčky, těstovinová rýže, makaróny, makaronetky, mušle, kolínka, špagety apod. se hodí jako příkrm ke každému masu s přírodní šťávou, dále pak k masům s rajčatovou omáčkou, k masům zadělávaným, k rybím a zeleninovým pokrmům atd.

Zvláště jsou vhodné ke guláši, paprikáši, perkeltu, k ragú, k dušeným pokrmům upraveným ze sekaného masa, dušeným závitkům a také i k některým druhům zeleniny.

Přidáním vhodných přísad k vařeným těstovinám získáme také hodnotné samostatné pokrmy.

### 1357 ÚPRAVA ŠIROKÝCH NUDLÍ NEBO ČTVEREČKŮ (FLÍČKŮ)

*Poměr: 35 dkg hrubé mouky, 2 vejce, asi ¼ l vody.*

Postup: Na vál nasypeme větší část prosáté mouky a v jejím středu uděláme důlek. Do hrnečku rozklepneme vejce, přilijeme vodu, dobře rozkvedláme, přidáme část mouky, aby vzniklo husté, tekoucí těstíčko, které dobře rozpracujeme rukama v tuhé těsto. Propracované těsto musí být lesklé a suché. Z hotového těsta utvoříme 2 až 3 bochánky, zakryjeme utěrkou nebo kastrolem a necháme krátkou dobu odpočinout. Pak z bochánků vyválíme asi 2 mm silné placky. Na stůl rozprostřeme čisté utěrky a placky na nich necháme asi 1 hodinu zaschnout, přičemž je několikrát obracíme. Placky sušíme jen natolik, aby si podržely určitou vlácnost. Jsou-li přeschlé, pak se při krájení lámou nebo drobí.

Placky pak rozkrojíme na čtvrtiny, složíme na sebe a nakrájíme na pruhy široké asi 5 cm. Potom pruhy nakrájíme ostrým nožem na nudle široké asi 8 mm.

Chceme-li upravovat čtverečky, pak nakrájené pruhy složené na sebe nakrájíme na nudle asi 12 mm široké a třikrát je napříč překrojíme. Nakrájené nudle nebo čtverečky rozložíme po vále a necháme je ještě trochu uschnout. Pro 6 osob.

Úprava trvá i se zaschnutím 1½ hodiny.

### 1358 Nudlové čtverečky – flíčky – vařené, se slaninou

*Poměr: 35 dkg nudlových čtverečků (viz recept čís. 1357), 3 l vody na vaření, sůl a 8 dkg slaniny.*

Postup: Ve slané vodě uvařené, scezené, studenou vodou prolité a dobře odkapané nudlové čtverečky promícháme na kostičky nakrájenou a rozkvařenou slaninou.

*Obměna:* Místo čtverečků můžeme použít také širokých nudlí.

Podáváme jako příkrm k dušeným a pečeným masům.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

**1359 Nudlové čtverečky – říčky – vařené, s houbami a vejci**

*Poměr: 35 dkg nudlových čtverečků (viz recept čís. 1357), 3 l vody na vaření, sůl, 20 dkg hříbků nebo žampionů, 6 dkg másla, 4 dkg cibule, mletý pepř a 3 vejce.*

**Postup:** Houby očistíme, nakrájíme a podusíme na másle s jemně nakrájenou cibulí. Podušené houby osolíme, opepříme, pak k nim přidáme rozkvedlaná vejce a mícháme tak dlouho, až vejce kašovitě ztuhnou.

K houbové směsi přimícháme ve slané vodě uvařené, scezené, studenou vodou prolité a odkapané nudlové čtverečky, promícháme a dobře prohřejeme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: salát ze syrové zeleniny, kyselá okurka apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 25 minut.

**1360 Nudlové čtverečky se šunkou zapékané**

*Poměr: 35 dkg nudlových čtverečků — říčků, 3 l vody na vaření, sůl, 8 dkg másla, 2 vejce, 20 dkg šunky nebo šunkového salámu,  $\frac{1}{10}$  l kyselé smetany a trochu tuku a strouhané housky na vymazání a vysypání ohnivzdorné misky.*

**Postup:** Ve slané vodě uvařené, scezené, studenou vodou prolité nudlové čtverečky necháme dobře odkapat. V misce utřeme máslo do pěny, pak k němu přimícháme žoutky, drobně rozsekanou šunku, smetanu, sůl a nudlové čtverečky. Nakonec do směsi promícháme z bílků ušlehaný tuhý sníh. Směs pak naplníme do tukem vymazané a strouhanou houskou vysypané ohnivzdorné misky a v horké troubě zapékáme asi  $\frac{3}{4}$  hodiny.

*Obměna:* Místo šunky nebo salámu můžeme použít vařené uzeného masa.

Nemáme-li ohnivzdornou misku, zapékáme říčky v kastrole nebo pekáčku.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: salát ze syrové zeleniny nebo zelenina vařená na kyselo.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

**1361 Špenátové nebo rajčatové nudle**

*Poměr: 30 dkg polohrubé mouky, 3 vejce, 7 dkg uvařené, dobře odkapané a prolisované špenátu nebo 7 dkg hustého přírodního protlaku z rajčat, sůl a voda na vaření.*

**Postup:** Na vál nasypeme prosátou mouku, v jejím středu uděláme důlek, vložíme do něj rozklepnutá vejce, protlak ze špenátu nebo z rajčat, trochu vše osolíme a propracujeme v těsto jako na nudle. Z dobře propracovaného těsta vyválíme tenké placky, které necháme oschnout. Oschlé placky nakrájíme na nudle 6 cm dlouhé a 1 cm široké, anebo na čtverečky; rozložíme je po vále a necháme ještě trochu oschnout. Suché zaváříme do vařící slané vody a vaříme do měkka. To trvá asi 8 až 10 minut.

Používáme jich jako vložky do polévek anebo promaštěné máslem přidáváme jako příkrm k dušenému a pečenému masu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá  $1\frac{1}{2}$  hodiny.

**1362 Kolínka těstovinová se zeleninou**

*Poměr: 35 dkg těstovinových kolínek, 3 l vody, 3 dkg soli, 20 dkg pórků, 20 dkg mrkve, po jednom červeném, zeleném a žlutém paprikovém lusku, 20 dkg sterilovaného zeleného hrášku, 8 dkg oleje nebo másla, asi  $\frac{1}{4}$  l vývaru.*

**Postup:** Kolínka uvaříme v osolené vodě do měkka. Pórek a mrkev nakrájíme na kolečka, papriky zbavíme zrníček a nakrájíme na nudličky. V kastrole rozpálíme tuk, vložíme do něj nakrájenou zeleninu, zakryjeme pokličkou a udusíme do měkka. Podle potřeby podlijeme zeleninu při dušení trochou vývaru. K měkké zelenině přidáme sterilovaný hrášek a uvařená kolínka, vše promícháme a dobře prohřejeme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: nastrouhaný ementál, nebo parmazán a salát z rajčat.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

**1363 Špagety vařené, s rajčatovým protlakem**

*Poměr: 45 dkg špaget, 4 l vody, 5 dkg soli, 8 dkg oleje, 4 dkg nastrouhané cibule, 10 až 15 dkg protlaku z rajčat, trochu mleté sladké papriky nebo bílého pepře,  $\frac{1}{16}$  l vývaru z kostí nebo vody a 10 dkg nastrouhaného ementálu nebo parmazánu.*

**Postup:** Špagety vcelku vložíme do vařící osolené vody a za občasných zamíchání je uvaříme do měkka. To trvá 15 až 20 minut. Uvařené scedíme, prolijeme studenou vodou a necháme dobře odkapat. V kastrole na rozpáleném oleji zpěníme nastrouhanou cibuli, přidáme k ní protlak z rajčat, osolíme, opaprikujeme nebo opepříme, podlijeme vývarem nebo vodou a asi 5 minut podusíme. K tomuto základu pak přidáme uvařené špagety a nastrouhaný sýr, promícháme a ještě krátce prohřejeme. Hotové špagety upravíme na talíře nebo do timbálových misek a ozdobíme zelenou petrželí.

*Obměna:* K zpěněné cibuli můžeme také přidat stroužek utřeného česneku.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

**1364 Špagety vařené, s citrónem a strouhanou houskou**

*Poměr: 45 dkg špaget, 4 l vody, 5 dkg soli, půlka citrónu, 15 dkg másla, 6 dkg strouhané housky. — 6 rajčat a trochu zelené petržele.*

**Postup:** Vcelku vařené, studenou vodou prolité a odkapané špagety promícháme s kůrou nastrouhanou z poloviny citrónu a citrónovou šťávou a trochu přisolíme. Špagety dáme na nahřátou hlubší misku a přelijeme máslem, v němž jsme osmažili strouhanou housku. Mísu ozdobíme menšími podušenými rajčaty a snítkami zelené petržele.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1365 Makaróny vařené po milánsku

*Poměr: 30 dkg makarónů, 3 l vody, 3 dkg soli, 10 dkg másla, 20 dkg šunky nebo vařeného uzeného masa, 10 dkg žampionů nebo hřibků, 10 dkg protlaku z rajčat, 1/8 l přírodního červeného vína, 1/8 l vývaru, trochu nastrouhaného muškátového oříšku a 10 dkg nastrouhaného ementálu nebo parmazánu.*

Postup: Makaróny nalámeme na kusy asi 5 cm dlouhé, vsypeme do vařící slané vody a za občasného zamíchání je uvaříme do měkka. To trvá asi 15 až 20 minut. Měkké makaróny scedíme, přelijeme studenou vodou a necháme dobře odkapat. V kastrole rozpálíme máslo, vložíme do něj na nudličky nakrájené maso a houby a asi 5 minut podusíme. Pak k tomu přidáme protlak z rajčat, podlijeme vínem a vývarem a znovu krátce podusíme. Do takto připraveného základu dáme uvařené makaróny, muškátový oříšek, polovinu nastrouhaného sýra, přisolíme, promícháme a dobře prohřejeme. Hotové makaróny upravíme na talíře a jednotlivé porce posypeme zbylým sýrem.

*Ohměna: Místo makarónů můžeme také použít makaronetek, kolínek nebo špaget, popř. i silnějších polévkových nudlí.*

*Poznámka: Takto upravené makaróny můžeme také plnit do máslem vymazaných a strouhanou houskou vysypaných lastur, povrch posypat nastrouhaným sýrem a strouhanou houskou a pokapat máslem, narovnat na plech a asi 8 minut zapéci v troubě.*

Podáváme jako samostatný pokrm.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1366 Makaróny nebo makaronetky zapékané

*Poměr: 35 dkg makarónů nebo makaronetek, 3 l vody, 3 dkg soli, 5 dkg másla na promaštění těstovin, 25 dkg šunky nebo vařeného uzeného masa, 2 dl kyselé smetany, 2 vejce, 4 dkg parmazánu nebo ementálu, 3 dkg strouhané housky a 3 dkg másla na pokapání. Trochu tuku a strouhané housky na vymazání a vysypání ohnivzdorné misky.*

Postup: Uvařené, scezené a studenou vodou prolité makaróny promastíme máslem a pak je promícháme s umletou šunkou nebo uzeným masem. Připravené makaróny naplníme do máslem vymazané a strouhanou houskou vysypané ohnivzdorné misky nebo kastrolu. Ve smetaně rozkvedláme vejce, osolíme, nalijeme na makaróny, povrch posypeme nastrouhaným sýrem a strouhanou houskou, pokapeme máslem a v horké troubě asi 15 minut zapékáme.

Podáváme jako samostatný pokrm.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1367 Moučné noky

*Poměr: 40 dkg polohrubé nebo hrubé mouky, 8 a 2 dkg másla, sůl, 2 vejce a asi 1/8 l mléka.*

Postup: V misce utřeme do pěny 8 dkg másla se solí a vejci, pak přidáme po částech mouku a mléko a těsto propracováváme tak dlouho, až se odděluje od vařečky. Hotové těsto, které má být měkké, zakryjeme ubrouskem a necháme je asi 20 minut odpočinout. Potom lžící namočenou v horké vodě vykrajujeme z těsta noky, vkládáme je do vařící osolené vody a asi 8 minut povaříme. Uvařené noky vyjmeme, přelijeme horkou nebo studenou vodou a dobře odkapané promastíme horkým máslem.

Podáváme jako příkrm k masitým pokrmům se šťávou, jako je guláš nebo maso na paprice, ke zvěřině anebo k masu s omáčkou apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1368 Krupicové noky

*Poměr: 1/4 l mléka, 6 dkg másla, sůl, 12 dkg krupice, 4 vejce, 6 dkg polohrubé mouky a trochu thučeného muškátového květu.*

Postup: Do kastrolu nalijeme mléko, přidáme máslo, sůl a přivedeme do varu. Potom přisypeme krupici a za stálého míchání do husta svaříme. Krupicovou kaši přendáme do porcelánové misky a do prochládlé postupně zamícháme 2 vejce a 2 žloutky, mouku, okořeníme a nakonec lehce přimícháme z bílků ušlehaný tuhý sněh. Lžící namočenou do horké vody vykrajujeme z těsta podélné noky, vkládáme je do vařící osolené vody a pomalu je vaříme asi 8 minut. Uvařené noky vyjmeme a pokropíme rozpuštěným máslem.

Podáváme jako příkrm k zadělávanému telecímu masu, k ragú apod., anebo posypané osmaženou strouhanou houskou se salátem jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1369 Houskový knedlík (bez kypřidla nebo kypřený pečivovým práškem)

*Poměr: 40 dkg hrubé mouky, 3 žemle, 1 až 2 dkg másla, 1 vejce, nebo 2 žloutky, asi 5 g soli, 1/4 l svařeného, vychladlého mléka nebo 1/4 l sodovky (popř. 3 g pečivového prášku).*

Postup: Žemle oštrouháme, nakrájíme na kostičky, v pánvi na rozpáleném másle je slabě osmažíme a necháme vychladnout. Pak do mísy nasypeme prosátou mouku, přilijeme v mléce rozkvedlané vejce nebo žloutky a rozpuštěnou sůl a vařečkou propracováváme tak dlouho, až vznikne hladké, lesklé těsto, které se odděluje od vařečky. Potom přidáme osmaženou housku a stejnoměrně ji promícháme do těsta.

Nepospícháme-li s přípravou knedlíků, pak povrch těsta slabě poprášíme moukou, zakryjeme ubrouskem a necháme půl hodiny odpočinout; knedlíky jsou pak chutnější. Potom těsto rozdělíme na dva díly, z kterých na vále moukou slabě poprášeném vytvoříme dvě podlouhlé šišky-knedlíky, vložíme je do vařící osolené vody a pomalu 25 minut vaříme. Při vaření knedlíky obrátíme. Uvařené knedlíky vyjmeme z vody a ihned nakrájíme na plátky.

*Obměny:* Použijeme-li k zadělávání těsta sodovky, pak ji nerozkvedláme s vejcem, ale přidáme obojí do těsta odděleně a těsto nenecháme odpočinout, ale ihned je zpracujeme a zaváříme. Vezmeme-li na kypření těsta pečivový prášek, musíme jej dobře promísit s moukou. Necháme-li však těsto odpočinout, pak pečivový prášek promísíme jen s trochou mouky a tuto směs zpracujeme až do odpočínutého těsta.

Podáváme jako příkrm k masům, drůbeži, zvěřině, zelenině apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá  $\frac{3}{4}$  až 1 hodinu.

### 1370 Žemlové knedlíky vídeňské

*Poměr:* 8 žemlí (40 dkg), 3 dkg másla,  $\frac{1}{10}$  l mléka, 2 vejce, sůl, asi 6 až 8 dkg hrubé mouky.

*Postup:* Žemle nakrájíme na kostičky, dáme do mísy, pokropíme rozpuštěným máslem, zalijeme mlékem, v němž jsme rozkvedlali vejce a sůl a necháme stát tak dlouho, až se tekutina do žemlí vsákne. To trvá  $\frac{1}{2}$  až  $\frac{3}{4}$  hodiny. Pak přidáme podle potřeby mouku a lehce promícháme. Z hotového těsta děláme rukou, namočenou v mouce, větší kulaté knedlíky o průměru 7 cm, dobře je propracujeme (tj. mačkáním zpevníme, aby se nerozvařily), vložíme je do vařící osolené vody a pomalu vaříme asi 10 až 15 minut. Uvařené knedlíky vyjmeme z vody, ihned nakrájíme na plátky a omastíme máslem.

*Obměna:* Žemle, nakrájené na kostičky, můžeme také s 1 dkg jemně nakrájené cibulky a trochou rozsekané zelené petrželky do křupava osmahnout na 6 dkg sádla nebo másla. Vychladlé pak zalijeme mlékem, v němž jsme rozkvedlali vejce a sůl, a necháme tak dlouho stát, až se tekutina do žemlí vsákne. Potom přimícháme mouku a z těsta vytvoříme menší knedlíčky o průměru asi 3–4 cm, které po uvaření buď ponecháme v celku, nebo rozkrojíme.

Podáváme k pečeným masům s přírodní šťávou, k zadělávaným pokrmům, k pečené drůbeži, ke zvěřině, k dušenému špenátu apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1371 Slaninové knedlíky

*Poměr:* 6 dkg sádla, trochu zelené petržele a mletého pepře, 1 dkg cibule, 8 žemlí,  $\frac{1}{4}$  až  $\frac{3}{8}$  l mléka, 1 vejce, 1 žloutek, sůl, 6 dkg hrubé mouky, 2 dkg strouhané housky a 15 dkg slaniny.

*Postup:* V kastrole rozpálíme sádlo, na něm zpěníme drobně nakrájenou cibuli, rozsekanou petržel a mletý pepř, k tomu přidáme na kostičky nakrájené žemle, do zlatova je osmažíme a necháme vychladnout. V mléce

rozkvedláme vejce, žloutek a sůl, pak je nalijeme na osmahnutou housku a necháme asi  $\frac{1}{2}$  hodiny stát. Potom k směsi přidáme mouku, strouhanou housku, na kostičky nakrájenou a rozškvařenou slaninu a vše dobře promícháme. Rukama namočenými ve studené vodě uděláme z těsta menší kulaté knedlíky, které mačkáním zpevníme, aby se nerozvařily, vložíme do vařící osolené vody a pomalu vaříme 10 minut. Uvařené knedlíky vyjmeme drátěnou naběračkou a ihned horké vcelku podáváme.

Podáváme jako samostatný pokrm s dušeným kyselým zelím nebo jako příkrm ke zvěřině, zejména k zajíci apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1372 Morkové knedlíčky

*Poměr:* 6 dkg másla, 6 dkg morku, 2 vejce, sůl, trochu zelené petržele a nastrouhaného muškátového oříšku, 36 dkg strouhané housky a asi  $\frac{1}{4}$  l mléka.

*Postup:* V misce utřeme máslo a morek s trochou soli. Přidáme rozsekanou zelenou petržel, muškátový oříšek, rozkvedlaná vejce, trochu strouhané housky a dobře vše utřeme. K utřenému směsi přisypeme zbylou strouhanou housku, přilijeme mléko, promícháme a necháme asi 15 minut stát. Je-li těsto příliš tuhé, přimícháme k němu buď trochu mléka, nebo kousek utřeného másla. Z hotového těsta vytvoříme knedlíčky těžké asi  $2\frac{1}{2}$  dkg, vložíme je do vařící osolené vody a asi 6 až 8 minut pomalu vaříme.

*Obměna:* Nemáme-li morek, vezmeme o 3 dkg másla více. Knedlíčky jsou i bez morku výborné, nelze je pak ovšem nazývat morkové, nýbrž máslové. Podáváme jako příkrm k ragú a ke všem zadělávaným pokrmům z bílého masa.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1373 Krupicová kaše s vejci a osmaženou cibulkou

*Poměr:*  $1\frac{1}{2}$  l mléka, 16 dkg krupice, sůl, 8 dkg sádla nebo slaniny, 8 dkg cibule a 3 vejce.

*Postup:* Do hrnce nalijeme mléko, přidáme sůl a přivedeme do varu. Do špičatého kornoutu dáme krupici, špičku kornoutu ustříhneme a tenkým pramínkem pouštíme krupici z kornoutu do vařícího mléka. Stále mícháme, aby se neutvořily hrudky. Kaši vaříme za stálého míchání na mírném ohni asi 12 minut. Potom do vařící kaše promícháme drobně nakrájenou a na sádle nebo slanině osmaženou cibulku a syrová vejce.

*Obměna:* Do hotové kaše můžeme ještě přimíchat 20 dkg salámu na kostičky nakrájeného nebo 20 dkg sterilovaného zeleného hrášku.

Podáváme jako samostatný pokrm.

*Příloha:* salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1374 Krupková kaše slaná

*Poměr: 36 dkg krupky, asi 2 l vývaru z kostí, sůl, 8 dkg sádla a 10 dkg cibule.*

Postup: Krupky pod tekoucí studenou vodou dobře vypereme, pak je vsypeme do vařícího vývaru, osolíme a za stálého míchání vaříme na mírném ohni tak dlouho, až jsou rozvařené téměř na kaši.

To trvá asi 40 minut. Dbáme však, aby se kaše nepřipálila.

Jednotlivé porce kaše pak posypeme jemně nakrájenou a na sádle osmaženou cibulkou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1375 Kroupy vařené

*Poměr: 30 až 40 dkg krup, asi 1½ l vody, 3 dkg sádla a sůl.*

Postup: Kroupy přebereme, dobře vypereme a namočíme nejméně na 4 hodiny do studené vody. Potom je v téže vodě anebo ve vývaru z kostí vaříme s přidáním sádla a soli na mírném ohni do měkka.

To trvá asi 1½ až 2½ hodiny.

Podáváme je maštěné sádlem nebo posypané osmaženou cibulí jako příkrm k opečeným vuřtům, salámu, kabanosu anebo k vařenému uzenému masu.

Příloha: salát z kyselého zelí.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 1376 Kroupy se slaninou po německu

*Poměr: 75 dkg vařených krup, 25 dkg prorostlé slaniny a 15 dkg sušených švestek.*

Postup: Ve vývaru uvařené kroupy upravíme na nahřáté talfře. Slaninu nakrájíme na tenké plátky, které opečeme na pánvi, pak jimi obložíme porce krup a přelijeme tukem vypečeným ze slaniny. Jednotlivé porce ozdobně posázíme podušenými horkými švestkami.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

### 1377 Ovesná kaše

*Poměr: 30 dkg ovesných vloček, asi 2 l vody nebo vývaru z vývarové kostky, sůl a 2 dkg másla.*

Postup: Ovesné vločky buď ponecháme vcelku nebo na strojku umelene, dáme do hrnce, zalijeme studenou vodou nebo vývarem, přidáme sůl a máslo a za stálého míchání je uvaříme na mírném ohni do měkka, až zhoustnou. To trvá u mletých asi 20 minut, u celých asi 30 minut. Hotovou kaši omaštíme máslem nebo na sádle osmaženou cibulkou, popř. rozškvařenou slaninou.

Podáváme jako příkrm ke karbanátkům, k sekané pečení, k dušenému skopovému masu, ke špenátu apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30–40 minut.

### 1378 Ovesná kaše s vejci

*Poměr: Ovesná kaše (viz recept čís. 1377), 6 dkg másla, 5 dkg cibule, 4 vejce, sůl, trochu mletého pepře a pažitka.*

Postup: Nejdříve si připravíme ovesnou kaši. Potom v kastrole na rozpáleném sádle osmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme k ní ovesnou kaši, rozkvedlaná vejce, přisolíme, popř. opepříme a mícháme tak dlouho, až vejce ztuhnou. Jednotlivé porce kaše posypeme jemně rozsekanou pažitkou.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 45 minut.

### 1379 Žemlový nákyp slaný

*Poměr: 8 žemlí, 10 dkg slaniny, asi ¼ l mléka, 4 vejce, sůl, trochu zelené petržele, 20 dkg salámu nebo vařeného uzeného masa a trochu tuku a strouhané housky na vymazání a vysypání ohnivzdorné misky.*

Postup: Žemle nakrájíme na kostičky, dáme do mísy, zalijeme rozškvařenou, vychladlou slaninou a mlékem, v němž jsme rozkvedlali žloutky, pak přidáme sůl a jemně rozsekanou zelenou petržel. Směs necháme asi ½ hodiny stát, tj. tak dlouho, až se tekutina vsákne do žemlí. Potom do směsi promícháme na drobné kostičky nakrájený salám nebo maso a nakonec lehce přimícháme z bílků ušlehaný tuhý sníh. Směs naplníme do máslem vymazané a strouhanou houskou vysypané ohnivzdorné misky a v horké troubě asi ½ hodiny pečeme. Hotový nákyp posypeme sýrem.

*Obměna:* Místo s masem můžeme nákyp také upravovat s houbami, na másle podušenými, s dušeným zeleným hráškem apod.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1180 RÝŽOVÉ POKRMY

#### (MEZICHODY, SAMOSTATNÉ POKRMY A PŘÍKRMY)

Rýže obsahuje málo bílkovin, zato mnoho škrobu, je lehce stravitelná a v kuchyni mnohostranně použitelná. Pro tyto vlastnosti je také oblíbená v dietní kuchyni. Má vlastní bezvýraznou chuť a je tedy velmi vhodnou přílohou k mnoha pokrmům. Snese hojnost koření a jiných, v chuti výrazných přísad, jako houby, masa, ovoce, ovocné šťávy atd. Hodí se proto také výborně jako základní surovina k úpravě chutných mezichodů a samostatných pokrmů.

V neposlední řadě se jí také užívá jako zavářky do různých polévek a k právě sladkých pokrmů.

Rýže vařením nabobtná, proto musíme při kuchyňské úpravě pamatovat na to, že 5 dkg syrové rýže vydá přibližně 12 až 15 dkg rýže vařené nebo dušené. Počítáme proto na jednu osobu: na zavářky do polévek 1 dkg, na rýžový příkrm 5 dkg a na samostatný pokrm podle množství ostatních přísad 5 až 8 dkg syrové rýže. Podáváme-li rýži jako příkrm, upravíme ji tak, že ji napěchujeme do naběračky, vypláchnuté horkou vodou, a vyklopíme na talíř. Stejně upravujeme i rizota, použijeme však k tomu větší naběračky a vyklopíme na střed talíře. Rýži udržujeme teplou ve vodní lázni zakrytou pokličkou, nebo chceme-li ji mít hodně vlhkou, v síti nad párou, zakrytou utěrkou.

### 1381 Rýže vařená

*Poměr: 30 dkg rýže, 2½ litru vody, sůl a 5 dkg másla.*

**Postup:** Do hrnce nalijeme vodu, osolíme a přivedeme do varu. Přebranou rýži spaříme horkou vodou, vložíme do vařící osolené vody a za občasného míchání vařečkou vaříme 18—20 minut (podle druhu rýže).

Uvařenou rýži scedíme, dáme na síto, tekoucí studenou vodou rychle propláchneme a necháme dobře odkapat. V kastrolu rozpustíme máslo, vložíme do něj uvařenou rýži a krátce podusíme. Při dušení rýži občas vidličkou načechráváme. Je-li třeba, rýži ještě přisolíme.

*Obměna:* Uvařenou, studenou vodou přelitou a dobře odkapanou rýži můžeme vysypat na ubrousek položený na plechu, rozhrnout, v troubě při mírném ohni asi 10 minut vysušit a před podáváním promíchat rozpuštěným máslem.

Podáváme jednak jako přílohu k vaječným pokrmům, k masům a k drůbeží v různých úpravách, k rybím a koryšším pokrmům, jednak z ní upravujeme rizota.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1382 Rýže vařená po indicku

*Poměr: 30 dkg rýže, 2½ litru vody a sůl.*

**Postup:** Do hrnce dáme vodu, osolíme a přivedeme do varu. Přebranou rýži dobře propláchneme v horké vodě, scedíme, vložíme do vařící osolené vody a za občasného míchání vařečkou vaříme asi 18 minut. Potom ji scedíme, propláchneme teplou vodou a necháme dobře odkapat. Na plech dáme ubrousek, na něj vysypeme rýži, rozhrneme ji a v mírně teplé troubě ji asi 12 minut sušíme. Hotová rýže musí být sypká.

Takto upravená rýže se podává hlavně jako příloha k pokrmům upraveným po indicku. Jinak je také vhodná jako příloha ke guláši nebo k přípravě salátu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

### 1383 Rýže dušená

*Poměr: 30 dkg rýže, 6 dkg másla nebo sádla, 1 malá cibulka, sůl a vývar z masa, anebo ze zeleniny nebo voda.*

**Postup:** Rýži přebereme, dobře protřeme v ubrousku, vložíme ji do rozehrátého másla nebo sádla a za stálého míchání ji pražíme, až zesklouatí. Pak ji osolíme a přilijeme jednou a půlkrát tolik vařícího vývaru nebo vody, co je rýže (asi ½ litru), přidáme cibuli vcelku, přivedeme rychle do varu, pak rýži zakryjeme pokličkou a na mírném ohni anebo v troubě ji bez míchání dusíme 20 minut. Je-li třeba, promícháme rýži vidličkou, lépe ovšem je, když ji jen protřásáme. Přiléváme-li tekutinu, tedy jen vařící, aby se rýže nepřestala dusit. Z hotové rýže odstraníme cibuli. Rýži udržujeme teplou ve vodní lázni zakrytou pokličkou.

*Obměny:* Do cibule můžeme také zastrčit jeden hřebíček a rýži přikořenit muškátovým květem. K přípravě rybích rizot dusíme rýži v rybím vývaru. Podáváme jako přílohu k zeleninovým, masitým, drůbežím pokrmům a pokrmům ze zvěřiny a to k dušeným, pečeným a zadělávaným. Také k přípravě rizot je vhodná.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1384 Rýže dušená s kořením kari

*Poměr: 30 dkg rýže, 5 dkg másla, 3 dkg cibule, půl lžičky kari koření, sůl, ½ litru světlého vývaru z masa a 5 dkg másla na zjemnění.*

**Postup:** Rýži přebereme a dobře protřeme v ubrousku. V kastrolu rozpustíme máslo, přidáme drobně nakrájenou cibulku, trochu ji osmahneme, k tomu dáme koření kari a připravenou rýži pražíme za stálého míchání tak dlouho, až rýže zesklouatí. Pak rýži trochu osolíme, podlijeme vařícím vývarem, zakryjeme pokličkou a dusíme v troubě (asi 18 minut). Do udušené rýže pak přidáme máslo a rýži vidličkou načechráme. Podáváme k minutkám z telecího masa, k dušené nebo zadělávané drůbeží, dušeným rybám, k vejším apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1385 Rýže se zeleným hráškem po italsku (Risipisi)

*Poměr: Asi 80 dkg vařené nebo dušené rýže, 4 dkg na másle podušených žampionů nebo hřibků, 20 dkg podušeného nebo vařeného zeleného hrášku a 3 dkg nastrouhaného parmazánu nebo ementálu.*

**Postup:** Uvařenou nebo udušenou rýži promícháme s houbami a hráškem, pak upravíme na talíř a posypeme nastrouhaným sýrem.

Podáváme jako teplý mezichod anebo jako přílohu k minutkám z telecího masa, ke guláši, k ragú, k hovězí pečení, dušené drůbeží apod.

*Poznámka:* Podáváme-li takto upravenou rýži jako přílohu, můžeme ji ozdobně upravit takto: plechové věncovité tvořítko vymažeme máslem a napěchujeme do něj připravenou rýži. Potom naplněné tvořítko namočíme

na okamžik až po okraj do horké vody, načež rýži vyklopíme na okrouhlou mísu. Střed naplníme gulášem nebo hovězí pečení nakrájenou na plátky apod.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 40 minut.

### 1386 Rizoto s houbami

*Poměr: 80 dkg vařené nebo dušené rýže, 6 dkg sádla, 4 dkg cibule, sladká paprika, kmín, sůl, 25 dkg žampionů, hříbků nebo houbové směsi, vývar nebo voda a 3 dkg nastrouhaného ementálu.*

Postup: V kastrolu na másle zpěníme drobně nakrájenou cibulku, k ní přidáme sladkou papriku, očištěné a na větší kousky pokrájené houby, osolíme, okmínujeme a asi 4 minuty podusíme. Do toho vložíme uvařenou nebo udušenou rýži, podlijeme nepatrně vývarem a ještě krátce podusíme. Upravenou rýži posypeme nastrouhaným sýrem.

Podáváme jako samostatný pokrm s rajčatovou, maďarskou nebo zeleninovou omáčkou, anebo jako přílohu k dušeným a pečeným masům.  
Pro 6 osob. Úprava trvá 40 minut.

### 1387 Rizoto s uzeným masem

*Poměr: 70 dkg dušené nebo vařené rýže, 1 vařené uzené vepřové kolínko, 3 dkg másla, 5 dkg cibule a 6 dkg nastrouhaného parmazánu.*

Postup: Uvařené kolínko vykostíme a umeleme na masovém strojku. V kastrole rozpustíme máslo, přidáme drobně nakrájenou cibuli, trochu ji osmažíme, k ní pak přidáme umleté maso, rýži a dobře promícháme. Z hotového rizota upravíme na nahřátou mísu naběračkou šest hromádek ve tvaru polokoule, povrch posypeme nastrouhaným sýrem a ozdobíme rajčetem, zelenou petrželí apod.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: saláty ze syrové zeleniny a papriková omáčka.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

### 1388 Rizoto s rybou

*Poměr: 70 dkg dušené rýže (viz recept čís. 1383), 30 dkg vařených nebo pečených ryb (mohou to být ryby sladkovodní i mořské, které nemají příliš drobné kosti), 5 dkg másla, 3 dkg cibule, 6 dkg nastrouhaného parmazánu, sůl, mletý pepř, muškátový oříšek a trochu nastrouhaného parmazánu na posypání.*

Postup: Zbytky vařených nebo pečených ryb vykostíme a nakrájíme na malé kousky. V kastrolu na másle osmažíme drobně nakrájenou cibulku, přidáme nakrájenou rybu, rýži dušenou v rybím vývaru, nastrouhaný sýr, trochu soli, pepře a muškátového oříšku. Rizoto dobře promícháme, naplníme do naběračky, vyklopíme na talíř a posypeme sýrem.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm.

Příloha: saláty ze zeleniny, popř. rybí omáčka (viz recept čís. 769).

Pro 6 osob.

Úprava trvá 40 minut.

### 1389 Rýžová bomba s houbami

*Poměr: 40 dkg vařené rýže, 20 dkg hříbků, 6 dkg másla, 5 dkg cibule, trochu citronové kůry a zelené petržele, sůl, 3 tvrdší rajčata.*

Postup: Houby očistíme a nakrájíme na větší kousky. V kastrole na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, k ní přidáme nakrájené houby, trochu nastrouhané citronové kůry, rozsekanou zelenou petržel a udusíme je do měkka. Pak přidáme na větší kousky nakrájená rajčata, uvařenou horkou rýži, osolíme a promícháme. Směs naplníme do máslem vymazaného plechového tvořítko tvaru bomby, vyklopíme na nahřátou mísu a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: rajčatová omáčka.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 40 minut.

### 1390 Pilaf se skopovým masem po turecku

*Poměr: 60 dkg skopového masa bez kostí (z plecka, z kýty nebo z krku), 5 dkg slaniny nebo oleje, sůl, mletý pepř, ½ dkg cukru, 6 dkg protlaku z rajčat, stroužek česneku, zelená petržel, 30 dkg rýže, trochu koření kari, vývar a 4 dkg nastrouhaného parmazánu nebo ementálu.*

Postup: Maso zbavíme přebytečného tuku, opláchneme a nakrájíme na větší kostky. V kastrole rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme drobně nakrájenou cibuli, trochu ji zpěníme, do toho dáme nakrájené maso, osolíme, opepříme, přidáme cukr a maso rychle na všech stranách opražíme. (Cukr, který při opékání zkaramelizuje, se pak ve vývaru rozpustí a dodá šťávě žádoucí barvu). Potom maso podlijeme vývarem, přidáme protlak z rajčat, utřený česnek, koření kari, rozsekanou zelenou petržel a maso do poloměkka povaříme. To trvá asi hodinu. Pak maso sceďíme.

Do hlubšího kastrolu dáme střídavě vrstvu povařeného masa, vrstvu vyprané, spařené a nepatrně přisolené rýže a tak pokračujeme, až vše spotřebujeme. Poslední vrstvu musí tvořit rýže. Scezeným vývarem, kterého musí být asi ½ litru až 1 litr (není-li ho dostatečné množství, přilijeme do něj trochu vařící vody), pokrm v kastrolu zalijeme, zakryjeme pokličkou a ve středně teplé troubě dusíme do měkka. To trvá asi ¾ hodiny. (Důležité je, aby maso s rýží bylo měkké, ale pokrm sám musí být hodně hustý). Hotový pilaf promícháme a jednotlivé porce posypeme nastrouhaným sýrem.

Obměna: Skopový pilaf můžeme místo kořením kari okořenit tlučeným zázvorem.

Podáváme jako teplý mezichod anebo jako samostatný pokrm.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.



### 1391 Pilaf s drůbežím masem po pařížsku

*Poměr: Půlka kuřete, sůl, 5 dkg másla, 25 dkg rýže, 7 dkg másla, 4 dkg cibule, 2 čerstvá rajčata a ¼ litru až 1 litr vývaru z telecího masa (viz recept čts. 630).*

Postup: Kuře vykostíme a syrové maso nakrájíme na nudličky. Ve větším kastrole rozpustíme máslo, vložíme do něj nakrájené maso z kuřete, osolíme a za stálého míchání krátce opečeme. Na pánvi v rozpuštěném másle zpěníme jemně nakrájenou cibulku, dáme k ní přebranou, v suché utěrce dobře promnutou rýži a za stálého míchání ji dusíme, až zesklouatí. K rýži přimícháme oloupaná, na kostičky nakrájená rajčata a pak ji přidáme k opečenému drůbežímu masu; lehce promícháme, zalijeme vývarem, zakryjeme pokličkou a v troubě dusíme do měkka, tj. asi 30 minut.

Hotový pilaf lehce načechráme vidličkou a upravíme do hlubší misky nebo do timbálu.

*Obměna:* Pilaf můžeme také okořenit kořením kari.

Podáváme jako teplý mezichod nebo jako samostatný pokrm s rajčatovou omáčkou.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

### 1392 Rýžový nákyp slaný

*Poměr: 75 dkg dušené rýže (viz recept čts. 1383), 4 vejce, 10 dkg nastrohaného sýra, 2 dkg rajčatového protlaku, sůl, 15 dkg šunky a trochu tuku a mouky na vymazání a vysypání ohnivzdorné misky.*

Postup: Do misky dáme prochladlou dušenou rýži, přidáme žlutky, nastrohaný sýr, protlak, na drobno rozsekanou šunku, osolíme a dobře promícháme. Nakonec do směsi lehce přimícháme z bílků ušlehaný tuhý sněh. Touto hmotou naplníme ohnivzdornou misku, vymazanou tukem a vysypanou moukou a v horké troubě 30 až 40 minut pečeme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: saláty ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1393 LUŠTĚNINOVÉ POKRMY (PŘÍKRMY A SAMOSTATNÉ POKRMY)

Luštěniny, mezi něž patří především hrách, fazole, boby a čočka, jsou cenné potraviny a pokrmy z nich připravené tvoří důležitou složku naší výživy. Luštěniny obsahují hojně škrobu a bílkovin. Bílkoviny luštěnin jsou však z bílkovin ať rostlinného nebo živočišného původu biologicky nejméně hodnotné. Je proto nutné tento jejich nedostatek vhodně doplnit. Zato však luštěniny obsahují nerostné látky jako vápník, hořčík, draslík, fosfor a železo a hlavně vitamínový skupiny B. Chybí jim však vitamín A a C a také na tuky jsou chudé.

Luštěniny, tak jako rýže a sója, nabobtnáním a vařením zvětšují průměrně

dvojnásobně svůj objem i váhu. Hrách nabobtnáním zvětší objem nejméně dvaapůlkrát. Počítáme proto pro jednu osobu na luštěninový příkrm asi 4 až 6 dkg, na samostatný pokrm asi 8 až 10 dkg suchých luštěnin.

Pokrmy připravené z luštěnin, které mají povahu kyselotvornou je nutno pro lepší zažití doplnit vhodnou přílohou povahy zásadotvorné, jako je zelenina, brambory, kyselé zelí, kyselé okurky, mléko, houby apod. Pro obsah méně hodnotných, tj. neúplných bílkovin, je nutno občas luštěninový pokrm doplnit plnohodnotnými živočišnými bílkoviny, které jsou obsaženy v mase, vejcích, v sýru, mléce, atd.

Pro značný obsah buničiny jsou luštěniny poměrně těžko stravitelné. Stravitelnost se zlepšuje odstraněním nestravitelných slupek. Pro děti a lidi s choulostivým trávicím ústrojím prolisujeme luštěniny sítem, čímž zároveň odstraníme slupky.

### 1394 VAŘENÍ LUŠTĚNIN

Luštěniny nejdříve přebereme a vypereme ve studené vodě. Hrách a fazole namáčíme přes noc do studené pitné vody (nejméně na 10 hodin). Čočku stačí namočit pouze na 2 až 4 hodiny. Namočené luštěniny postavíme k nabobtnání do chladnější místnosti. Z namočených luštěnin vodu neslíváme, nýbrž je vaříme v téže vodě, ve které byly namočeny.

Nabobtnalé luštěniny, které musí být ve vodě potopeny, vaříme zvolna na mírném ohni, dokud nezměknou. Doba varu se řídí stářím a druhem luštěnin. Hrách se uvaří přibližně za 1½ až 2 hodiny, fazole za 2 až 3 hodiny a čočka za ¾ až 1 hodinu. Měkkost luštěnin zkusíme ochutnáním. Slupky, které se během varu z luštěnin uvolní, odstraňujeme dřívovanou naběračkou. Luštěniny osolíme teprve při dováření, pak je kuchařskou vidličkou lehce promícháme nebo potřásáme hrncem a dováříme. Chceme-li dosáhnout chuťové obměny vařených luštěnin, pak při dováření můžeme kromě soli přidat trochu tymiánu nebo majoránky anebo meduňky libovonné, popř. oloupanou cibuli vcelku.

Nikdy však vodu, ve které luštěniny máčíme a vaříme, neměkčíme jedlou sodou, neboť tím bychom poškodili vitamín B<sub>1</sub>. Tvrdou vodu na máčení luštěnin změkčíme částečně tím, že ji převaríme a vychladlou pak používáme.

### 1395 Hrách vařený se slaninou nebo se škvarky

*Poměr: 90 dkg vařeného hrachu, (tj. 40 dkg hrachu suchého), 10 dkg slaniny nebo 6 dkg sádla a 10 dkg škvarků.*

Postup: Uvařený hrách (viz vaření luštěnin) scedíme, upravíme na talíře, polijeme buď rozškvařenou slaninou nebo rozpuštěným sádlem a posypeme škvarky.

Podáváme jako samostatný pokrm s dušeným kyselým zelím nebo se salátem z kyselého zelí, anebo jako přílohu k vařenému uzenému masu, k vařenému uzenému jazyku, k vařeným moravským klobásám, ke kapustovým karbanátkům apod.

(Podáváme-li vařený hrách jako přílohu, pak stačí upravit hrách jen ze  $\frac{3}{4}$  uvedeného poměru.)

Pro 6 osob.

Úprava trvá i s vařením hrachu  
2½ hodiny.

### 1396 Hrách zapečený

*Poměr: 40 dkg vařeného hrachu, sůl, 3 dkg strouhané housky, 5 dkg sádla, 15 dkg cibule, 8 dkg sádla na smažení cibule. Sádlo a strouhanou housku na vymazání a vysypání kastrolu.*

Postup: Vařený hrách osolíme a navrstvíme asi 3 cm vysoko do kastrolu, vymazaného dostatečně sádlem a vysypaného strouhanou houskou. Povrch hrachu polijeme sádlem, v němž jsme do zlatova osmažili strouhanou housku, pak ho hustě posypeme na nudličky nakrájenou a na sádle osmaženou cibulí a v horké troubě asi 15 až 20 minut zapékáme. Zapečený hrách rozkrojíme křížem na čtyři porce, opatrně je přendáme na talíře a ozdobíme větvičkem kyselé okurky.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 3 hodiny.

### 1397 Hrachová kaše s máslem

*Poměr: 35 dkg suchého hrachu, trochu majoránky, voda, 5 dkg másla, 2 lžičky mléka, sůl, trochu mletého pepře, popř. půl stroužku česneku a 8 dkg osmažené cibule na posypání kaše.*

Postup: Přebraný a den předem namočený hrách uvaříme s majoránkou do měkka. Uvařený a scezený umeleme na strojku nebo prolisujeme sítem, dáme do kastrolu, přidáme rozpuštěné máslo, mléko, sůl, mletý pepř, popř. utřený česnek a kaši na ohni dobře vymícháme. Každou porci hrachové kaše posypeme osmaženou cibulkou.

*Obměna:* Hotovou hrachovou kaši můžeme nastavit také 30 dkg bramborové kaše. Tím sice poněkud potlačíme typickou hrachovou chuť kaše, zato však přispějeme k její lepší stravitelnosti.

Podáváme jako samostatný pokrm se sázenými vejci a kyselou okurkou, anebo jako přílohu k uvařenému masu, popř. k ohřátým nebo opečeným uzeninám.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 1398 Hrachová kaše zahuštěná jíškou

*Poměr: 35 dkg žlutého suchého hrachu, 3 dkg másla, 2 dkg cibule, voda nebo zeleninový vývar a sůl. Na jíšku 3 dkg másla a 3 dkg hladké mouky, ¼ l vývaru nebo mléka, majoránka a mletý pepř. Na omaštění kaše 6 dkg sádla nebo 8 dkg slaniny a na posypání 8 dkg osmažené cibule.*

Postup: Přebraný a opraný hrách namočíme přes noc do vody. Na másle osmahneme drobně nakrájenou cibuli, pak k ní přidáme nabobtnalý scezený

žlutý hrách, zalijeme vodou, v níž se hrách máčel nebo vývarem a zakryté poklicí uvaříme do měkka. Pak si připravíme světlou jíšku, k ní přidáme na strojku umletý nebo sítem prolisovaný vařený hrách, podlijeme vývarem z hrachu nebo mlékem, osolíme, opepříme a podusíme.

Hotovou hrachovou kaši polijeme rozškvařenou slaninou nebo omastíme rozpuštěným sádlem a posypeme osmaženou cibulkou. Podáváme buď jako samostatný pokrm se sázeným vejcem nebo jako přílohu k vařenému uzenému masu, k uzenému uvařenému hovězímu jazyku, anebo k ohřáté, popř. opečené uzenině s kyselou okurkou nebo salátem ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 1399 Fazole vařené s rajčatovou omáčkou

*Poměr: 90 dkg vařených fazolí (tj. asi 45 dkg suchých, viz Vaření luštěnin čís. 1394) a ¼ l rajčatové omáčky.*

Postup: Uvařené fazole scedíme, vsypeme do kastrolu, přilijeme hustou rajčatovou omáčku, promícháme a krátce povaříme. Podáváme jako samostatný pokrm s vařenými brambory nebo jako přílohu k vařenému nebo dušenému hovězímu masu, ke klopsům nebo k dušeným karbanátkům.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 1400 Fazole zadělávané na kyselo

*Poměr: 45 dkg suchých bílých fazolí, voda, 4 dkg másla, 3 dkg hladké mouky, 2 dkg cibule, ¼ l vývaru, sůl, buď mletý pepř nebo půl bobkového listu na prášek roztlučeního a trochu tymiánu, asi 2 lžičky octa a popř. 5 dkg másla na omaštění.*

Postup: Přebrané a máčené fazole uvaříme do měkka. Z másla, drobně nakrájené cibulky a mouky připravíme světlou cibulovou jíšku, podlijeme ji vývarem z fazolí nebo vývarem z kostí a asi 15 minut povaříme. Do jíšky pak přidáme scezené měkké fazole, osolíme, okořeníme, přilijeme ocet, promícháme a vše ještě trochu zavaříme.

*Obměna:* Místo uvedeného koření můžeme použít sladké mleté papriky, vynechat ocet a přidat ¼ l rozkvedlané kyselý smetany.

Tak zhotovíme „Fazole na paprice“.

Podáváme jako samostatný pokrm s vařenými brambory anebo jako přílohu k zeleninovým karbanátkům, k vařenému a dušenému hovězímu masu apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

### 1401 Fazolové karbanátky

*Poměr: 50 dkg vařených fazolí (viz recept čís. 1394), sůl, trochu majoránky a mletého pepře, 6 dkg vařených brambor, 3 dkg cibule, 15 dkg tučného vařeného uzeného masa nebo zbytků pečeně, 1 až 2 vejce a strouhaná houska na zahuštění. Na obalení 2 vejce, 15 dkg strouhané housky a 12 dkg sádla nebo oleje na smažení.*

Postup: Uvařené fazole prolisujeme, dáme do misky a přidáme sůl, majo-

ránku, mletý pepř, prolisované brambory, drobně nakrájenou a na másle usmaženou cibulí, umleté vařené uzené maso, vejce a směs dobře promícháme. Je-li směs řidší, zahustíme ji podle potřeby strouhanou houskou. Pak směs rozdělíme na 12 dílků, z kterých utvoříme na prkénku posypaném strouhanou houskou menší okrouhlé karbanátky, omočíme je v rozšlehaných vejcích, obalíme ve strouhané housce a v pánvi na rozpáleném tuku je vysmažíme do zlatova. Hotové karbanátky urovnáme na mísu a ozdobíme zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: vařené brambory nebo bramborová kaše, špenát nebo dušené kyselé zelí, popř. salát z kyselého zelí.

Pro 6 osob.

Úprava trvá s vařením fazolí 3 hodiny.

#### 1402 Fazolová kaše

45 dkg suchých fazolí přebereme, přes noc namočíme a pak je uvaříme do měkka. Z uvařených, na strojku umletých nebo sítem prolisovaných fazolí upravíme kaši podle receptu na hrachovou kaši s máslem (viz čís. 1397), nebo hrachovou kaši zahuštěnou jíškou (viz čís. 1398).

#### 1403 Čočka vařená se slaninou

*Poměr: 60 dkg vařené čočky, tj. asi 35 dkg suché, 12 až 15 dkg slaniny a sůl.*

Postup: Slaninu nakrájíme na kostičky, dáme do kastrolu a rozškvaříme, pak k ní přidáme uvařenou, scezenou čočku, osolíme, promícháme a silně prohřejeme.

Podáváme jako přílohu k pečeným koroptvím a k pečenému bažantu, upravenou do smažených bramborových hnízdeček.

Pro 6 osob.

Úprava již uvařené čočky trvá 15 minut.

#### 1404 Čočka vařená na kyselo

*Poměr: 50 dkg suché čočky, voda, 5 dkg sádla, 3 dkg cibule, 4 dkg hladké mouky, asi ¼ l vývaru, půl bobkového listu, trochu tymiánu, sůl a ocet nebo citrónovou šťávu podle chuti.*

Postup: Čočku přebereme, opereme a namočíme na 2 až 4 hodiny do studené vody. Potom čočku v téže vodě pod poklicí uvaříme do měkka. V kastrole připravíme ze sádla, drobně nakrájené cibule a mouky světlou jíšku, podlijeme ji trochu vývarem z čočky nebo z kostí, okořeníme tlučeným bobkovým listem a tymiánem a krátce povaříme. K povařené jíšce pak přidáme uvařenou čočku, okyselíme octem nebo citrónovou šťávou, osolíme, promícháme a ještě chvíli povaříme.

*Obměna:* Místo tymiánu a bobkového listu můžeme čočku okořenit mletým pepřem a trochou nastrouhané citrónové kůry.

Podáváme jako přílohu k vařenému hovězímu masu, nebo k vařené, popř. opečené uzenině s kyselou okurkou, anebo jako samostatný pokrm se sáze-ným vejcem a zeleninovým salátem.

Pro 6 osob.

Úprava již nabobtnalé čočky trvá 1 hodinu.

#### 1405 Čočková kaše

*Poměr: 75 dkg vařené čočky, tj. asi 45 dkg suché, sůl, trochu nastrouhaného muškátového oříšku nebo mletého pepře a 6 dkg másla.*

Postup: Uvařenou horkou čočku prolisujeme sítem, dáme do kastrolu, přidáme sůl, muškátový oříšek nebo pepř a na ohni za stálého míchání kaši trochu vydusíme. Hotovou kaši upravíme do hlubší mísy a povrch obložíme kousky másla.

*Obměna:* Čočkovou kaši můžeme také zahustit jíškou.

Podáváme hlavně jako přílohu k pečené zvěřině.

Pro 6 osob.

Úprava kaše z uvařené čočky trvá 20 minut.

#### 1406 Čočka s rýží a párky

*Poměr: 30 dkg vařené čočky, 30 dkg vařené rýže, 5 dkg cibule, 5 dkg sádla, 2 kyselé okurky, lžička kari koření, 1 dkg hořčice, trochu cukru a soli. — 4 párky nebo vuřty, cibulky nakládáné v octě a zelená petržel.*

Postup: V kastrole na rozpáleném sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, pak k ní přidáme na kostičky nakrájené kyselé okurky, koření kari, hořčici a cukr a krátce vše podusíme. K tomu dáme uvařenou čočku, uvařenou rýži, osolíme, promícháme a dobře prohřejeme. Hotový pokrm upravíme na mísu, obložíme na oleji opečenými párky nebo vuřty a ozdobíme cibulkami v octě nakládanými a zelenou petrželí.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Pro 4 osoby.

Úprava trvá 25 minut.

#### 1407 SÓJOVÉ POKRMY (PŘÍKRMY A SAMOSTATNÉ POKRMY)

Sója je plodina vynikajících vlastností a v kuchyni mnohostranně upotřebitelná.

Sója obsahuje sice jen nepatrné množství škrobu, zato však velké množství bílkovin. Další vzácností oproti obvyklým luštěninám je bohatý obsah tuků, nerostných látek (vápník, fosfor a železo), dále značný obsah lecitinu i vitamínů skupiny B. Má tedy po všech stránkách značnou výživnou hodnotu.

Kromě biologických vlastností má sója také význam dietetický.

K přípravě příkrmů a samostatných pokrmů jsou vhodné hlavně sójové

boby, které za syrova mají tvar drobného hrášku a po nabobtnání se podobají tvarem ledvinkovitým fazolím.

Sójové boby se stejně jako luštěniny vyznačují velkou bobtnavostí; 5 dkg syrových sójových bobů vydá přibližně 12 dkg bobů vařených. Počítáme proto pro jednu osobu asi se 4 dkg na sójový příkrm a na samostatný pokrm podle množství ostatních přísad asi se 4 až 6 dkg syrových sójových bobů.

Sójové mouky plnotučné nebo odtučněné, která se třídí podle zrnitosti na mouku jemnou, hrubou a krupici, se obvykle používá jako přísadka k používaným obilným moukám, ku zlepšení jakosti a výživnosti jídel a pečiva. Do moučníků přidáváme 5 %, nejvýše 10 % z udaného množství mouky. Sójová mouka dodává všem pokrmům lepší chuť, vláčnost a trvanlivost, moučníkům lepší barvu. Při použití sójové plnotučné mouky můžeme snížit počet vajec a množství tuku až o ¼.

Sójová mouka neobsahuje lepek a proto nemůže plně nahradit mouky obilné. Jen v ojedinělých případech, a to výhradně jen pro úpravu moučníků, lze použít samotné sójové mouky nebo krupice, když podstatnou složkou výrobku jsou vejce. Je to např. piškotová a nákylová hmota.

Hladká sójová mouka je vhodná také k přípravě jíšky a hrubá sójová mouka se přidává do sekaných mas místo části strouhané housky, kde zároveň nahradí vejce.

Vařené, prolisované sójové boby vhodně nahradí nebo zkypří i nastaví sekaná masa.

#### 1408 Sójová jíška

*Poměr: 5 dkg másla nebo oleje a 7 dkg sójové mouky hladké.*

Postup: V kastrole rozpustíme tuk, k němu přisypeme sójovou mouku a na mírném ohni mícháme stále tak dlouho, až se tuk přestane pěnit. To trvá necelou minutu. Pozor, snadno se připaluje! Hotovou jíšku podlijeme vývarem a 15 minut povaříme.

Jíška upravená ze sójové mouky je vhodná hlavně pro zahuštění polévek, kterým dodává masitou příchutí. Pamatujme však na to, že jíška upravená ze sójové mouky pokrm zahustí daleko méně než jíška připravená z mouky pšeničné. Oproti tomu však zvýší výživnost a chutnost polévky.

Uvedené množství upravené jíšky stačí na zahuštění 1 litru vývaru (polévky).

#### 1409 Vaření sójových bobů

*Poměr: 30 dkg suchých sójových bobů, sůl, a voda.*

Postup: Sójové boby přebereme, omyjeme v tekoucí vodě a namočíme přes noc do vody. Protože hodně nabobtnají, je nutné přidat dostatečné množství vody, a to na 30 dkg sójových bobů nejméně 3 litry. Druhý den vodu slijeme, na boby nalijeme čerstvou vodu (opět asi 3 litry), osolíme a postavíme na oheň. Sójové boby vaříme pomalým varem přibližně dvě a půl hodiny a občas je vařečkou zamícháme. Slupky, které se při vaření uvolní, odstraňu-

jeme dírkovanou naběračkou. Musíme počítat s tím, že se boby ani po delším vaření nerozvaří a nezměknou na kaši. Nepoužijeme-li vařených sójových bobů ihned k přípravě pokrmů, necháme je ve vlastním vývaru vychladnout a pak je dáme do chladné místnosti. Déle však než 24 hodiny vařené boby neskladujeme.

Před použitím vodu z bobů slijeme a zbylé, nestravitelné slupky z nich odstraníme.

Ze 30 dkg syrových sójových bobů se navaří asi 70 dkg sójových bobů.

Úprava trvá 2½–3 hodiny.

#### 1410 Sójové boby vařené, s omáčkou

*Poměr: 70 dkg vařených sójových bobů (viz recept čís. 1409) a ¼<sub>10</sub> l omáčky: maďarské, šampiónové nebo rajčatové. (Všechny vyjmenované druhy omáček naleznete ve stati „Teplé omáčky“, viz čís. 754.)*

Postup: Uvařené sójové boby zbavíme pokud možno slupek, zamícháme do některé z uvedených omáček a silně prohřejeme. Podáváme ponejvíce jako příkrm k vařenému nebo dušenému hovězímu masu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá, máme-li sójové boby a omáčku uvařené, asi 15 minut.

#### 1411 Sójové boby na slanině

*Poměr: 90 dkg vařených sójových bobů, 15 dkg slaniny, 6 dkg cibule, sůl, trochu mletého pepře a lžička citrónové šťávy.*

Postup: Slaninu nakrájíme na drobné kostičky, dáme do kastrolu a trochu ji rozškvaříme. Pak v ní osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme vařené, scezené sójové boby, osolíme, opepříme, zakapeme citrónovou šťávou a silně prohřejeme.

Podáváme buď jako přílohu k vařenému nebo pečenému hovězímu masu nebo k pečeným koroptvím, anebo jako samostatný pokrm obložený plátky opečené prorostlé slaniny a se salátem ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1412 Sójové haše s houbami a vejci

*Poměr: 50 dkg vařených sójových bobů, 6 dkg másla, 5 dkg cibule, 12 dkg čerstvých hub a trochu mleté papriky, sůl a 3 vejce.*

Postup: V kastrole na rozpuštěném másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, pak k ní přidáme očištěné a jemně nasekané houby, kmín, papriku a sůl a asi 5 minut podusíme. K podušeným houbám přidáme vařené a umleté sójové boby a znovu krátce podusíme. Potom ke směsi přilijeme rozkvedlaná vejce a mícháme tak dlouho, až vejce ztuhnou. Hotové haše upravíme na talíře a ozdobíme hlávkovým salátem.

*Obměna:* Do haše můžeme ještě přimíchat dva čerstvé zelené paprikové lusky nakrájené na kostičky, které dusíme dohromady s houbami.

Podáváme jako samostatný pokrm.  
Příloha: bramborová kaše maštěná máslem a salát ze syrové zeleniny nebo dušená zelenina, obzvláště špenát.  
Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1413 Sójové karbanátky

*Poměr: 50 dkg vařených sójových bobů, 3 žemle, 3/8 l mléka, 2 vejce, 3 dkg másla, 4 dkg cibule, trochu zelené petržele, stroužek česneku, 20 dkg vařeného uzeného masa, sůl, trochu majoránky, 10 dkg strouhané housky a 12 až 15 dkg oleje na smažení.*

Postup: Uvařené sójové boby zbavíme pokud možno slupek, pak k nim přidáme v mléce namočené a dobře vymačkané žemle a na strojku vše umelme. Umleté dáme do misky a přidáme rozkvedlaná vejce, na másle osmaženou, drobně nakrájenou cibuli a zelenou petržel, utřený česnek, drobně nasekané uzené maso, sůl a majoránku a směs dobře promícháme. Ze směsi utvoříme na vále posypaném strouhanou houskou menší karbanátky, které v pánvi na rozpáleném oleji do růžova vysmažíme.

Podáváme jako samostatný pokrm.

Příloha: bramborová kaše a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1414 Sójová kaše se špenátem

*Poměr: 30 dkg vařených sójových bobů (viz recept čís. 1409), 30 dkg dušeného špenátu (viz recept čís. 898), sůl a trochu mletého pepře.*

Postup: Uvařené sójové boby prolisujeme sítem a přidáme k dušenému špenátu, trochu ještě přisolíme, připepříme a silně prohřejeme.

Podáváme jako příkrm ke karbanátkům, k sekané pečení, vařenému hovězímu masu apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

## 1415 PEČIVO, MOUČNÍKY A CUKROVÍ

Moučníky mají bohatý obsah sacharidů (cukrů, rostlinného škrobu) a jsou proto v naší stravě důležitým zdrojem energie a sytivosti.

Pečivo jako chléb, večky, rohlíky, housky, žemle atd., tvoří součást denní stravy. Jsou také v různých obměnách vhodnou přílohou k mnoha pokrmům.

Sladší pečivo, zejména pečivo z kynutého těsta jako vánočky, buchty, koláče apod., jsou mnohdy i vítanou přesnídávkou. Podáváme je však hlavně k snídani, odpolednímu čaji, ke kávě apod.

Moučníky, jako jablka v županu, různé krémy, dorty a dezerty, obvykle doplňují hlavní jídlo.

Cukroví jako čajové a vánoční pečivo, makronky, kokosky, slané tyčinky atd., které je možno napéci do zásoby, nabízíme ke kávě, k čaji, vínu a koktejlu při malém pohoštění, zejména při nečekané návštěvě nebo při rodinných oslavách, o vánočních a novoročních svátcích apod.

Do této kapitoly jsou zařazeny i moučníky teplé a takové, které podávány s masitou polévkou tvoří oběd; jsou to např. švestkové knedlíky, lívance, palačinky apod.

Při volbě moučnicků, zejména těch, které podáváme na konci hlavního jídla, se doporučuje z hlediska správné výživy dát přednost moučnickům nepřeslazeným a méně tučným a vhodně je kombinovat s ovocem.

Moučníky však nemají být pravidelnou součástí každodenní stravy, přispívají totiž k nežádoucí otylosti.

## 1416 PEČIVO A MOUČNÍKY Z KVASNICOVÉHO NEBOLI KYNUTÉHO TĚSTA

### 1417 PRAKTICKÉ POKYNY PRO PŘÍPRAVU KVASNICOVÉHO TĚSTA

Základní součástí kvasnicového těsta jsou kvasnice, mléko, mouka, vejce, cukr a tuk; chuťovým doplňkem pak sůl a koření. Na kvasnicové těsto potřebujeme čerstvé, neokoralé, vláčné, příjemně vonící, v chladu a suchu uschovávané kvasnice a dobrou polohrubou mouku. Zpracováváme je na vále, nebo v porcelánové míse, v teplé místnosti, aby rychle kynulo. Vše, co s kvasnicemi přijde do styku, mísa, mouka, atd. musí být teplé. Mouku náležitě prosejeme. Mléko smí být jen vlahé, horkým by se kvasinky umrtvily a těsto by nezakynulo. Při zadělávání nemá přijít máslo a sůl přímo do styku s kváskem, protože zdržují kynutí.

Kvásek připravujeme z kvasnic, popř. z cukru, trochy mouky, a vlahého mléka takto: kvasnice dáme do misky, posypeme je lžičkou moučkového cukru a vařečkou třeme, až se kvasnice rozpustí. Pak k nim přidáme mouku a vlahé mléko, a vše rozmícháme v řidší těstíčko neboli kvásek, který na povrchu posypeme trochou mouky, přikryjeme ubrouskem a necháme zkynout. (Nepřijde-li do kvasnicového těsta cukr, pak kvásek připravíme pouze z kvasnic, vlahého mléka a mouky.) Kvásek má vzejít za 10 až 15 minut. Nestane-li se tak, jsou kvasnice špatné a je nutno udělat kvásek nový, neboť by těsto nevzešlo.

Mouka, nejlépe polohrubá, která v sobě slučuje přednosti mouky hladké i hrubé, je k přípravě kvasnicového těsta i jiných druhů těst nejvýhodnější. Musí však být dobré jakosti.

Vejsce, nejlépe jen žloutky, jsou nezbytnou součástí kvasnicového těsta, dodávají mu totiž žádoucí křehkost a soudržnost i pěknou barvu.

Tuk dodává kvasnicovému těstu vlácnost a chuť. Nejpoužívanějším tukem je máslo, ale vhodné jsou i jiné tuky — rostlinný tuk, sádlo, olej, i nahřátý lůj. Většinou se používá rozpuštěného vlahého tuku.

Sůl dodává kvasnicovému těstu náležitou chuť.

Zvláštní příchuti mu dodá koření — vanilka, muškátový květ, citrónová nebo pomerančová kůra a k chutové obměně přispějí různé přísady — mandle, vlašské ořechy, rozinky, citronát apod.

Vhodnou, avšak méně používanou přísadou do kvasnicového těsta jsou vařené, vychladlé a nastrouhané brambory.

Při zadělávání kvasnicového těsta postupujeme takto: Nejdříve si připravíme z kvasnic, popř. z cukru, trochy mouky a vlahého mléka kvásek.

Ke zkynulému kvásku přidáme ostatní přísady a dobře vše propracujeme v těsto.

Kvasnicové těsto můžeme připravit také přímo bez kvásku tak, že rozdrolené kvasnice rozmícháme ve vlahé vodě nebo v mléce, přidáme rozpuštěný vlahý tuk, vejce nebo jen žloutky, cukr, sůl a koření a vše rozšleháme. Pak do toho vsypeme mouku a dobře propracujeme. Kvasnicové těsto bez kvásku však připravujeme jen tehdy, když nepřidáváme do těsta další přísady.

Každé kvasnicové těsto dobře propracujeme. Řidší těsto zpracováváme v míse, dokud se na povrchu nevytvoří vzduchové bubliny, které jsou známkou toho, že je těsto dostatečně vypracované. Tužší těsto na vánočky, mazance, housky apod. zpracováváme zpočátku v míse vařečkou, pak je dáme na pomoučený váh a dopracujeme rukama; správně vypracované těsto je hladké, lesklé a nechytá se mísy ani válu.

Zpracované těsto seškrábeme ze stěn mísy i z vařečky, povrch těsta slabě poprášíme moukou, mísu přikryjeme utěrkou, postavíme na teplé místo a necháme kynout. Chceme-li, aby kvasnicové těsto lépe zkynulo a bylo nakypřené, pak je po zkynutí mícháním vařečkou srazíme a dáme znovu kynout. (Účelem tohoto srážení (hnutí) těsta je, aby nahromaděný kyslíčnick uhlíčitý mohl vyprchat a kvasnicové těsto získalo nový kyslík k dalšímu kynutí.)

Těsto nesmí kynout rychle. Prudce zkynuté nebo překynuté těsto v troubě

sklesne, někdy i ještě dřív, než je vložíme do trouby. Kyne-li těsto naopak příliš pomalu, zůstane při pečení sražené. Takové pečivo je pak těžce stravitelné.

Když těsto po vykynutí zvětší objem asi dvojnásobně, můžeme s ním pracovat. Připravené pečivo necháme ještě dokynout na plechu a to podle velikosti přibližně 10 až 30 minut. Těsně před tím, než pečivo vložíme do trouby, potíráme je ještě buď bílkem rozředěným vodou, rozšlehaným vejcem, tukem nebo oslazenou bílou kávou apod.

Rozeznáváme: kvasnicové těsto řídké, které pečeme v pekáči nebo v plechovém tvořítku (bábovky a věnce) a kvasnicové těsto polotuhé, vhodné na koláče, buchty, vdolky, závinů, bábovky apod.; kvasnicové těsto tuhé, jehož se používá na vánočky, bochánky, tyčinky, housky a suchary.

Kromě toho ještě rozeznáváme kvasnicové těsto třené, jehož podstatou je do pěny utřené máslo se žloutky, a tuhé kvasnicové těsto převalované neboli plundrové, do kterého zabalíme z másla a trochy mouky vytvořenou čtverhrannou placku a několikerým složením a převalováním vytvoříme v těstě více ploch (vrstev), takže po upečení lístkuje. (Úprava tohoto těsta je obdobná jako u lístkového těsta.)

Třené kvasnicové těsto je vhodné na karlovarské koláčky, na bábovky, větší koláče a na ovocné pásy a převalované těsto na kohoutí hřebeny, rohlíčky, koláčky, šátečky a závinů.

## 1418 PEČENÍ KVASNICOVÉHO TĚSTA

Při pečení kvasnicového těsta všeobecně platí, že malé kusy, např. housky, tyčinky, koláče, taštičky apod. pečeme v horké troubě rychle. Větší kusy, jako jsou chlebové veky, bochánky, vánočky apod. pečeme pomaleji. Kvasnicové těsto pečeme vždy v horké troubě předem dobře vytopené na 200—220 °C. Větší kusy nesmíme příliš brzy vyndávat z trouby, srazily by se. Teprve po zapečení zjišťujeme podle barvy povrchu, jak postupuje pečení.

Drobnější pečivo jako tyčinky, housky, koláče atd. pečeme podle velikosti 10 až 30 minut. Podle barvy povrchu poznáme, je-li pečivo upečeno.

U větších a vyšších tvarů pečiva jako bábovek, bochánků, vánoček apod. zjišťujeme propečení pečiva špejlí. Zapíchneme ji do nejvyšší části pečiva a vytáhneme ji. Je-li špejle suchá, je těsto dostatečně propečeno.

Upečené pečivo dáme na prkénko nebo na drátěnou podložku, aby mohla unikat pára. Nikdy je nedáváme ihned po upečení na mísu, neboť by na spodní části zvlhlo.

## 1419 Italský chléb

Poměr:  $\frac{1}{4}$  kg polohrubé mouky,  $1\frac{1}{2}$  dkg kvasnic, půl polévkové lžičce oleje, trochu soli a asi  $\frac{1}{8}$  litru vlahé vody (vody dáme tolik, aby vzniklo těsto střední hustoty).

Postup: Z vody, kvasnic a trochy mouky uděláme kvásek. Ke zkynulému kvásku přidáme ostatní přísady, dobře propracujeme v těsto a necháme kynout. Zkynuté těsto promícháme vařečkou (tj. srazíme je, aby kleslo)

a necháme opět kynout. Sražení opakujeme dvakrát. Potom uděláme z těsta šišku, položíme ji do podlouhlého plechového tvořítka, vymazaného tukem a vysypaného moukou, a necháme těsto dokynout. Zkynuté pečeme nejdříve v horké troubě, dopékáme v mírnější, něco přes půl hodiny.

Upečený a vychladlý chléb má větší póry. Užívá se ho hlavně jako přílohy k pokrmům.  
1 chléb. Úprava trvá 3 hodiny.

#### 1420 Malé housky nebo rohlíčky

*Poměr: ½ kg polohrubé mouky, 3 dkg kvasnic, 1 vejce, 6 dkg řídkého másla, trochu soli, ¼ litru mléka (trochu tuku na pomazání plechu, 1 bílek na potření, kmín a sůl na posypání housek nebo rohlíčků).*

Postup: Z kvasnic, trochy mouky a trošky vlahého mléka uděláme kvásek. Ke zkynutému kvásku přidáme ostatní přísady i se zbylým mlékem a moukou, dobře propracujeme v tužší těsto a necháme je kynout. Ze zkynulého těsta uděláme silnější nudli a nakrájíme z ní dílky asi jeden dekagram těžké. Z jednotlivých dílků vyválíme malé, stejně dlouhé praménky. Potom upleteme vždy ze tří praménků housku. Housky klademe na plech, potřený tukem. Potřeme je rozšlehaným bílkem, posypeme kmínem a solí a ihned bez dalšího kynutí pečeme v horké troubě asi 15 minut. Rohlíčky upravujeme tak, že z vyváleného těsta nakrájíme delší trojúhelníky těžké asi 3 dkg, potřeme je rozpuštěným máslem a od užší strany trojúhelníku směrem ke špičce svineme v rohlík.

Další úprava a pečení je stejné jako u housek.

Tyto malé housky nebo rohlíčky podáváme jako přílohu k polévkám anebo ke guláši, perkeltu a k mnoha jiným teplým pokrmům.  
30 houstiček. Úprava trvá 1½ až 2 hodiny.

#### 1421 Dalamánky

*Poměr: 2 dkg kvasnic, asi ⅓ l mléka nebo vody, ½ kg žitné mouky, 8 dkg vařených brambor, sůl a kmín na posypání. (Trochu tuku na plech.)*

Postup: Z kvasnic, vlahého mléka nebo vody s trochou mouky připravíme kvásek a necháme kynout. Do misky nasypeme zbylou mouku, přidáme prolisované brambory, trochu soli a zkynutý kvásek, vypracujeme vše v těsto, které musí být tužší, a necháme zkynout. Na vále poprášeném moukou rozdělíme těsto na 20 dílů, z kterých utvoříme podlouhlé dalamánky, položíme je na pomaztý plech a necháme zkynout. Zkynuté dalamánky podél slabě nařzneme, potřeme vodou, posypeme solí a kmínem a pečeme asi 15 minut ve středně horké troubě.

Upečené dalamánky podáváme jako přílohu k masům, zejména ke guláši, dále pak k pokrmům upraveným z hub, vajec apod.  
20 dalamánků. Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 1422 Slané tyčinky z kvasnicového těsta

*Poměr: 15 dkg hrubé mouky, 6 dkg másla, trochu soli, něco přes ¼ l mléka, 1 žloutek, 1 dkg kvasnic, kmín a sůl na posypání, 1 bílek na potření a trochu tuku na plech.*

Postup: Do misky dáme kvasnice, vařečkou je rozetřeme a za stálého míchání přiléváme vlahé mléko a pak kvasnice necháme zkynout. Na vál prosejeme mouku, rozdrolíme do ní máslo, přidáme sůl, žloutek a zkynuté kvasnice a dobře propracujeme v tužší těsto. Propracované těsto dáme do misky, přikryjeme ubrouskem a necháme na teplém místě kynout. Zkynuté těsto dáme na vál poprášený moukou a rozdělíme je na tři díly. Z každého jednotlivého dílu pak vyválíme váleček a rozdělíme jej asi na 15 stejnoměrně velkých kousků. Z těchto kousků vyválíme tenké, dlouhé tyčinky, položíme je na plech pomaztý tukem a necháme kynout. Zkynuté potřeme bílkem, posypeme kmínem a solí a v horké troubě pečeme prudce do růžova asi 10 minut. Slané tyčinky se hodí k teplým a studeným polévkám, k ragú, dále k čaji, k bílému vínu apod.

Asi 45 tyčinek.

Úprava trvá asi 1½ hodiny.

#### 1423 Buchtičky dukátové

*Poměr: 50 dkg polohrubé nebo hrubé mouky, 3 dkg kvasnic, ¼ l mléka, asi ½ dkg soli, 10 dkg pískového cukru, 4 žloutky, 8 dkg másla a trochu citrónové kůry. — Máslo na potření buchtiček a na vymazání pekáče.*

Postup: Do misky dáme kvasnice, posypeme je lžičkou cukru a vařečkou mícháme tak dlouho, až se kvasnice rozpustí. Pak k nim přidáme asi 10 dkg mouky, ⅓ l mléka a rozmícháme v řídké těsto — kvásek. Povrch kvásku posypeme moukou, zakryjeme ubrouskem a dáme kynout. Do mísy dáme zbylou mouku, přidáme sůl, zbylý cukr a citrónovou kůru. Uprostřed mouky uděláme důlek a dáme do něj zkynutý kvásek. Žloutky rozkvedláme ve zbylém vlahém mléce, postupně je za stálého míchání přiléváme k mouce, nakonec přidáme řídké vlahé máslo a vše zpracujeme vařečkou v těsto. Dobře propracované těsto poprášíme na povrchu moukou, zakryjeme ubrouskem a necháme kynout. Zkynuté těsto vyválíme na pomoučeném vále na placku asi 1 cm silnou. Vykrájíme z ní okrouhlým vykrajovačem o průměru asi 2½ cm kolečka — buchtičky, které těsně vedle sebe narovnáme do vymaštěného pekáče. Při rovnání musíme každou buchtičku po stranách potřít rozpuštěným máslem. Povrch buchtiček potřeme rovněž máslem, dáme je kynout a zkynuté pečeme ve středně horké troubě 20 až 25 minut do zlatova.

Upečené buchtičky podáváme teplé s vanilkovou omáčkou (viz recept čís. 1475).

Pro 10 osob.

Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 1424 Buchty české

*Poměr: ½ kg hrubé mouky, 3 dkg kvasnic, 10 dkg cukru, ¼ l mléka, ½ dkg soli, 2 žloutky, 12 dkg másla a trochu citrónové kůry. (Máslo na vymazání pekáče a na potření buchtiček a ¼ kg nádivky.)*

Postup: Do misky dáme kvasnice, posypeme je lžičkou moučkového cukru a mícháme vařečkou až se kvasnice rozpustí. K tomu přidáme 15 dkg mouky, ¼ l vlahého mléka a uděláme kvásek, který napovrchu posypeme moukou, zakryjeme ubrouskem a dáme zkynout. — Do mísy dáme zbylou mouku, přidáme k ní sůl, zbylý cukr, nastrouhanou citrónovou kůru a dobře promícháme. V mouce uděláme důlek, do kterého dáme zkynutý kvásek. Žloutky rozkvedláme ve zbylém mléce a postupně je za stálého míchání přiléváme k mouce s kváskem.

Nakonec přidáme řídké vlahé máslo, vše zpracujeme v těsto a necháme zkynout. Zkynuté dáme na vál a vyválíme na placku 1½ cm silnou. Z této placky nakrájíme čtverečky o rozměru 10 cm a do středu dáme nádivku. Může to být tvaroh, mák, zavařenina apod. Růžky pak dobře spojíme a upravíme do tvaru buchtiček, které složíme do vymaštěného pekáče. Každou buchtičku po straně potřeme máslem, aby se upečené lépe oddělovaly. Dáme je pak kynout. Zkynuté na povrchu potřeme rozpuštěným máslem a ve středně teplé troubě je 20–30 minut pečeme. Upečené buchtičky ještě teplé vyklopíme, vychladlé oddělíme a pocukrujeme.

Úprava trvá 3 hodiny.

#### 1425 Bavorské vdolečky

*Poměr: 50 dkg polohrubé mouky, 3 dkg kvasnic, 8 dkg másla, 7 dkg pískového cukru, nepatrně soli, ¼ l mléka, 2 až 3 žloutky, 1 lžička rumu a trochu citrónové kůry nebo vanilky. — Sádlo nebo olej na smažení, 20 dkg povidel na plnění, 10 dkg tvrdého tvarohu a trochu cukru na posypání a ¼ l šlehačky na zdobení.*

Postup: Z uvedeného poměru zaděláme s přidáním rumu těsto jako na dukátové buchtičky (viz recept čís. 1423). Hotové těsto dáme kynout, po zkynutí je mícháním srazíme a dáme kynout znovu. Zkynuté těsto rozválíme na pomoučeném vále na placku silnou asi 1 cm, a okrouhlým vykrajovačem, jakého se používá k vykrajování koblih, z ní vykrajujeme kolečka — vdolky. Vdolky dáme na ubrousek posypaný moukou a necháme je znovu kynout. Uprostřed vdolečků promáčkeme důlek. Pak vdolečky smažíme zakryté pokličkou v kastrole, ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku. Když se spodní strana vdolků do zlatova vysmaží, obrátíme je a bez pokličky dosmažíme. Vysmažené vdolečky vyjmeme odpeňovačkou z tuku, důlky naplníme povidly, posypeme nastrouhaným tvarohem, ozdobíme šlehačkou a pocukrujeme.

*Obměna:* Naplněné a posypané vdolečky můžeme přelít kyselou smetanou nebo jogurtem.

*Poznámka:* Chceme-li uspořit tuk, můžeme vdolečky smažit v pánvi v men-



43 Pestrý ovocný koláč, viz recept čís. 1447 d

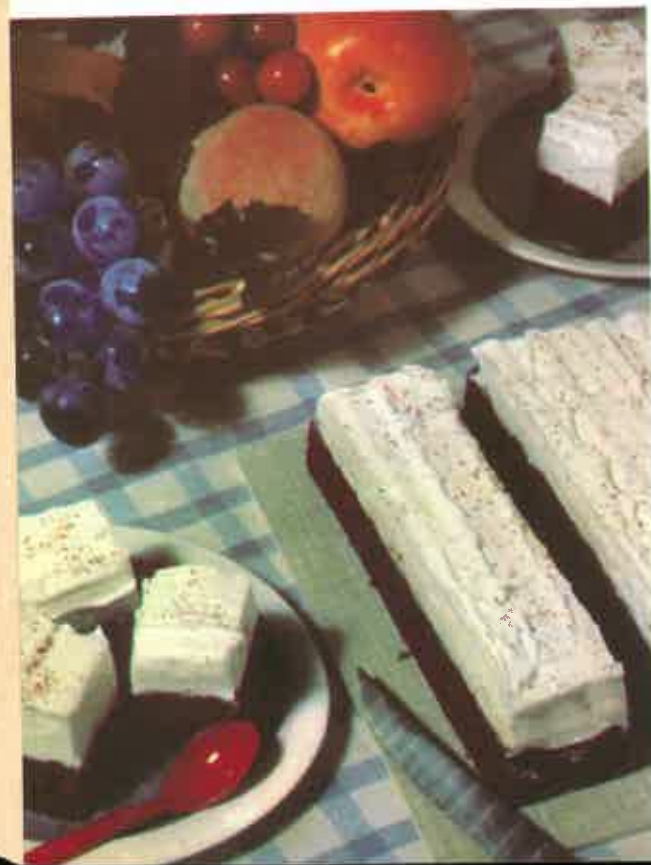
44 Dušená jablka s vanilkovou omáčkou, viz recept čís. 1488







45 Rychlé koblížky, viz recept čís. 1474, s malinovou šťávou



46 Kakaový koláč, viz recept čís. 1482b, posypaný cukrovým máčkem



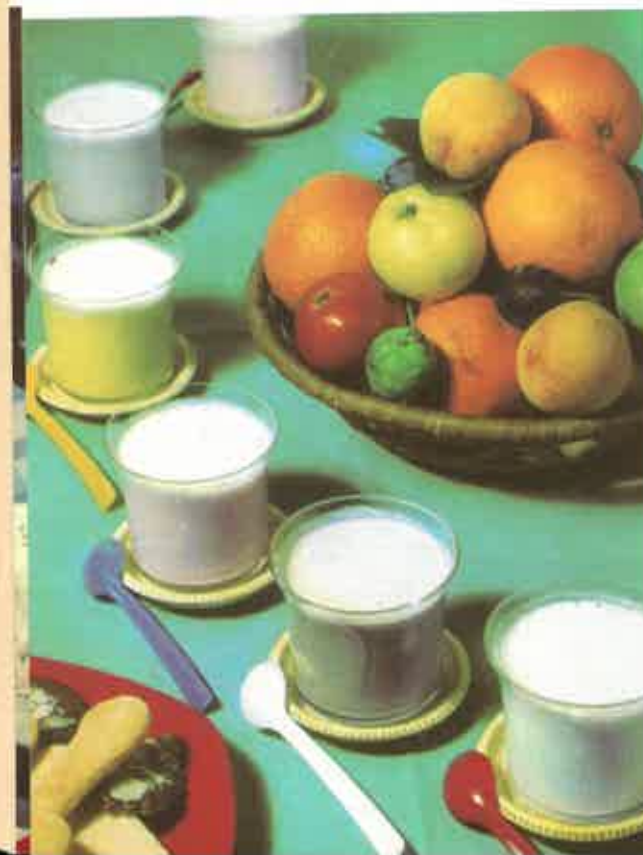
47 Maraskinový dort, viz recept čís. 1494f, zdobený kandovanými iřešněmi



48 Čokoládový dort, viz recept čís. 1494k



49 Ovocná limonáda americká, viz recept čís. 1537



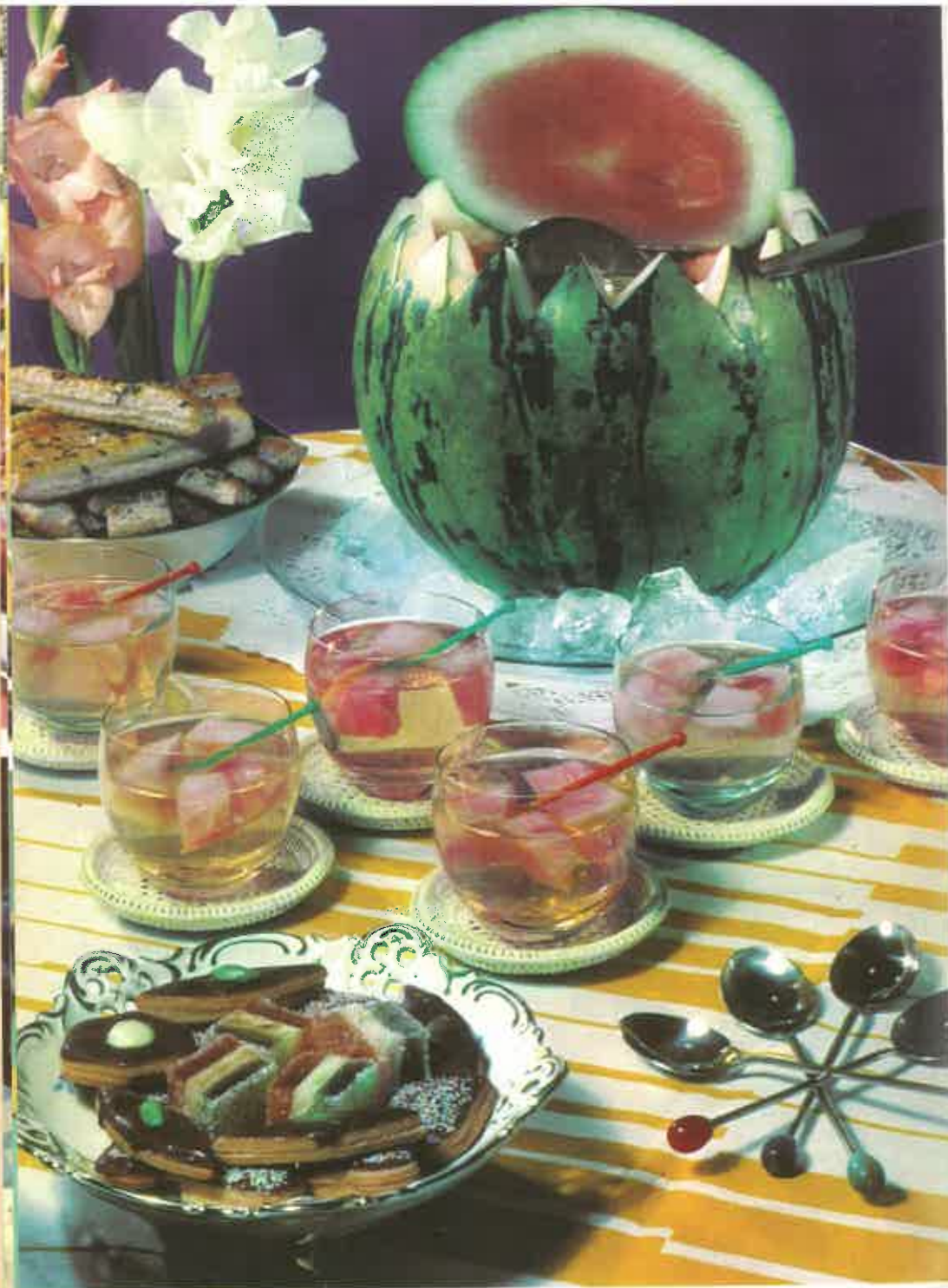
50 Mléka s příchutěmi — studená, viz recept čís. 1553



51 Silvestrovský punč, viz recept čís. 1615, a pikantní zákusky

52 Šampaňský punč zmrzlinový, viz recept čís. 1632





53 Melounová bowle, viz recept čis. 1644, upravená ve vydlabaném a zoubkovaně ozdobeném melounu



54 Dětská bowle lihuprostá, viz recept čis. 1649

55 Zelený cobbler, viz recept čis. 1702. Rum crusta, viz recept čis. 1695





56 Přírodní šťávy z hroznového vína, rajčete, citrónu, mrkve, petržele a pomeranče, vhodné k přípravě lihuprostých osvěžujících nápojů

šlá množství tuku. Pánvi pohybujeme, aby se vdlky nepřipálily. Můžeme je péci i v hodně horké troubě na pomaštěném plechu.  
Pro 10 osob. Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 1426 Borůvkový koláč z kvasnicového těsta (na plech)

*Poměr:* 50 dkg polohrubé nebo hrubé mouky, trochu soli, 2 dkg kvasnic, ¼ l mléka, 10 dkg másla, 7 dkg cukru, 2 žloutky a trochu citrónové kůry. — Máslo na potřetí plechu a těsta, 1 žloutek, 1 kg borůvek, 10 dkg moučkového cukru a 2 dkg másla.

*Postup:* Do misky dáme kvasnice, posypeme je lžičkou cukru a vařečkou mícháme tak dlouho, až se kvasnice rozpustí. K nim pak přidáme asi 10 dkg mouky, ¼ l vlahého mléka a rozmícháme v řidší těsto — kvásek. Povrch kvásku posypeme moukou, zakryjeme ubrouskem a dáme kynout. Do mísy dáme zbylou mouku, ke které přidáme sůl, zbylý cukr a citrónovou kůru. V mouce uděláme důlek a do něho dáme zkynutý kvásek. Žloutky rozkvedláme ve zbylém vlahém mléce a postupně je za stálého míchání přiléváme k mouce; nakonec přidáme řídké vlahé máslo a vše zpracujeme vařečkou v těsto. Dobře propracované těsto poprášíme na povrchu moukou, zakryjeme ubrouskem a necháme kynout. Zkynuté těsto rozdělíme na dva díly. Z každého dílu uděláme zakulacený bochánek, který dáme na pomaštěný plech a necháme trochu vykynout. Vykynutý pak do plocha přes celý plech stlačíme tak, aby kolem zůstal zvýšený okraj. Okraj koláčů potřeme šloutkem a střed vyplníme borůvkami. Povrch koláčů posypeme moučkovým cukrem a pokapeme máslem, nebo posypeme drobenkou a v dobře vyhřáté troubě pečeme asi ½ hodiny.

*Obměna:* Místo borůvkami můžeme střed koláčů vyplnit rozpůlenými a odpeckovanými švestkami nebo meruňkami, třešněmi, rybízem apod.

Pro 10–15 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1427 Koláčky české – čajové

*Poměr:* 25 dkg polohrubé mouky, 1½ dkg kvasnic, 6 dkg moučkového cukru, 6 dkg másla, trochu citrónové kůry a muškátového oříšku, trochu soli, 2 žloutky a něco přes ¼ litru mléka. — 1 vejce na potřetí, trochu tuku na plech a 20 dkg zavařeniny nebo jiné nádivky.

*Postup:* Do misky dáme kvasnice, přidáme lžičku cukru a vařečkou mícháme, až se kvasnice rozpustí. K tomu přidáme 2 lžičky mouky, 4 lžičky vlahého mléka a vše rozmícháme v řidší těstíčko — kvásek. Povrch kvásku posypeme moukou, přikryjeme a necháme na teplém místě kynout.

Do mísy nasypeme zbylou mouku, přidáme kvásek a vše ostatní. Dobře promícháme a nakonec přimícháme rozpuštěné vlahé máslo. Těsto dobře propracujeme do hladkosti a necháme je zkynout. Zkynuté těsto dáme na moukou poprášený vál a rozdělíme je na dílky těžké asi 1 dkg. Z každého dílku těsta uděláme na připraveném vále lehce dlaní kuličku, posadíme ji na pomaštěný plech a necháme zkynout. Potom střed těstových kuliček stlačíme do plocha. (Zavážeme 5 dkg závaží do kousku hadříčku, omočíme v mouce,

a střed koláčku vytlačíme.) Okraje koláčků potřeme rozšlehaným vejcem a střed naplníme zavařeninou, povidly, makovou, tvarohovou nádivkou apod. Naplníme-li koláčky máslovou drobenkou, potřeme střed koláčků před naplněním rozpuštěným máslem. Hotové vykynuté koláčky pečeme v dobře vytopené troubě asi 15 minut. Upečené koláčky ještě teplé pocukrujeme.

Asi 40 koláčků.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1427b Koláče posvícenské

*Poměr: 60 dkg polohrubé mouky, 3 dkg kvasnic, 10 dkg tuku, 12 dkg cukru, 3–4 žloutky, trochu soli a citrónové kůry a asi 1/8 litru mléka. — 1 vejce na potření, trochu tuku na plech a tvarohová nebo maková nádivka (viz recept čís. 1427c), 5 dkg rozinek nebo 3 dkg mandlí.*

Postup: Z uvedeného poměru zaděláme kynuté těsto jako na koláčky české čajové (viz recept čís. 1427a). Vykynuté těsto rozdělíme na dílky asi 4 dkg těžké. Jednotlivé dílky zakulatíme rukou v kuličku, kterou posadíme na pomastěný plech a necháme je trochu zkynout. Potom střed jednotlivých kuliček vytlačíme dnem skleničky, omotaným čistým plátýnkem a omočeným v mouce. Okraje koláčků potřeme rozšlehaným vejcem a prohloubený střed naplníme tvarohovou nádivkou, kterou posázíme očištěnými rozinkami nebo makovou nádivkou, kterou posypeme oloupanými sekanými mandlemi. Koláče pak necháme ještě krátce kynout. Pečeme pak v horké troubě asi 20–30 minut.

Asi 25 koláčků.

Úprava trvá 2 1/2 hodiny.

#### 1427c NÁDIVKY DO MOUČNÍKŮ (BUCHET A KOLÁČŮ)

##### Tvarohová nádivka

*Poměr: 35 dkg měkkého tvarohu, 5 dkg másla, 6 dkg cukru s vanilkou, 2 žloutky, 2 dkg strouhané housky nebo 2 lžičce mléka, trochu nastrouhané citrónové kůry a 2 bílky.*

Postup: V misce utřeme máslo, cukr a žloutky do pěny, přidáme prolisovaný tvaroh, vanilkový cukr, citrónovou kůru, strouhanou housku (je-li nádivka hustá, přidáme mléko) a nakonec přimícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků.

Asi 50 dkg nádivky.

Úprava trvá 10 minut.

##### Tvarohová nádivka s rumem

*Poměr: 30 dkg měkkého tvarohu, 4 dkg másla, 6 dkg moučkového cukru, 2 žloutky, trochu citrónové kůry, 3 dkg piškotových drobečků, 2 lžičce rumu a 2 dkg rozinek.*

Postup: V misce utřeme máslo, cukr a žloutky do pěny, přidáme prolisovaný tvaroh a ostatní uvedené přísady a dobře promícháme.

Asi 45 dkg nádivky.

Úprava trvá 10 minut.

##### Maková nádivka

*Poměr: 15 dkg máku, 1/10 litru mléka, 6 dkg cukru, lžička vanilkového cukru, 1 dkg másla, trochu nastrouhané citrónové kůry a mleté skořice a popř. 2 dkg čokolády.*

Postup: Umletý mák dáme do hrnečku, přidáme cukr a mléko a mák uvaříme do měkka. Do misky dáme máslo, uvařený mák, trochu jej utřeme, okořeníme a nakonec přimícháme nastrouhanou čokoládu. Dobře vychladlou nádivku pak používáme.

Asi 35 dkg nádivky.

Úprava trvá 30 minut.

##### Ořechová nádivka

*Poměr: 12 dkg jader vlašských ořechů nebo lískových oříšků, 2 lžičce vody, 6 dkg cukru, 4 lžičce sladké smetany, lžička vanilkového cukru, trochu nastrouhané citrónové kůry a tlučeného hřebíčku a 2 dkg piškotových drobečků.*

Postup: Cukr s vodou povaříme asi 3 minuty, do toho nasypeme nastrouhané ořechy, zamícháme, přilijeme horkou smetanu, okořeníme a nakonec nádivku zahustíme piškotovými drobečky.

Asi 25 dkg nádivky.

Úprava trvá 15 minut.

##### Jablková nádivka

*Poměr: 40 dkg jablek, 10 dkg cukru, trochu citrónové kůry a mleté skořice, lžičce rumu a 5 dkg nastrouhaného perníku nebo piškotových drobečků.*

Postup: Jablka oloupáme, rozčtvrtíme, zbavíme jadřinců, podlijeme trochou vody a dusíme do měkka. Měkká jablka prolisujeme, přidáme cukr, citrónovou kůru, skořici a rum, promícháme a nakonec zahustíme nastrouhaným perníkem nebo piškotovými drobečky.

Asi 35 dkg nádivky.

Úprava trvá 25 minut.

##### Povidlová nádivka

*Poměr: 20 dkg švestkových povidel, 10 dkg cukru, 2 lžičce rumu a trochu citrónové kůry a mleté skořice.*

Postup: Do misky dáme povidla, přidáme cukr, rum, koření a vše dobře promícháme. Je-li nádivka příliš hustá, rozředíme ji vlažnou vodou.

Asi 30 dkg nádivky.

Úprava trvá 10 minut.

##### Máslová drobenka na koláče

*Poměr: 5 dkg másla, 5 dkg moučkového cukru, lžička vanilkového cukru a asi 12 dkg polohrubé mouky.*

Postup: V kastrolku rozpustíme máslo, přidáme cukr a vanilkový cukr, promícháme, na to pak vsypeme za stálého míchání vařečkou tolik mouky, až se vše začne drolit. Hotovou drobenku odstavíme s plotny a vychladlou používáme na posypání naplněných koláčů.

Asi 20 dkg drobenky.

Úprava trvá 6 minut.

#### 1427d Bratislavské rohlíčky

*Poměr: 22 dkg hladké mouky, 8 dkg másla nebo rostlinného tuku, 5 dkg pískového cukru, 1 dkg kvasnic, 1 žloutek, nepatrně soli,  $\frac{1}{16}$  litru mléka, trochu květu a citrónové kůry. — 1 vejce na potření rohlíčků a trochu tuku na plech.*

*Nádivka: 4 dkg nastrouhaného perníku zolhčíme lžící mléka, přidáme 10 dkg nastrouhaných vlašských ořechů, 5 dkg medu a dobře promícháme.*

Postup: Mouku prosijeme na vál, uprostřed uděláme důlek, dáme do něj kvasnice utřené s cukrem, žloutek, máslo, sůl, trochu květu a nastrouhané citrónové kůry a se studeným mlékem zaděláme tužší těsto. Dobře propracované těsto necháme v chladu nebo v chladničce asi  $\frac{1}{2}$  hodiny odpočinout. Potom z těsta děláme kuličky asi 3 dkg těžké a rozválíme je na suchém vále do tvaru oválků asi 3 mm silných. Z nádivky, která musí být těstovitě hustá, uděláme šišky velikosti malíčku a položíme je na střed oválků z těsta. Okraje těsta potřeme rozšlehaným bílkem a zatočením tvoříme rohlíčky, které kládeme na pomaštěný plech, potřeme je žloutkem a necháme je asi  $\frac{3}{4}$  hodiny kynout ve studené místnosti. Vykyнутé rohlíčky opět potřeme žloutkem a po zaschnutí je pečeme v horké troubě asi 10–15 minut.

Úprava trvá, mimo dobu potřebnou k vykynutí, asi 40 minut.

#### 1427e Lívance

*Poměr: 1½ dkg kvasnic, 4 dkg cukru, 30 dkg polohrubé nebo hladké mouky, asi ½ litru mléka, kousek citrónové kůry, trochu tlučeného květu, 2 dkg másla, ½ dkg soli a 2 vejce, 10 dkg tuku na pečení, 4 dkg cukru a trochu mleté skořice nebo 10 dkg zavařeniny a 5 dkg tvarohu.*

Postup: Do hrnku dáme kvasnice a polovinu dávky cukru a mícháme vařečkou až se kvasnice rozpustí; pak přidáme 10 dkg mouky,  $\frac{1}{8}$  l vlahého mléka a rozmícháme v řídkší těstíčko — kvásek. Povrch kvásku posypeme moukou, zakryjeme ubrouskem a necháme v teple kynout. Ke zkynutému kvásku pak přidáme zbylou mouku, cukr, nastrouhanou citrónovou kůru, tlučený muškátový květ a sůl. — K tomu postupně za stálého míchání přidáváme žloutky a rozpuštěné vlahé máslo, rozkvedlané ve zbylém vlahém mléce a vymícháme vše v řídké těsto, které necháme na teplém místě kynout. Když těsto kynutím zdvojnásobilo objem, lehce do něj zamícháme z bílků ušlehaný tuhý sníh a necháme ještě trochu kynout. Zkynuté těsto pak lijeme malou naběračkou do vymaštěných důlků rozpáleného lívanečnicku a pečeme je na plotně. Když těsto na povrchu osychá, lívanečky obrátíme a pečeme je na druhé straně. Upečené lívanečky buď posypeme skořicovým cukrem, anebo je potřeme zavařeninou a posypeme tvrdým strouhaným tvarohem. Pro 8–10 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1428a Vánočka

*Poměr: ½ kg polohrubé mouky, 3 dkg kvasnic, 8 dkg moučkového cukru, 10 dkg másla, 2 žloutky, ½ dkg soli, trochu citrónové kůry,  $\frac{3}{16}$  l mléka, lžička pečícího prášku, 5 dkg rozinek, 3 dkg mandlí, 3 dkg citronátu a 1 vejce na potření.*

Postup: Do misky dáme kvasnice, posypeme lžičkou moučkového cukru a vařečkou mícháme až se kvasnice rozpustí. K tomu přidáme 8 dkg mouky,  $\frac{3}{16}$  litru vlahého mléka a vše rozmícháme v řídkší kvásek, který posypeme trochou mouky, přikryjeme ubrouskem a necháme na teplém místě zkynout. Do mísy nasypeme zbylou mouku, přidáme k ní prášek do pečiva, cukr, sůl, nastrouhanou citrónovou kůru, dobře promícháme a pak do středu mouky uděláme důlek, do něhož dáme žloutky a zkynutý kvásek. Postupně zbylým mlékem promícháme vše v těsto a nakonec k němu přidáme rozinky, nakrájené mandle, citronát a řídké vlahé máslo. Těsto dobře propracujeme a necháme je zkynout. Zkynuté těsto promícháme vařečkou (tj. vařečkou je srazíme, aby kleslo) a necháme opět kynout. Sražení opakujeme dvakrát nebo třikrát. Zkynuté těsto rozdělíme na připraveném vále na dva stejné díly. Jeden díl pak opět rozdělíme na tři stejně těžké kusy a druhý díl na pět stejně těžkých kusů. Z těchto kusů těsta vyválíme prameny stejně dlouhé. Tři stejně silné prameny spleteme, upletený cop předáme opatrně na pomaštěný papír, položený na plechu, po délce středem copu promáčkne me mělký žlábek a potřeme jej bílkem. Tři tenčí prameny opět pletením spojíme a položíme na první pletivo. Střed opět po délce trochu promáčkne me a potřeme bílkem. Poslední dva tenčí prameny stočíme a položíme na pletivo a jejich konce podsuneme pod vánočku. Upletenou vánočku necháme asi ½ hodiny kynout. Pak ji potřeme rozšlehaným vejcem, popř. posypeme sloupnutými a na plátky nakrájenými mandlemi a vložíme do trouby. Zprvu pečeme prudčeji, dopékáme pomaleji, celkem asi  $\frac{3}{4}$  hodiny. Před dopékáním chráníme povrch vánočky mastným papírem. Z tohoto těsta můžeme upravit také velikonoční bochánky; z vykynutého těsta utvoříme dva kulaté bochánky, které položíme na tukem potřený papír položený na plechu. Po vykynutí potřeme bochánky rozšlehaným vejcem a necháme zaschnout. Potom je na povrchu uprostřed křížem mělce nakrojíme nebo nůžkami nastříháme a pečeme asi půl hodiny.

1 vánočka

Úprava trvá 3 hodiny.

(nebo 2 velikonoční bochánky).

#### 1428b KVASNICOVÉ TĚSTO TŘENÉ

*Poměr: 25 dkg polohrubé mouky, 2 dkg kvasnic, 1 dkg moučkového cukru, ½ litru mléka, 12 dkg másla, 4 dkg pískového cukru, 1 žloutek, 1 vejce, trochu soli a citrónové kůry.*

Postup: Kvasnice rozmícháme s moučkovým cukrem, přidáme 10 dkg mouky, vlahé mléko a zpracujeme v kvásek.

V míse utřeme pískový cukr s máslem do pěny, postupně přidáme žloutek

a vejce a ještě 5 minut pilně třeme. K tomu pak přidáme sůl, nastrouhanou citrónovou kůru, zbylou mouku, vykynutý kvásek a promícháme vše lehce v těsto. Důležité je, abychom toto těsto příliš nevypracovávali. Hotového kvasnicového těsta užíváme na bábovky, ovocné pásy, koláčky apod.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1428c Ovocný pás z třeného kvasnicového těsta

*Poměr: Třené kvasnicové těsto, viz recept čís. 1428b, 10 dkg pískového cukru, 1/8 l vody, lžičce rumu, 6 dkg prolisované meruňkové zavařeniny, 3 dkg mandlí, 2 bílky, 5 dkg pískového cukru, 5 dkg moučkového cukru, 30 kompotovaných třešní nebo 1 oloupaný a na dílky rozdělený pomeranč. Plechové tvořítka ve tvaru srncího hřbetu a trochu tuku na vymazání a mouky na vysypání tvořítka.*

**Postup:** Podlouhlé plechové tvořítka vymazané tukem a vysypané moukou naplníme do tří čtvrtin třeným kvasnicovým těstem a necháme na teplém místě kynout. Vykynutý pás pečeme ve středně horké troubě asi 25 minut. Upečený pás ihned z tvořítka vyklopíme na drátěnou podložku, polijeme cukrovým sirupem s rumovou příchutí a necháme vychladnout. (Cukrový sirup si připravíme tak, že do hrníčku nasypeme 10 dkg pískového cukru, zalijeme 1/8 l vody, postavíme na oheň a 4 minuty povaříme. Do prochládlého sirupu přimícháme rum). Strany vychládlého pásu potřeme meruňkovou zavařeninou a posypeme sloupnutými a na plátky nakrájenými opraženými mandlemi.

Z bílků ušleháme tuhý sněh, do kterého po částech zašleháme 5 dkg pískového cukru a potom lehce přimícháme 5 dkg moučkového cukru. Sáček s větší hvězdičkovitou trubičkou naplníme ušlehaným sněhem a ozdobně nastříkáme na podélný povrch připraveného pásu. Do sněhu zasadíme třeshinky nebo dílky pomeranče.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1428d Bábovičky z třeného kvasnicového těsta

*Poměr: „Třené kvasnicové těsto“, viz recept čís. 1428b, 15 dkg rozinek, 16 malých plechových báboviček, trochu tuku na vymazání a mouky na vysypání tvořítka a moučkový cukr na posypání.*

**Postup:** Do hotového třeného kvasnicového těsta lehce promícháme přebírané, oprané a osušené rozinky. Plechové bábovičky vymažeme tukem a vysypeme moukou, naplníme do tří čtvrtin připraveným těstem a po vykynutí je v horké troubě asi 10 minut pečeme. Upečené bábovičky necháme chvíli ve tvořítku prochládnout, potom je vyklopíme a pocukrujeme.

Pro 8 osob.

Úprava i s přípravou těsta trvá 1 hodinu.

## 1429a PEČIVO A MOUČNÍKY Z LÍSTKOVÉHO TĚSTA

### 1429b LÍSTKOVÉ TĚSTO

Lístkové těsto připravujeme tak, že nejprve uděláme z mouky, vody a másla jakési „předtěsto“, vyválíme je a zavineme do něj máslo. Tím se vytvoří více vrstev, „listů“, a těsto pak po upečení „lístkuje“.

V létě je musíme zpracovat ve studené místnosti a pokud možno na mramorové desce. Lístkové těsto neděláme do zásoby, ale zpracováváme ihned.

*Poměr: 25 dkg polohrubé mouky, 25 dkg másla, 1/8 litru vody, trochu jemné soli, asi lžičce citrónové šťávy, octa nebo rumu.*

**Postup:** Máslo propracujeme s 6 až 8 dkg mouky a utvoříme z něj placku silnou asi 2 cm (viz vyobrazení čís. 147). Okraje placky ořízneme do čtverce a položíme ji do chladu nebo na led. (Odřezky másla pak přidáme k mouce. V létě musíme máslo vyprat v ledové vodě, osušit je a pak teprve z něho uděláme placku).

Zbylou prosátou mouku dáme na vál, uděláme v ní důlek, přidáme trochu nejjemnější soli a odřezky másla. Pak postupně přiléváme do důlku v mouce vodu a citrónovou šťávu, ocet nebo rum a zpracujeme vše nejdříve nožem a pak rukama v tužší vláčné těsto.

Toto základní těsto musíme propracovávat tak dlouho, až je hladké, lesklé a suché. Když je hotové, dáme mu tvar bochánku a necháme je odpočinout v chladné místnosti asi 15 až 20 minut.

Tím zabráníme tomu, aby se těsto při pečení nestahovalo.

Základní těsto, odpočínuté ve studené místnosti, vyválíme na 1/4 cm silnou placku tak, že těstový bochánek válečkem rozválíme od středu do čtyř směrů, aby vznikl přibližný tvar stejnoramenného kříže. Máslovou placku položíme do středu tohoto kříže (viz vyobrazení čís. 148) a zakryjeme ji přelhnutím tří ramen těstového kříže. Potom vše obrátíme a zbývající čtvrté rameno přehneme na čtverec, v kterém je zabaleno máslo. Tím dosáhneme co možná stejnoměrného zakrytí másla těstem. Je také třeba dbát na to, aby vychládlé máslo i těsto bylo stejně tuhé. Kdyby základní těsto bylo hodně tuhé a máslo měkké, nedalo by se těsto táhnout, trhlo by se a máslo by vyvězalo. Zabalené těsto s máslem naklepeme válečkem a vyválíme v obdélník asi 1/4 cm silný. Složíme jednoduše, vyválíme znovu na obdélník a hned složíme dvojitě. Takto složené těsto dáme na prkénko, přikryjeme papírem a navlhčeným ubrouskem a dáme je na půl hodiny do chladu. Pak těsto znovu vyválíme na obdélník, uděláme opět jednu jednoduchou a po opětném vyválení jednu dvojitou, přikryjeme a dáme znovu na půl hodiny do chladu. Po každém vyválení musíme dbát na to, aby těsto na rozích bylo pravidelné, tedy pokud možno pravouhlé a každá poloha aby se navzájem kryla. Při skládání těsta je třeba zbytečnou mouku stále odstraňovat smetáčkem.

Jednoduché skládání (túra) těsta znamená: vyválení obdélník z těsta na tři-krát složený.

Dvojité skládání (túra) těsta znamená: vyválený obdélník z těsta na čtyřikrát složený (viz vyobrazení čís. 149).

Upotřebíme-li pro lístkové těsto margarínu, je lépe, zaděláme-li tzv. předtěstó mlékem místo vodou a na 25 dkg mouky přidáme jeden žloutek.

Lístkové těsto zpracujeme co nejrychleji, neboť na vzduchu snadno okorá a pak při pečení nestejněměrně nabývá.

Z lístkového těsta pečeme paštičky, měsíčky, tyčinky, trubičky, šátečky, řezy, ouška, volské jazyky, jablka v županu, záviny, dorty, sýrové pečivo apod., dále ho používáme k zabalení masa před dalším pečením, jako je například svíčková, nebo salám v lístkovém těstě atd.

Asi 60 dkg těsta.

Úprava trvá 2½ hodiny.

#### 1430 PEČENÍ LÍSTKOVÉHO TĚSTA

Pečivo z lístkového těsta pečeme na suchém plechu v hodně horké troubě. Ve vlahé troubě máslo vyteče a těsto nevzejde. Totéž se může stát, když těsto příliš tence vyválíme. Pečivo, které je třeba před pečením potřít vajíčkem, musíme potřít čistě a jen na horní ploše, nikoli hrany. Slepily by se a těsto (pečivo) by špatně lístkovalo. Větší pečivo po upečení ještě v prochládlé troubě asi půl hodiny sušíme.

#### 1431 Paštičky z lístkového těsta

*Poměr: Zhotovíme si těsto z poloviny poměru lístkového těsta. (Žloutek na potřeni.)*

Postup: Lístkové těsto vyválíme na vále poprášeném moukou na placku 5 mm silnou a okrouhlým vykrajovačem, který má v průměru asi 5 až 7 cm, vykrajíme z placky kolečka. Z každého druhého kolečka vykrojíme menším vykrajovačem střed. (Tyto vykrojené středy koleček pak současně, ale odděleně, pečeme s paštičkami. Upečené slouží jako ozdoba náplně paštiček). Vezmeme jedno plné kolečko, potřeme jeho povrch vodou a položíme na ně kolečko s vykrojeným středem. Takto upravené paštičky potřeme na povrchu žlutkem a pečeme asi 20 minut. Po upečení je ještě trochu vysušíme. Středy vychladlých paštiček trochu promáčkeme vařečkou a plníme. K plnění používáme haší z různých mas, ragú, dušené zeleniny, brusinkového kompotu apod.

Plněné paštičky slouží k obložení mas, upravených na míse. Paštičky z lístkového těsta můžeme také plnit gulášem a pak je podávat jako teplý mezipochod. Pro tento účel zhotovíme paštičky větší, o průměru asi 12 cm.

Asi 30 malých nebo  
10 větších paštiček.

Úprava trvá, je-li těsto připraveno,  
30 minut

#### 1432 PŮLMĚSÍČKY Z LÍSTKOVÉHO TĚSTA

*Poměr: Zhotovíme si těsto z poloviny poměru lístkového těsta. (1 vejce na potřeni.)*

Postup: Z lístkového těsta vyválíme placku silnou asi 5 mm a vykrajovačem ve tvaru půlměsíčku z ní vykrajíme půlměsíčky. Klademe je na suchý plech. Povrch půlměsíček potřeme vajíčkem, můžeme je ještě posypat strouhaným sýrem a v horké troubě je asi 12 minut pečeme. Upečených a vychladlých používáme jako přílohy a ozdoby k masitým pokrmům, ke zvěřině apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá i s přípravou těsta  
¾ hodiny.

#### 1433a Sýrové slaměnky

*Poměr: 30 dkg lístkového těsta, viz recept čís. 1429b, (8 dkg nastrouhaného parma-zánu nebo ementálu na posypání a 1 žloutek na potřeni.)*

Postup: Lístkové těsto vyválíme na vále poprášeném moukou na placku silnou asi 4 mm, z které nakrajíme 2 cm široké a 15 cm dlouhé proužky. Proužky potřeme žlutkem, posypeme strouhaným sýrem, asi třikrát šroubovitě zatočíme, oba konce proužků přitlačíme na plech a v horké troubě je přibližně 15 minut pečeme.

Slaměnky podáváme k polévkám a k vínu.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1433b Krachle z lístkového těsta (volské jazyky)

*Poměr: 30 dkg lístkového těsta (viz recept čís. 1429b) a asi 15 dkg pískového cukru.*

Postup: Z lístkového těsta vyválíme na vále poprášeném moukou placku 6 mm silnou a okrouhlým vykrajovačem, který má asi 7 cm v průměru, vykrajíme z placky kolečka. Pak vál posypeme pískovým cukrem a z vykrajovaných koleček, z kterých jsme smetáčkem odstranili mouku, vyválíme v cukru po obou stranách tenčí podlouhlé placičky — jazyky. Pečeme je na suchém plechu opatrně v horké troubě asi 10 až 15 minut. Po prudkém zapečení se cukr na povrchu pečiva přemění v karamel. Proto krachle při pečení pozorně sledujeme, neboť se při delším pečení snadno spálí. Upečené krachle rozložíme na prkénko, aby se neslepily a necháme vychladnout. Pak je narovnáme na mísu a podáváme k čaji, ke kávě apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

#### 1434 Trubičky z lístkového těsta

*Poměr: 30 dkg lístkového těsta, viz recept čís. 1429b. (Žloutek rozředěný mlékem, na potřeni.)*

Postup: Z lístkového těsta vyválíme placku silnou asi 3 mm a nakrajíme ji na pruhy 2½ cm široké a 25 cm dlouhé. Pruhy natřeme na levé straně po délce asi v šíři 1 cm vodou. Do levé ruky vezmeme konickou plechovou



trubičku tak, aby z ruky vyčníval užší konec trubičky, na který začátek pruhu položíme a přitiskneme prsty. Potom trubičkou otáčíme směrem od sebe a opatrně bez natahování na ni spirálovitě navineme pruh těsta tak, aby okraje potřené vodou přišly navrch a kryly se. Konec těsta opět opatrně přitiskneme k trubičce a položíme ji na suchý plech koncem těsta dospodu. Trubičky pak potřeme žloutkem a v horké troubě asi 12 až 15 minut pečeme. Po upečení je z plechových trubiček opatrně sundáme, nejlépe tak, že užším koncem plechové trubičky klepneme o prkénko, čímž upečená trubička z plechové trubičky sama sklouzne.

Upečené, ještě horké trubičky můžeme plnit haší z masa (viz vyobrazení čís. 119) a podávat je jako teplý mezichod, anebo jimi obkládat zeleninové mísy.

Vychladlé trubičky z lístkového těsta můžeme plnit lehkou pěnovou hmotou (sněhovým krémem), šlehačkou, žloutkovým, čokoládovým nebo griliášovým krémem, pak je pocukrujeme a v této úpravě je podáváme jako moučník.

Úprava trvá 30 minut.

15 větších nebo  
20 menších trubiček.

#### 1435 Jablka v županu

*Poměr: ½ kg lístkového těsta (viz recept čís. 1429b), 12 středně velkých křehkých jablek, 15 dkg zavařeniny jahodové, malinové nebo meruňkové, vejce na potřetí a cukr na posypání.*

**Postup:** Lístkové těsto vyválíme na pomoučeném vále na plát asi 3 mm silný a nožem jej rozkrájíme na stejné čtverce o straně asi 13 cm. Jablka oloupáme, jádřinec vykrojíme, důlek naplníme zavařeninou a pak je položíme do středu jednotlivých čtverců. Růžky čtverců potřeme vejcem, přeložíme je přes jablka a přitiskneme. Místo, kde se růžky těsta spojují, potřeme vejcem a na to posadíme menší kolečko, vykrojené z lístkového těsta. Tak zabráníme jejich odchlípnutí při pečení. Potom celý povrch zabaleného jablka potřeme vejcem, dáme na suchý plech a v horké troubě je do zlatožluta pečeme. To trvá asi 15 minut. Upečená jablka v županu posypeme ihned cukrem a nejlépe teplá podáváme. (Viz vyobrazení čís. 150).

*Poznámka:* Jsou-li jablka příliš tvrdá, musíme je předem trochu podusit. Dusíme je oloupaná v malém množství vody, do které jsme přidali trochu cukru a citrónové šťávy.

Pro 6 osob.

Úprava trvá, máme-li lístkové těsto hotové, 30 minut.

#### 1436 Jablkový závin z lístkového těsta

*Poměr: Lístkové těsto (viz recept čís. 1429b). — Na náplň: ¼ kg jablek, 6 dkg očištěných rozinek, 8 dkg skořicového cukru, 2 cl rumu a kousek citrónové kůry. — Vejce na potřetí a cukr na posypání závinu.*

**Postup:** Z lístkového těsta vyválíme obdélníkový plát silný asi 4 mm. Na

prostřední třetinu tohoto plátu poklademe oloupaná a na tenké plátky nakrájená jablka, posypeme je rozinkami, skořicovým cukrem, nastrouhanou citrónovou kůrou a pokapeme rumem. Obě krajní třetiny plátu, které zůstaly prázdné, slabě potřeme máslem a pak jimi náplň zakryjeme. Oba konce závinu stiskneme a celý závin potřeme rozšlehaným vejcem. Přes závin ještě položíme křížem 6 pruhů z lístkového těsta asi 1 cm širokých, které závin nejen zdobí, ale zároveň jej udržují pohromadě, a rovněž je potřeme vejcem. Pak závin dáme na suchý plech a v horké troubě upečeme do zlatožluta. To trvá asi 30 minut. Upečený závin dostatečně pocukrujeme a prochlazený nakrájíme.

Pro 8 až 10 osob.

Úprava trvá, máme-li lístkové těsto hotové, asi 45 minut.

### 147a PEČIVO A MOUČNÍKY Z PÁLENÉHO TĚSTA

#### 147b PÁLENÉ TĚSTO

Pálené, neboli odpalované těsto se připravuje z mléka nebo vody, z másla nebo sádla, z mouky, vajec a soli. Z páleného těsta děláme větrníčky, věnečky, banány, rohlíčky apod. Nikdy však neděláme pečivo z páleného těsta den před upotřebením, neboť druhý den je již suché.

#### 1438 Pečení pečiva z páleného těsta

Pečivo z páleného těsta musíme péci v troubě nepřliš horké, ale dobře vytopené. Kdyby byla trouba příliš horká, peklo by se pečivo nestejně. Ve vlahé troubě zůstane pečivo světlé, zelené, nevzhledné.

#### 1439 Příprava páleného těsta

*Poměr: 5 dkg másla nebo sádla, 8/10 litru mléka nebo vody, trochu soli, 15 dkg polohrubé mouky a 3 vejce.*

**Postup:** Do kotlíku nebo do kastrolu dáme mléko nebo vodu, tuk a sůl a směs přivedeme do prudkého varu. Za stálého míchání přisypeme mouku a mícháme tak dlouho, až se hmota nechytá nádoby (to trvá asi minutu). Pak sundáme nádobu z ohně, těsto přendáme do porcelánové misky, vařečkou je trochu v misce rozetřeme a asi za dvě minuty vymícháme postupně s vejci. Takto upravené těsto ihned používáme.

Úprava trvá 15 minut.

#### 1440 Větrníky z páleného těsta

*Poměr: Připravené pálené těsto, viz recept čís. 1439. Vejce nebo voda na potřetí a trochu tuku na plech.*

Postup: Z páleného těsta vystříkujeme sáčkem a trubičkou s rovnou špičkou (nebo vykrajujeme polévkovou lžící) malé bochánky na slabě mastný plech. Potřeme je vejcem nebo vodou, vložíme je do středně teplé trouby (dobře vytopené) a nejméně osm minut troubu neotvíráme. Častým otvíráním trouby bychom zarazili vytváření páry v pečivu, která je rychle zvedá; otevřeme-li troubu, pečivo „spadne“ a zůstane nízké. Větrníky pečeme celkem asi 12 až 15 minut. Hotové a prochladlé větrníky vodorovně po šířce nakrojíme a plníme horkým hašé z masa. V této úpravě je podáváme jako teplý mezichod nebo k čaji a k vínu. Úplně vychladlé a nakrojené větrníky můžeme plnit šlehanou smetanou nebo žloutkovým, popř. kávovým nebo čokoládovým krémem, pocukrovat a podávat je jako moučnk. Asi 25 větrníků. Úprava trvá ¾ hodiny.

#### 1441 Věnečky z páleného těsta

*Poměr: Připravené pálené těsto, viz recept čís. 1439. (Vejce nebo voda na potřeni a trochu tuku na plech.)*

Postup: Z páleného těsta vystříkujeme sáčkem, opatřeným hvězdičkovitou trubičkou s větším otvorem věnečky na slabě mastný plech. Potřeme je vejcem nebo vodou, vložíme do trouby a 12 až 15 minut pečeme tak, jako větrníky. Upečené věnečky pak plníme jako větrníky. Úprava trvá ¾ hodiny. Asi 20 věneček.

#### 1442 Koblížky z páleného těsta

*Poměr: 5 dkg másla, ¼ l mléka, popř. lžice rumu, 1 dkg cukru, trochu soli, 16 dkg polohrubé mouky a 4 vejce. ¼ kg oleje na smažení, ½ l malinové šťávy na polití a trochu cukru na posypání.*

Postup: Z uvedeného poměru si zhotovíme pálené těsto, viz „Příprava páleného těsta“, čís. 1439. Z hotového těsta pak vykrajujeme lžičkou zakulacené nočky, vkládáme je do rozpáleného oleje a po obou stranách do červena vysmažíme. (Po vložení do tuku se nočky nafouknou do tvaru koblížek.) Vysmažené koblížky vybereme z tuku drátěnou naběračkou a dáme na síto odkapat. Potom ještě teplé upravíme na talíře, pocukrujeme, přelijeme zředěnou malinovou šťávou a podáváme.

*Obměna: Vysmažené koblížky můžeme také obalit před podáváním v nastrouhané čokoládě.* Úprava trvá 30 minut. Pro 8 osob.

#### 1443 Knedlíky švestkové z páleného těsta

*Poměr: 16 dkg polohrubé mouky, 3 dkg másla, ¾/10 l vody nebo mléka, trochu soli a 2 vejce. ¾ kg švestek na plnění, 10 dkg nastrouhaného tvarohu, 8 dkg cukru na posypání a 10 dkg másla na omaštění.*

Postup: Z vody nebo mléka, másla, soli, mouky a vajec si připravíme pálené těsto (viz recept čís. 1439). Hotové těsto vyválíme na moukou poprášeném

vále v silnější šišku, kterou nakrájíme na tenké plátky (kousky). Očištěné švestky pak do jednotlivých plátek páleného těsta dobře zabalíme a zaku-latíme. Hotové knedlíky zaváříme do vařící osolené vody a zvolna vaříme asi 6 až 8 minut.

Uvařené a scezené knedlíky dáme na talíře, posypeme nastrouhaným tvarohem a cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem. Úprava trvá 45 minut. Pro 6 osob.

#### 1444 PEČIVO Z KŘEHKÉHO TĚSTA

##### 1444a KŘEHKÉ TĚSTO

Základní součástí křehkého těsta jsou: mouka, cukr, vejce, máslo nebo umělý tuk a podle druhu těsta také mléko, prášek do pečiva, amonium apod. Křehká těsta kořeníme vanilkou, skořicí, citrónovou nebo pomerančovou kůrou a hřebíčkem. Z dalších přísad to mohou být mandle, oříšky, kakao apod.

K tomuto těstu patří také těsto linecké.

Křehkého těsta se v teplé kuchyni užívá hlavně k přípravě košíčků a lodiček a v moučnickové kuchyni, s větší přísadou cukru, k přípravě čajového a vánočního pečiva, dále jako podkladů k ovocným koláčům apod.

##### 1444c Příprava křehkého těsta

Při zadělávání křehkého těsta si počínáme rychle, aby se tuk od dlaní zbytečně dlouho nezahřival. Zadělané křehké těsto necháme v chladu odpočívát, nejlépe přes noc. Odpočaté těsto se lépe zpracovává a peče. Aby se odpočaté těsto dalo dobře rozválet, nesmí být příliš tuhé. Je-li tomu tak, musíme je před rozvalováním krátce propracovat dlaní.

Křehké těsto kypřené práškem do pečiva, amoniem (tzv. cukrářské droždí) apod., nenecháváme odpočívát; rychle zpracované ihned pečeme.

##### 1444d PEČENÍ KŘEHKÉHO TĚSTA

Křehké těsto upečeme dobře jen v troubě předem vytopené, při středně vysoké teplotě, tj. asi 180 až 200 °C. Při nižší teplotě se křehká těsta pomalým pečením spíše suší a takové pečivo chutná nejenom jako jíška, ale má i krátkou trvanlivost.

Pečivo z křehkého těsta pečeme na plechu, který musí být velmi čistý, suchý a rovný, nebo v různých plechových tvořítkách. Pečivo z křehkého těsta pečeme 10 až 20 minut; záleží na velikosti, tvaru a síle těsta.

Hezkého, stejnoměrného zabarvení u drobného pečiva z křehkého těsta docílíme, když je upečeme nejdříve napolo, načež je vyndáme z trouby, necháme zchladnout a pak dopečeme.

Upečené pečivo z křehkého těsta sundáme hned s plechu, drobné pečivo nejlépe špachtlí, a klademe je vedle sebe na rovnou desku. Z tvořtek je po upečení vyklápíme na drátěnou podložku.

#### 1444e Košíčky z křehkého těsta

*Poměr: 15 dkg polohrubé mouky, 7 dkg másla, ½ dkg cukru, 1 žloutek, 2 lžičky mléka, lžička rumu a nepatrné množství soli. — 16 malých plechových tvořtek ve tvaru košíčků.*

Postup: Mouku prosejeme na vál, v jejím středu uděláme důlek, dáme do něj žloutek, cukr, sůl, mléko a rum. Směs v důlku mícháme lžičkou tak dlouho, až je hladká. Pak teprve přidáme měkké máslo a vše uhněteme plochou dlaní v těsto. Připravené těsto necháme asi půl hodiny v chladu odpočinout. Potom na vále poprášeném moukou vyválíme z těsta placku přibližně 3 mm silnou a vykrájíme z ní dílky plechovým tvořtkem ve tvaru košíčku. Do suchých tvořtek vložíme dílky těsta, přimáčkneme je trochu ke stěnám, dáme na plech, vložíme do trouby a pečeme asi 15 minut do zlatožluta. Po upečení je ihned vyklopíme.

Upečené košíčky plníme dušenou zeleninou nebo dušenými houbami, popř. salátem s majonézou a obkládáme jimi masa upravená na míse. Kromě toho můžeme košíčky ještě plnit sýrovým krémem a zdobit jimi sýrové mísy. — Košíčky můžeme také plnit šlehačkou, sladkým krémem apod., ozdobit kompotovaným ovocem a podávat jako moučník.

Asi 16 košíčků.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1445 Slané tyčinky z křehkého těsta

*Poměr: 20 dkg polohrubé mouky, 14 dkg másla, 3 lžičky smetany a sůl. (Žloutek na potřetí a sůl na posypání.)*

Postup: Mouku prosejeme na vál, rozdrobíme do ní máslo, přidáme sůl a smetanu a vše uhněteme v těsto. Z těsta vyválíme váleček a rozdělíme jej na menší, stejně velké dílky. Z jednotlivých dílů vyválíme tyčinky asi 12 cm dlouhé a 1 cm široké. Tyčinky potřeme žloutkem, posypeme hrubou solí, dáme na plech a v dost horké troubě pečeme asi 10 minut.

Podáváme je k čirým polévkám a k vínu.

Asi 35 tyčinek.

Úprava trvá 45 minut.

#### 1446 Čajové pečivo z křehkého těsta

*Poměr: 50 dkg polohrubé mouky, 17 dkg prosátého moučkového cukru, 1 vejce, 33 dkg másla nebo margarínu a trochu nastrohané citrónové kůry.*

Postup: Prosátou mouku nasypeme na vál, v jejím středu uděláme důlek, do kterého nasypeme cukr, přidáme vejce a nastrohanou citrónovou kůru. Pak směs lžičkou v důlku utřeme, aby byla hladká. Potom teprve přidáme měkké, tj. předem prohnětené máslo, oběma rukama přihrneme mouku a vše plochou dlaní rychle zpracujeme v hladké těsto. Když je těsto zpra-

cováno a nepřichycuje se už na vál, uhněteme z něj váleček nebo bochánek a dáme jej odpočinout do chladu nejméně na 3 hodiny. Odpočaté těsto lehce vyválíme na vále poprášeném moukou na placku silnou asi 3 mm, ze které vykrajujeme různými vykrajovači malé tvary a klademe je na čistý plech. V horké troubě je pečeme asi 8 až 12 minut. Doba pečení je závislá na velikosti tvarů. Upečené pečivo ihned s plechu sundáme, necháme vychladnout, načež vždy dva stejné tvary spojíme prolisovanou meruňkovou zavařeninou. Takto upravené čajové pečivo můžeme namáčet buď do poloviny nebo jen jeho povrch do čokoládové polevy. Pečivo opatřené polevou klademe na bílý hladký papír a než poleva ztuhne, zdobíme je sloupnutými mandlemi, vlašskými ořechy, cukrovými kuličkami, cukrovým máčkem, pomerančovou kůrou, ovocným želé nakrájeným na kostičky apod. Viz také vyobrazení čís. 154, 155 a 156.

Když poleva ztuhne, sejmemo pečivo opatrně s papíru a urovnáme na mísu.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1447a Linecké koláčky

*Poměr: 25 dkg polohrubé mouky, 9 dkg moučkového cukru, 1 žloutek, 16 dkg másla a trochu citrónové kůry. — Vanilkový cukr na posypání a 15 dkg jahodové zavařeniny na slepování.*

Postup: Na vál nasypeme prosátou mouku, v jejím středu uděláme důlek, a dáme do něj cukr, žloutek a nastrohanou citrónovou kůru. Lžičkou cukr se žloutkem rozetřeme, k tomu pak přidáme měkké máslo a vše zpracujeme v hladké těsto, které necháme v chladničce půl hodiny odpočívat. Potom na vále poprášeném moukou z těsta vyválíme asi 3 mm silný plát, z něhož vykrajujeme kolečka o průměru asi 6 cm. Z každého druhého kolečka vykrojíme menším okrouhlým vykrajovačem střed. Obojí kolečka pak přehášíme špachtlí na suchý plech a pečeme je asi 10—12 minut. Upečená vychladlá kolečka slepujeme zavařeninou vždy po dvou tak, že celé kolečko potřeme zavařeninou a na ně pak posadíme kolečko s vypíchnutým středem, předem pocukrované.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1447b Skořicové kartičky

*Poměr: Křehké těsto jako na linecké koláčky, viz recept čís. 1447a, 1 hřebíček a asi 2 lžičky mleté skořice; 1 bílek na potřetí a 8 dkg mandlí.*

Postup: Do připraveného křehkého těsta zpracujeme tlučený hřebíček a mletou skořicí a dáme na půl hodiny do chladničky odpočinout. Potom z těsta vyválíme na vále poprášeném moukou asi 4 mm silný plát a vykrájíme z něj obdélníčky 7 cm dlouhé a 4 cm široké. Potřeme je bílkem, do středu a do růžků položíme sloupnuté rozpůlené mandle a na suchém plechu pečeme 10—12 minut.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1447c Čajové závitky dvoubarevné

*Poměr: Křehké těsto jako na linecké koláčky, viz recept čís. 1447a, lžička vanilkového cukru a lžice kakaá.*

Postup: Při zadělávání křehkého těsta přidáme vanilkový cukr. Polovinu hotového těsta oddělíme a obarvíme kakaem. Potom světlé i kakaem obarvené těsto odděleně vyválíme na moukou poprášeném vále na dva stejně velké pláty silné asi 3 mm. Bílý plát potřeme bílkem, položíme na něj kakaem obarvený plát, pevně stočíme jako závin do tvaru válečku a necháme v chladničce ztuhnout. Pak krájíme ostrým nožem asi 4 mm silné řezy (kolečka) a na suchém plechu ve středně horké troubě asi 8–12 minut pečeme.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1447d Pestrý ovocný koláč

*Poměr: 25 dkg polohrubé mouky, půl lžičky prášku do pečiva, trochu soli, 8 dkg moučkového cukru, 1–2 žloutky, 16 dkg másla a trochu nastrouhané citrónové kůry. — 3 plátky želatiny nebo asi 1 dkg želatiny v prášku, ½ litru jablečného moštu a 3 dkg cukru. — 5 dkg meruňkové zavařeniny a rozmanité kompotované ovoce jako jsou angrešty, jahody, rybíz, bobule vlna, na kousky nakrájená jablka a hrušky, borůvky, pomeranče, banány, mandarinky apod.*

Postup: Z mouky promísené s práškem do pečiva, soli, cukru, žloutků, másla a citrónové kůry připravíme na vále křehké těsto, jak je uvedeno v receptu čís. 1446. Hotové těsto ihned na moukou poprášeném vále vyválíme na placku silnou asi 4 mm, přeneseme ji pomocí válečku na suchý plech a zamáčkneme do ní dortový ráfek. Těsto uvnitř ráfku na okraji potřeme bílkem a střed těsta propíchneme několikrát vidličkou, aby se nevyboulilo. Zbytky těsta odkrojené ráfkem, vyválíme na silnější nudli, ze které uděláme v ráfku zvýšený okraj koláče, který vidličkou rýhovitě ozdobíme. Koláč pak vložíme do středně horké trouby a asi 6 minut ho zapečeme. Pak dortový ráfek odstraníme a koláč dopečeme. Celkem pečeme asi 15 minut. Upečený vychladlý koláč potřeme slabě meruňkovou zavařeninou, aby rosol neprosakoval a pak hustě obložíme kousky různého pestrého kompotovaného ovoce. V létě čerstvými malinami, jahodami, rybízem, borůvkami apod. Ve vodě nabobtnalou želatinu rozpustíme v horkém jablečném moštu, přisladíme cukrem a vychladlým, ale ještě tekutým rosolem povrch ovocného koláče přelijeme lžící nebo přetřeme peroutkou. Okraj koláče ozdobíme buď nastrouhaným kokosem, anebo pusinkami, nastříkanými ze šlehané smetany nebo z bílkového sněhu.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1448 Jablkové řezy

*Poměr: 30 dkg polohrubé mouky, 5 dkg škrobové moučky, 2 vejce, 2 lžice citrónové šťávy, 16 dkg másla, 20 dkg moučkového cukru, nepatrně soli, balíček vanilínového cukru a lžička prášku do pečiva. — ¾ kg jablek, cukr na posypání. — Šlehaná smetana a kompotované ovoce na zdobení.*

Postup: Z mouky, promísené s práškem do pečiva, vajec, citrónové šťávy, másla, cukru, soli a vanilínového cukru připravíme na vále křehké těsto, jak je uvedeno v receptu čís. 1446. Hotové těsto vyválíme na plát asi 4 mm silný, který přeneseme pomocí válečku na slabě pomaštěný plech a hustě poklademe oloupanými, na plátky nakrájenými jablky, pocukrujeme a v troubě do zlatova upečeme. Upečený koláč nakrájíme na čtvercové řezy, které mřížkovitě přestříkáme šlehanou smetanou. Střed řezů ozdobíme kompotovanou třešň, jahodou apod.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1449a ZÁVINY

##### 1449b Závinové těsto na tažený závin

*Poměr: 30 dkg hladké mouky, asi ¼ l vlažné vody, nepatrné množství soli, 1½ dkg másla nebo sádla a popř. 1 vejce. (Trochu tuku na potřetí těsta.)*

Postup: Mouku prosejeme na vále a v jejím středu vyhloubíme důlek. Do vlažné vody rozklepneme vejce, přidáme sůl a rozpuštěný tuk, dobře rozkvedláme, tekutinu postupně zvolna lijeme do důlku v mouce a nejdříve nožem zpracujeme vše v řídké těsto. Jakmile těsto zhoustne, zpracováváme je dále rukou tak dlouho, až je dokonale hladké, lesklé, pružné a nechytá se ruky ani válu. (Toto těsto se vypracovává nejlépe tak, že když je již dostatečně tuhé, vytloukáme je, tj. uchopíme je do ruky a několikrát jím udeříme o vál.) Zadělávání a zpracovávání těsta trvá celkem asi 20 minut.

Z propracovaného těsta utvoříme bochánek, položíme ho na pomoučený vál, na povrchu slabě potřeme rozpuštěným tukem, zakryjeme nahřátou hlubší miskou nebo kastrolem a necháme alespoň ½ hodiny odpočívat. Nyní rozprostřeme na stůl ubrus, který slabě poprášíme moukou, doprostřed dáme bochánek odpočinutého těsta a nejdříve ho lehce od středu válečkem rozválíme. Vyvalenou placku potřeme rozpuštěným tukem a těsto opatrně rukama vytahujeme tak, aby bylo tenké, a to od středu ke krajům. Silnější okraje těsta pak ještě vytáhneme do šířky, abychom i u nich dosáhli žádané tenkosti, popř. silné okraje těsta nožem odkrojíme.

Správně vytažené závinové těsto musí být průsvitné.

Vytažené závinové těsto musíme ihned zpracovat v závin, neboť snadno osychá a při svinování se trhá.

Vytažené závinové těsto pokropíme peroutkou tukem, obložíme do dvou třetin náplní, zbylou část těsta ještě potřeme máslem a po širší straně tam,

kde je náplň, začneme těsto nadzvedáním ubrusu svinovat opatrně v závin. Hotový závin pak opatrně přendáme na pomaštěný plech, povrch potřeme máslem a v horké troubě pečeme asi  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  hodiny. Při pečení závin na povrchu občas potíráme máslem.

*Poznámka:* Při zadělávání závinového těsta můžeme také přidat několik kapek octa, který příznivě ovlivňuje tažnost. Chceme-li z výše uvedeného poměru upravit dva nebo tři menší záviny, pak vypracované těsto rozdělíme před odpočínutím na tři díly a po odpočínutí je postupně na moukou poprášené větší utěrce válečkem vyválíme a rukama tence vytáhneme.

Závin z taženého těsta můžeme upravovat s nejrůznějšími náplněmi sladkými i slanými, s nakrouhanými jablky, třešněmi, borůvkami, švestkami, hroznovým vínem, revení, s ořechovou, makovou, tvarohovou nebo bramborovou nádivkou, hlávkovým zelím, haší z hub, masa apod.

Závinové těsto stačí na úpravu jednoho velkého nebo tří menších závinů. Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1450 Závin tažený s jablky

*Poměr:* Závinové těsto (viz recept čís. 1449b). — Na náplň: 12 dkg strouhané housky, 5 dkg másla, 1 kg jablek, 8—10 dkg cukru,  $\frac{1}{2}$  dkg skořice, 6 dkg rozinek, — 15 dkg másla na pokropení a potřeni a 6 dkg cukru na posypání závinu.

*Postup:* Upravené a vytažené závinové těsto pokropíme máslem, posypeme do dvou třetin na 5 dkg másla osmaženou a vychladlou strouhanou houskou, na ni pak poklademe oloupaná, na tenké plátky nakrájená jablka, posypeme cukrem promíchaným se skořicí a očištěnými rozinkami. Zbylou část těsta potřeme máslem a po širší straně, tam kde je náplň, začneme těsto nadzvedáním ubrusu svinovat opatrně v závin. Hotový závin pak přendáme na pomaštěný plech, povrch potřeme máslem a v horké troubě stejnoměrně pečeme asi  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  hodiny. Při pečení závin občas potíráme máslem. Upečený, ještě horký závin nakrájíme na porce, pocukrujeme a ihned podáváme. (Je výborný i vychladlý.)

*Obměny:* Do závinu můžeme ještě přidat 3 dkg oloupaných, na nudličky nakrájených mandlí a trochu nastrouhané citrónové kůry a náplň pokapat trochou rumu. Místo jablek můžeme závin naplnit odpeckovanými třešněmi, promíchanými s několika višněmi, nebo borůvkami, odpeckovanými a rozpůlenými švestkami apod. Úprava trvá  $1\frac{3}{4}$  hodiny. Pro 8 až 12 osob.

#### 1451 Závin tažený s tvarohem

*Poměr:* Závinové těsto (viz recept čís. 1449b). — Na náplň: 9 dkg másla, 8 dkg moučkového cukru, 3 vejce, 30 dkg měkkého prolisovaného tvarohu, asi  $\frac{1}{10}$  l smetany, kousek citrónové kůry a 6 dkg rozinek. — 12 dkg másla na pokropení a potřeni a asi 8 dkg cukru na posypání závinu. —  $\frac{1}{2}$  l vanilkové omáčky (viz recept čís. 1475).

*Příprava tvarohové náplně:* V misce utřeme máslo do pěny, pak k němu přidáme cukr, žloutky, prolisovaný tvaroh, smetanu, nastrouhanou citrón-

ovou kůru a dobře vše promícháme. Potom ke směsi lehce přimícháme z bílků ušlehaný tuhý sníh.

*Postup:* Upravené a vytažené závinové těsto pokropíme máslem, potřeme tvarohovou náplní, posypeme ji očištěnými rozinkami a svineme vše v závin. Hotový závin pak přendáme na pomaštěný plech, povrch závinu potřeme máslem a v horké troubě pečeme asi  $\frac{1}{2}$  až  $\frac{3}{4}$  hodiny.

Při pečení závin občas potíráme máslem. Upečený závin nakrájíme na porce a podáváme teplý, posypaný cukrem, s vanilkovou omáčkou.

*Obměna:* Tvarohový závin můžeme před dopečením přelít  $\frac{1}{4}$  l horkého mléka a pak dopéci.

Pro 6—10 osob.

Úprava trvá  $1\frac{1}{2}$  hodiny.

#### 1452 TVAROHOVÉ TĚSTO NA ZÁVIN A MOUČNÍKY

*Poměr:* 10 dkg měkkého prolisovaného tvarohu, 10 dkg másla nebo umělého tuku, 10 dkg polohrubé mouky, 1 žloutek a nepatrně soli.

*Postup:* Mouku prosejeme na vál, rozdrolíme do ní máslo, přidáme prolisovaný tvaroh, žloutek a sůl a zpracujeme vše v hladké těsto. Hotové těsto rozválíme v plát asi 4 mm silný a pak z něj upravujeme buď závin, šátečkové koláčky, ovocné knedlíky, slané tyčinky apod. a podle druhu moučníku pak pečeme nebo vaříme.

*Poznámka:* Toto těsto můžeme také zadělat bez žloutku.

Z tohoto základního těsta upravený moučník stačí pro 6 osob.

Úprava těsta trvá 15 minut.

#### 1453a TEPLÉ MOUČNÍKY

#### 1453b Knedlíky tvarohové

*Poměr:* 12 dkg másla, 4 vejce, 16 dkg hrubší krupice, 40 dkg měkkého tvarohu, trochu soli a popř. trochu nastrouhané citrónové kůry.

*Postup:* V misce utřeme máslo do pěny, přidáme k němu žloutky, krupici, prolisovaný tvaroh a sůl, popř. nastrouhanou citrónovou kůru, dobře vše promícháme a necháme asi  $\frac{1}{2}$  hodiny odpočinout, aby krupice dostatečně nabobtnala. Potom k tomu přimícháme z bílků ušlehaný tuhý sníh a z těsta tvoříme menší kulaté knedlíky, které zaváříme do vařící osolené vody a zvolna vaříme asi 10 až 12 minut. Uvařené knedlíky obalíme na másle osmaženou strouhanou houskou a popř. posypeme cukrem, anebo jednotlivě porce přeléváme ovocnou omáčkou.

*Poznámka:* Nejdříve uvaříme 1 knedlík na zkoušku. Je-li po uvaření příliš

tuhý, přidáme do těsta lžící kyselé smetany. Rozvaří-li se, přidáme lžící strouhané housky.  
Příloha: dušená jablka, kompot apod.  
Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1454 Knedlíky švestkové z bramborového těsta

*Poměr: 70 dkg vařených brambor, 25 dkg polohrubé mouky, 4 dkg másla, 1 vejce a trochu soli. — 1 kg švestek, 8 dkg strouhané housky, 12 dkg másla a 6 dkg cukru na posypání.*

Postup: Brambory buď čerstvě vařené, oloupané a ihned prolisované, anebo předem vařené, pak oloupané a nastrouhané, smícháme na vále s moukou, máslem, vejcem a solí a vypracujeme v tužší hladké těsto. Hotové těsto tence vyválíme na pomoučeném vále, nožem nakrájíme na čtverečky, do nich zabalíme očištěné čerstvé nebo zmrazené švestky a zakulatíme je rukou. Hotové knedlíky zavaříme do vařící vody, zakryjeme pokličkou a vaříme zvolna asi 6 minut. Uvařené, scezené knedlíky obalíme na másle osmaženou strouhanou houskou a pocukrujeme.

*Obměny: Stejně můžeme upravovat i knedlíky s meruňkami, třešněmi, broskvemi apod. — Uvařené knedlíky můžeme také posypat umletým mákem promíchaným s moučkovým cukrem, anebo prolisovaným, popř. nastrouhaným tvarohem a cukrem a přelit rozpuštěným máslem.*  
Úprava trvá 1 hodinu.  
Pro 8—10 osob.

#### 1455 Nudle s mákem nebo s ořechy

*Poměr: 35 dkg hrubé mouky, 2 vejce, asi 1/10 l vody. — 8 dkg másla, 8 dkg máku nebo 15 dkg umletých vlašských ořechů a 5 dkg cukru.*

Postup: Z mouky, vajec a vody si připravíme nudlové těsto, rozválíme je v placky a po oschnutí z nich nakrájíme široké nudle. Pak nudle vsypeme do vařící slané vody a vaříme asi 6 minut, tj. do měkka. Uvařené nudle scedíme, propláchneme studenou vodou, dobře odkapané promastíme rozehřátým máslem, upravíme na talíře a každou porci posypeme umletým mákem, promíchaným s moučkovým cukrem nebo umletými ořechy a cukrem.  
Úprava trvá 1 hodinu.  
Pro 6 osob.

#### 1456 Taštičky povidlové

*Poměr: 35 dkg hrubé mouky, 2 vejce, asi 1/10 l vody, — 25 dkg povidel, 1 bílek, 10 dkg másla, 8 dkg strouhané housky a 4 dkg cukru.*

Postup: Na vále si připravíme z mouky, vajec a vody nudlové těsto, které po krátkém odpočinutí tence vyválíme a nakrájíme na čtverečky o průměru asi 9 cm. Do středu každého čtverečku dáme kousek povidel, okraje potřeme bílkem, pak čtverečky v půli přeložíme, spojené okraje stiskneme, taštičky vložíme do vařící osolené vody a asi 8 minut je vaříme. Uvařené taštičky

scedíme a dobře odkapané upravíme na talíře, polijeme máslem, v němž jsme osmažili strouhanou housku a pocukrujeme.  
Úprava trvá 1 hodinu.  
Pro 6 osob.

#### 1457 Palačinky

*Poměr: I. 1/2 l mléka, 2 vejce, 20 dkg hladké nebo polohrubé mouky, 2 dkg moučkového cukru a trochu soli.*

*II. 1/2 l mléka, 2 vejce, 1 žloutek, 22 dkg polohrubé mouky, 4 dkg moučkového cukru a trochu soli.*

*10 dkg másla na pečení, 25 dkg zavařeniny na plnění a trochu cukru na posypání.*

Postup: Do hrnku dáme mléko, přidáme vejce, cukr a sůl, vše dobře rozkvedláme a pak za stálého míchání postupně přisypáváme mouku, až utvoříme hladké řídké těsto.

Středně velkou pánev předem zahřejeme, peroutkou dobře vymastíme máslem a pak na ni naběračkou nalijeme těsto, které otáčivým pohybem pánví rozlijeme tak, aby celé dno pánve bylo těstem tence zakryto. Pak pečeme po obou stranách do zlatožluta. Palačinky při pečení obracíme buď širokým tenkým nožem, nebo nadhazováním pánve. Upečené palačinky skládáme do kastrolu na sebe a zakryjeme pokličkou, aby nevystydlly.

Před podáváním každou palačinku potřeme zavařeninou nebo jinou vhodnou náplní, stočíme a pocukrujeme.  
Úprava trvá 30 minut.  
Pro 6—10 osob.

#### 1458 Palačinky s pomerančovou náplní

Připravíme si palačinky (viz předchozí předpis) a místo zavařeninou je naplníme rozsekanou dužninou z pomerančů, promíchanou dostatečným množstvím moučkového cukru. Dužninu ze 3 pomerančů osladíme asi 15 dkg moučkového cukru.

#### 1459 Palačinky s jahodami

Připravíme si palačinky, jak je uvedeno v receptu čís. 1457. Místo zavařeninou je naplníme jahodami, promíchanými cukrem a rozmačkanými vidličkou. (1/4 kg čerstvých jahod a 6 dkg moučkového cukru.)

#### 1460 Palačinky s tvarohem, zapékané

*Poměr: Palačinkové těstíčko (viz recept čís. 1457), 10 dkg másla na pečení. — 6 dkg másla, 6 dkg cukru, 3 vejce, 1/16 l mléka nebo smetany, 1/4 kg měkkého tvarohu, 4 dkg rozinek a 1/4 litru mléka. — Trochu tuku a strouhané housky na vymazání a vysypání ohnivzdorné misky nebo kastrolu.*

Postup: Nejdříve si upečeme z těstíčka palačinky. — V misce utřeme máslo do pěny, k němu pak přimícháme cukr, 1 žloutek, 1/16 l mléka nebo smetany, prolisovaný tvaroh, očištěné rozinky a dobře promícháme. Nakonec do

směsi lehce přimícháme ze 3 bílků ušlehaný tuhý sníh. Náplň potřeme upečené palačinky, zatočíme, v půli překrojíme a naskládáme je do vymazané a strouhanou houskou vysypané ohnivzdorné misky (nebo kastroly). Ve čtvrt litru mléka pak rozkvedláme 2 žloutky, nepatrně přisladíme, palačinky tím přelijeme a pečeme v troubě do červena. To trvá asi ½ hodiny. Úprava trvá 1 hodinu.  
Pro 6–10 osob.

#### 1461 Trhanec

*Poměr: ½ l mléka, 25 dkg polohrubé mouky, 4 vejce, trochu soli, 6 dkg cukru a 4 dkg másla. — 10 dkg másla na pečení a ¼ l malinové šťávy.*

Postup: Do hrnku nalijeme mléko, přisypeme mouku a metlou dobře rozšleháme. K tomu pak postupně přimícháme žloutky, sůl, cukr, rozpuštěné máslo a z bílků ušlehaný tuhý sníh. Na větší pánvi rozpustíme máslo, na ně nalijeme část těsta asi ½ cm vysoko a po obou stranách je opečeme do červena v silnější, lehkou omeletu. Takto postupně upečeme omelety z celé dávky těsta. Upečené omelety dvěma vidličkami roztrháme na kousky, které klademe v hromádce na talíře, pocukrujeme, přelijeme zředěnou malinovou šťávou a teplé podáváme.

*Obměna: Do těsta před pečením můžeme také zamíchat 6 dkg očištěných rozinek anebo 15 dkg odpeckovaných třešní.* Úprava trvá 25 minut.  
Pro 8–10 osob.

#### 1462 Omeleta vaječná sladká

*Poměr: 3 vejce, 2 dkg pískového cukru a nepatrně soli. 2 dkg másla na pečení, 4 dkg zavařeniny na plnění a trochu cukru na posypání.*

Postup: Vejce s cukrem a solí rozšleháme. Na pánvi rozpustíme máslo, na ně nalijeme vaječnou směs a na plotně ji širokou (kuchařskou) vidličkou mícháme tak dlouho, až začne tuhnout. Potom omeletu ještě trochu zapечeme, sejmeme s plotny, střed naplníme zavařeninou, zatočíme a pak ji z pánve překlopíme na stříbrnou nebo porcelánovou oválnou misku. Upravenou omeletu pocukrujeme, rozžhaveným drátem míříkovitě přepálíme a ihned podáváme.

*Poznámka: Tuto omeletu pečeme jen na jedné straně.*

*Obměna: Omeletu můžeme místo zavařeninou plnit také na drobno rozsekaným dušeným nebo kompotovaným ovocem anebo čerstvými jahodami, vidličkou rozmačkanými a pocukrovanými.* Úprava trvá 15 minut.  
Pro 1–2 osoby.

#### 1463 Omeleta s rumem

Připravíme si vaječnou omeletu jak je uvedeno v předchozím předpise, hotovou překlopíme na stříbrnou oválnou misku, pocukrujeme, rozžhaveným drátem míříkovitě přepálíme, pak kolem ní nalijeme asi 4 cl na sběračce zahřátého rumu, který zapálíme a hořící neseme na stůl.

#### 1464 Omeleta štěpánská

*Poměr: 4 vejce, 6 dkg pískového cukru, 8 dkg polohrubé mouky, 4 dkg tuku na pečení, 6 dkg meruňkové zavařeniny, 10 dkg kompotu na ozdobení a 2 dkg cukru na posypání. (Trochu tuku na vymazání a trochu mouky na vysypání pánve.)*

Postup: V misce utřeme do pěny žloutky s poloviční dávkou cukru, k nim pak přidáme z bílků ušlehaný tuhý sníh, do kterého jsme zašlehali druhou polovinu dávky cukru, přisypeme mouku a lehce zamícháme. Tuto hmotu dáme na pánev vymazanou tukem a vysypanou moukou, stejnoměrně rozetřeme a ve středně horké troubě ji pečeme asi 8 až 10 minut. Upečenou omeletu potřeme meruňkovou zavařeninou, vidličkou v půli přehneme a přesuneme na stříbrnou nebo porcelánovou oválnou misku. Povrch omelety posypeme cukrem a ozdobíme kompotovaným ovocem. Úprava trvá 20 minut.  
Pro 2 osoby.

#### 1465 Omeleta sněhová

*Poměr: 3 bílky, 2 žloutky, 5 dkg pískového cukru a trochu vanilínového cukru. — 20 dkg kompotovaného ovoce na zdobení a trochu moučkového cukru na posypání.*

Postup: Z bílků ušleháme tuhý sníh. Jakmile se tvoří hrudky, zašleháme do něj postupně cukr, pak k němu přidáme žloutky, vanilínový cukr a vařečkou směs lehce promícháme. Potom ze směsi upravíme nožem na ohnivzdornou oválnou misku tvar nízkého jehlanu (pyramidy), posypeme cukrem a v hodně horké troubě povrch do zlatohněda rychle ožehneme. Kolem upravené omelety rozložíme kompotované ovoce a ihned podáváme. Úprava trvá 25 minut.  
Pro 2–3 osoby.

#### 1466 Omelety s hroznovým vínem

*Poměr na piškotovou hmotu: 4 vejce, 10 dkg polohrubé mouky, 7 dkg pískového cukru, 3 dkg másla a trochu citrónové kůry.*

*Poměr na pěnovou hmotu: 3 bílky, 2 žloutky, 5 dkg pískového cukru a trochu vanilky. — 30 dkg hroznového vína a trochu cukru na posypání; — ½ l vanilkové omáčky (viz recept č. 1475).*

Postup: Nejdříve upečeme piškotovou placku: v misce utřeme žloutky s polovinou cukru do pěny. K nim pak přidáme z bílků ušlehaný tuhý sníh, do kterého jsme zašlehali druhou polovinu cukru, zasypeme moukou a vařečkou opatrně promícháme. Nakonec přidáme nastrouhanou citrónovou kůru a lehce přimícháme rozpuštěné, vychladlé máslo. Tuto hmotu rozetřeme tenkým, dlouhým nožem na papír velikosti plechu a to asi 1 cm vysoko, přetáhneme i s papírem na suchý plech a pečeme ji rychle v horké troubě asi 10 až 15 minut. Upečenou placku ihned obrátíme vrchní stranou na slabě pomoučený váln nebo plech a papír opatrně stáhnutím odstraníme. Vychladlou piškotovou placku nakrájíme na čtverce o průměru 8 cm a na ně do středu upravíme hromádky z opláchnutých vinných bobulí. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Jakmile se tvoří hrudky, zašleháme do něj postupně cukr,

pak přidáme žloutky a vanilku a vařečkou vše lehce promícháme. Hotovou pěnovou hmotu naplníme do sáčku s hvězdičkovitou trubičkou a hromádky vinných bobulí touto sněhovou hmotou spirálovitě zastříkáme (zakryjeme). Potom omelety poprášíme cukrem, přendáme špachtlí na plech a v hodně horké troubě povrch prudce do růžova ožehněme.

Podáváme teplé s teplou vanilkovou omáčkou.

*Obměna:* Místo vinných bobulí můžeme vzít meruňky, broskve, jahody apod.  
Úprava trvá 1¼ hodiny.  
Pro 6 osob.

#### 1467 Solnohradské noky

*Poměr:* 7 dkg másla, 14 dkg pískového cukru, 7 vajec, 2½ dkg polohrubé mouky a ⅓ l mléka. — Trochu cukru na posypání.

*Postup:* V misce utřeme máslo s polovinou cukru a žloutky do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sněh, pak do něj postupně zašleháme druhou polovinu cukru, spojíme s utřenou směsí a do této hmoty lehce přimícháme mouku. Do kastrolu nalijeme horké mléko, naplníme připravenou hmotou, vložíme do horké trouby a povrch do světležluta opečeme. To trvá asi 6 až 8 minut. Z opečené hmoty vykrajujeme polévkovou lžící velké noky, kládeme je na talíře, pocukrujeme a ihned podáváme.

*Obměna:* Noky, upravené na talíři, můžeme také přelít vanilkovou omáčkou (viz recept čís. 1475).

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1468 Sněhové nočky

*Poměr:* ¼ litru mléka, sáček vanilínového cukru, 6 bílků, 12 dkg pískového cukru, ½ l vanilkové omáčky (viz recept čís. 1475) a 10 dkg čokolády.

*Postup:* Z bílků ušleháme tuhý sněh, do kterého pak přišleháme cukr. Do kastrolu nalijeme mléko, přidáme vanilínový cukr, povaříme a mléko stáhneme na okraj plotny. Polévkovou lžící vykrajujeme ze sněhové hmoty stejně velké nočky, které vkládáme do mírně se vařícího mléka vedle sebe a 1–2 minuty je povaříme. Uvařené nočky dírkovanou odpeňovačkou z mléka vyjmeme a upravíme na talíř. Polovinu sněhových noček přelijeme vanilkovou omáčkou a druhou polovinu noček přelijeme čokoládovou omáčkou. (Čokoládovou omáčku získáme tak, že do vanilkové omáčky promícháme rozpuštěnou čokoládu.)

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

#### 1469 Náky vanilkový

*Poměr:* 6½ dkg polohrubé mouky, ⅓ l mléka, 5 vajec, 10 dkg pískového cukru, půl luskou vanilky nebo trochu vanilínového cukru, 6½ dkg másla. (Trochu tuku na vymazání a trochu cukru na vysypání ohnivzdorné mísy.)

*Postup:* Do kotlíku nebo do kastrolu vsypeme mouku a postupně k ní přiléváme za stálého míchání metlou mléko. K tomu pak přidáme 2 žloutky,

5 dkg cukru, vanilku a máslo, postavíme na mírný oheň a za stálého míchání směs asi 5 minut povaříme. Povařenou směs přendáme do porcelánové misky, vanilku odstraníme a směs vařečkou mícháme, až vychladne. Do vychladlé směsi přimícháme 3 žloutky a z bílků ušlehaný tuhý sněh, do kterého jsme zašlehali 5 dkg cukru. Mísu z ohnivzdorného porcelánu vymažeme tukem, vysypeme pískovým cukrem, naplníme připravenou hmotou a ve středně horké troubě pečeme asi 40 minut. Hotový náky pocukrujeme a ihned podáváme.

Za přílohu je vhodná ovocná omáčka.

Pro 8 osob.

Úprava trvá 1¼ hodiny.

#### 1470 Náky makový

Upravujeme jako vanilkový náky (viz recept čís. 1469), avšak s tím rozdílem, že do hmoty před přimícháním ušlehaných bílků promícháme 10 dkg mletého máku.

Upečený makový náky podáváme s vanilkovou omáčkou (viz recept čís. 1475).

#### 1471 Náky rýžový s rozinkami

*Poměr:* ½ l mléka, trochu soli, 10 dkg rýže, 6 dkg másla, 5 dkg pískového cukru, 2 vejce, trochu citrónové kůry a 4 dkg rozinek. (Trochu tuku a strouhané housky na vymazání a vysypání ohnivzdorné mísky nebo pekáčku a cukr na posypání.)

*Postup:* Do hrnku nalijeme mléko, přidáme sůl, postavíme na plotnu a přivedeme do varu. Do vařícího mléka vsypeme přebranou a dobře vypranou rýži, kterou za občasného míchání hodně do měkka uvaříme. To trvá asi 30 minut. Rýži uvařenou na kaši odstavíme s plotny, přendáme do porcelánové mísky a necháme vychladnout. Máslo utřeme s polovinou cukru a žloutky do pěny, přidáme k němu nastrouhanou citrónovou kůru, vychladlou rýžovou kaši, očištěné a opané rozinky, zamícháme a nakonec do směsi lehce přimícháme z bílků ušlehaný tuhý sněh, do kterého jsme zašlehali druhou polovinu cukru. Ohnivzdornou misku nebo pekáček vymažeme máslem, vysypeme strouhanou houskou, naplníme nákyovou hmotou a ve středně horké troubě asi ¼ hodiny pečeme. Hotový náky posypeme cukrem a podáváme.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1472 Náky rýžový s jablky

Upravujeme stejným způsobem jako rýžový náky s rozinkami (viz recept čís. 1471), avšak při plnění nákyové hmoty do mísky postupujeme takto: Do tukem vymazané a strouhanou houskou vysypané ohnivzdorné mísky dáme nejdříve polovinu nákyové hmoty, kterou poklademe oloupanými, na tenké plátky nakrájenými a vanilkovým cukrem posypanými jablky, na



ně dáme druhou polovinu hmoty a pak asi  $\frac{3}{4}$  hodiny ve středně horké troubě pečeme. (Místo jablek můžeme také vzít odpeckované třešně, jahody, meruňky apod.)

#### 1473 Žemlovka s jablky

*Poměr: 10 žemlí (50 dkg),  $\frac{1}{2}$  l mléka, 2–3 vejce,  $\frac{1}{2}$  kg jablek, 8 až 10 dkg cukru, trochu skořice, 5 dkg rozinek a 10 dkg másla.*

Postup: Žemle nakrájíme na plátky a dáme do mísy. V mléce rozkvedláme vejce, nalijeme je na nakrájené žemle a necháme tak dlouho stát, až se tekutina vpije do žemlí. Pekáč vymažeme poloviční dávkou másla, na dno poklademe jednu třetinu máčených žemlí, na ně rozložíme polovinu oloupaných a na plátky nakrájených jablek, posypeme je poloviční dávkou cukru, skořice a rozinek, zakryjeme druhou třetinou máčených žemlí, na ně dáme znovu vrstvu jablek, posypeme cukrem, skořicí a rozinkami. Potom to přikryjeme zbývajícím třetinou máčených žemlí, pokropíme rozpuštěným máslem a pečeme ve středně horké troubě, až povrch žemlovky pěkně zručíví. Upečenou žemlovku nakrájíme na porce, posypeme cukrem a podáváme. Pro 6–8 osob. Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1474 Rychlé kobližky

*Poměr: 25 dkg polohrubé mouky, 2 vejce, lžice moučkového cukru, nepatrně soli, asi  $\frac{1}{8}$  l mléka, 5 dkg rozinek, lžička vanilínového cukru a celý sáček pečivového prášku. Olej na smažení.*

Postup: V misce nebo na míšacím stroju dobře prošleháme mouku s vejci, cukrem, solí a mlékem ve vláčné polotuhé těsto. Pak k němu přimícháme očištěné rozinky a celý pečivový prášek, promísený se lžící mouky a znovu těsto dobře promícháme. Kávovou lžičkou namočenou ve studené vodě pak vykrajujeme z těsta kobližky, vkládáme je do vyšší vrstvy rozpáleného oleje a do zlatohněda vysmažíme. Hotové kobližky posypeme cukrem anebo nastrouhanou čokoládou a podáváme. Ke kobližkám můžeme také podávat vanilkovou omáčku (viz recept čís. 1475) nebo vinné šodó. Pro 6 osob. Úprava trvá 20 minut.

#### 1475 Vanilková omáčka

*Poměr: 3 žloutky, půl lusu vanilky nebo trochu vanilínového cukru, 8 dkg pískového cukru, asi  $\frac{1}{2}$  dkg škrobové moučky a  $\frac{4}{10}$  l mléka.*

Postup: Do hrnečku dáme žloutky, vanilku, cukr, škrobovou moučku a vše trochu utřeme. K tomu postupně za stálého míchání přiléváme vařící mléko. Nyní tuto směs postavíme na mírný oheň a za stálého míchání ji přivedeme zvolna do varu. Když omáčka dostatečně zhoustla, prolijeme ji zředěným sátem a podáváme buď teplou nebo studenou. Pro 6 osob. Úprava trvá 15 minut.

### 1476 ROZMANITÉ MOUČNÍKY A DROBNÉ CUKROVÍ

#### 1477 Oříškové makrónky

*Poměr: 2 bílky, 12 dkg moučkového cukru, 14 dkg nastrouhaných lískových oříšků, trochu citrónové kůry a vanilky. (Trochu tuku a mouky na plech.)*

Postup: Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého přimícháme cukr, vanilku, citrónovou kůru a nastrouhané oříšky. Hmotu naplníme do sáčku s rovnou trubičkou a na pomaštěný, moukou posypaný plech vystříkujeme malé bochánky. Bochánky pečeme v mírně horké troubě asi  $\frac{1}{4}$  hodiny. Upečené makrónky sundáme ihned s plechu nožem nebo špachtlí a necháme je vychladnout. Úprava trvá 45 minut.

#### 1478 Oříškový konfekt

*Poměr: 3 větší nebo 4 menší bílky, 25 dkg moučkového cukru, 25 dkg lískových oříšků, 4 lékárnické bílé oplatky a 10 dkg jahodové nebo malinové zavařeniny.*

Postup: Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého pak lehce přimícháme prosátý moučkový cukr a pražené, oloupané a nastrouhané lískové oříšky. Z této hmoty nanese na bílé oplatky malé hromádky, do kterých uděláme prohlubeninu, kterou naplníme zavařeninou. Konfekt dáme na plech a pečeme ve středně teplé troubě do zlatožluta. Úprava trvá 45 minut.

#### 1479 Kokosové pusinky

*Poměr: 10 dkg mletého kokosu, 20 dkg moučkového cukru, 1 dl čerstvých bílků (tj. asi 3 velké bílky) a 2 lžičky strouhané housky.*

Postup: Mletý kokos nasypeme na vál a válečkem převálíme, aby byl pokud možno hodně jemný. Pak kokos promícháme s prosátým moučkovým cukrem, vsypeme do kastrolu nebo do kotlíku, přidáme 8 cl bílků, postavíme na oheň a směs za stálého šlehání metlou silně nahřejeme. Potom ke směsi přidáme ze zbylého bílku ušlehaný sníh, prosátou strouhanou housku a znovu ještě směs na ohni asi 2 minuty šleháme. Hmotu pak přendáme na pekáč nebo na plech a špachtlí ji třeme tak dlouho, až trochu prochladne. Hmotu pak naplníme do sáčku s rovnou trubičkou a vystříkujeme na bílý hladký papír položený na studeném plechu pusinky, které pečeme ve středně horké troubě asi 15 minut.

Upečené kokosové pusinky s papíru ihned odloupneme a narovnáme na misku. (Nejdou-li kokosové pusinky lehce s papíru odloupnout, pak pusinky obrátíme papírem navrch, papír trochu navlhčíme a po chvíli je snadno od papíru oddělíme.) Úprava trvá 45 minut.

#### 1480 Ledové ořechové tyčinky

*Poměr: 28 dkg jemného pískového cukru, 2 vejce, citrónová kůra, 28 dkg vlašských ořechů a asi 2 dkg polohrubé mouky. (Trochu mouky a tuku na plech.)  
Bílková poleva: 2 bílky, 20 dkg moučkového cukru a trochu citrónové šťávy.*

Postup: Do misky dáme vejce, přidáme k nim cukr, nastrouhanou citrónovou kůru a vše třeme asi 10 minut. Pak přidáme umleté ořechy, trochu mouky a směr dobře propracujeme v těsto. Z těsta vyválíme na vále moukou poprášeném obdélník silný asi  $\frac{3}{4}$  cm. V misce třeme bílky s prosátým moučkovým cukrem a citrónovou šťávou tak dlouho, až se utvoří hustá bílá poleva. Touto polevou potřeme připravený obdélník těsta a nakrájíme jej na tyčinky asi 6 cm dlouhé a 1  $\frac{1}{2}$  cm široké. Tyčinky klademe na pomaštěný a moukou posypaný plech a ve středně teplé troubě je asi 15 až 20 minut pečeme.

Úprava trvá 45 minut.

#### 1481a Pařížské placičky

*Poměr: 10 dkg polohrubé mouky, 10 dkg moučkového cukru,  $\frac{1}{8}$  litru smetany, trochu citrónové kůry a vanilky a 2 vejce. Trochu tuku a mouky na plech a několik rozinek.*

Postup: Do misky dáme vejce, cukr, vanilku a nastrouhanou citrónovou kůru a směr třeme metlou asi 6 minut. Potom přidáme prosátou mouku a smetanu a vše dobře promícháme v hladké řídké těsto. Těsto nanášíme kávovou lžičkou na pomaštěný, moukou posypaný plech, vždy asi 5 cm od sebe, protože se těsto rozteče do tvaru plochých placiček. Jednotlivé placičky ozdobíme buď spařenou rozinkou, nebo posypeme anýzem, pak je vložíme do středně horké trouby a pečeme tak dlouho, až placičky na okrajích zružoví. Upečené ihned špachtlí sundáme s plechu a necháme na prkénku vychladnout.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1481b Medvědí tlapky

*Poměr: 14 dkg hladké mouky, čtvrt sáčku prášku do pečiva, 7 dkg moučkového cukru, 5 dkg oříšků nebo mandlí, trochu citrónové kůry, lžička kakaa, trochu mleté skořice, 1 hřebíček, 1 vejce, 10 dkg másla a vanilkový cukr na posypání.*

Postup: Na vál prosijeme mouku promíchanou s práškem do pečiva. V mouce uděláme důlek, nasypeme do něj cukr, nastrouhané oříšky nebo mandle, nastrouhanou citrónovou kůru, kakao, skořici, tlučený hřebíček, přidáme vejce a směr mícháme lžičkou v důlku do hladkosti. K tomu pak přidáme měkké máslo a vše zpracujeme v hladké těsto. Z hotového těsta uděláme váleček, z kterého nakrájíme stejně velké kousky a vtlačujeme je do plechových tvořítek, zvaných tlapky. Pečeme je ve středně teplé troubě asi 12 minut. Upečené tlapky vyklopíme a obalujeme je ihned ve vanilkovém cukru.

Úprava trvá 45 minut.

#### 1481c Rumové kuličky

*Poměr: 20 dkg sladkých piškotových drobečků, 8 dkg jemného pískového cukru, 4 lžice vody, 2 lžice rumu, asi 6 dkg meruňkové zavařeniny a 5 dkg nastrouhaných vlašských ořechů nebo pražených burských oříšků (3 dkg kakaa a 5 dkg hrubého krystalového cukru na obalení).*

Postup: Cukr dáme do malého kastrůlku, zalijeme vodou a když se cukr rozpustí, postavíme na oheň a vaříme na slabou nit. (To trvá asi 4 minuty.) Potom dáme do misky sladké drobečky, přelijeme je uvařeným cukrem, k tomu přidáme zavařeninu, rum, ořechy a vše dobře promícháme. Důležité je, aby hmota byla hodně hustá. Není-li tomu tak, pak přidáme podle potřeby ještě sladké drobečky.

Z hmoty pak utvoříme kuličky o průměru 2 až 2  $\frac{1}{2}$  cm, polovinu jich obalíme v kakaovém prášku a druhou polovinu v hrubém krystalovém cukru. Hotové rumové kuličky vkládáme do papírových košíčků a urovnáme na mísu.

Úprava trvá 30 minut.

#### 1482a Třešňová bublanina piškotová

*Poměr: 4 vejce, 8 dkg pískového cukru, kousek citrónové kůry, 10 dkg polohrubé mouky, 25 dkg másla; 50 dkg třešní a trochu tuku na vymazání a hrubé mouky na vysypání pekáčku a višňový sirup.*

Postup: Žloutky s polovinou dávky cukru a s trochou nastrouhané citrónové kůry utřeme do pěny. Do tuhého sněhu ušlehaného z bílků zašleháme druhou polovinu dávky cukru, spojíme s utřenými žloutky, zasypeme moukou, vařečkou lehce promícháme a nakonec přimícháme vlahé rozpuštěné máslo. Těsto nalijeme do vymazaného a moukou vysypaného pekáče, stejnoměrně rozetřeme, posypeme omytými, oschlými a trochou mouky poprášenými třešněmi a pečeme ve středně horké troubě do růžova. (Třešně obalené moukou nepadnou v těstě tak snadno ke dnu.) Upečenou a prochladlou bublaninu krájíme na čtverečky, pocukrujeme a podáváme na dezertním talířku, podlité rozředěným višňovým sirupem.  
Pro 8 osob.

Úprava trvá 45 minut.

#### 1482b Kakaový koláč

*Poměr: 20 dkg polohrubé mouky, 25 dkg moučkového cukru, trochu skořice, tlučeného hřebíčku a vanilky, 4 dkg kakaa, 1 vejce, půl balíčku prášku do pečiva a  $\frac{1}{4}$  l mléka, 4 bílky, 20 dkg jemného pískového cukru a 25 dkg rybízové nebo malinové zavařeniny. Trochu tuku a mouky na pekáč.*

Postup: Mouku promícháme s práškem do pečiva. Potom nalijeme do většího hrnku mléko, přidáme vejce a dobře rozkvedláme. K tomu přidáme cukr, mouku a ostatní přísady a dobře vše promícháme. Takto upravené těsto nalijeme do pekáče, vymazaného tukem a vysypaného moukou a pečeme ve středně teplé troubě asi  $\frac{1}{2}$  hodiny. Upečený koláč vyklopíme na prkénko

a necháme vychladnout. Vychladlý rozřizneme na dvě placky. Jednu placku potřeme zavařeninou, druhou ji zakryjeme a povrch koláče ozdobíme oslazeným bílkovým sněhem a posypeme cukrovým máčkem nebo nastrouhanou čokoládou.

Pro 14 osob.

Úprava trvá 2 hodiny.

#### 1483 Jogurtový rosol s jahodami

*Poměr: ½ l jogurtu, 10 dkg moučkového cukru, kousek citrónové kůry, ¼ kg jahod, 8 plátků želatiny nebo 2 dkg želatiny v prášku. — Šlehaná smetana a jahody na zdobení.*

**Postup:** Jogurt dáme do misky, přidáme cukr, trochu nastrouhané citrónové kůry a metlou vše dobře prošleháme. Potom k tomu přidáme prolisované jahody a ve studené vodě namočenou a v ¼ l horké vody rozpuštěnou a prochlazenou želatinu, promícháme, naplníme do vypláchnutého plechového tvořítka tvaru polokoule a postavíme do chladu. Ztuhlý rosol vyklopíme na okrouhlou mísu a ozdobíme šlehanou smetanou a jahodami.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1484 Ananasový rýžový pudink studený

*Poměr: 20 dkg rýže, 2 litry vody, sůl, ½ litru jablečné šťávy nebo moštu, 15 dkg pískového cukru, 8 plátků želatiny nebo 2 dkg želatiny v prášku, 15 dkg kompotovaného ananasu a ¼ litru ananasové šťávy. — 3 bílky, 12 dkg pískového cukru a 3 dkg kaka.*

**Postup:** Rýži přebereme, spaříme horkou vodou, pak ji vložíme do většího množství vařící osolené vody a uvaříme do měkka. (To trvá asi 20 minut.) Měkkou rýži scedíme a necháme dobře odkapat.

Jablečnou šťávu silně nahřejeme, pak do ní dáme cukr a ve studené vodě nabobtnalou želatinu a mícháme tak dlouho, až se želatina rozpustí. (Vařit se však nesmí.) Uvařenou rýži dáme do misky, k ní přidáme prochlazený, oslazený jablečný mošt nebo jablečnou šťávu s rozpuštěnou želatinou, na drobné kostičky nakrájený ananas, ananasovou šťávu a vše dobře promícháme. Potom směs naplníme do vodou vypláchnutého pudinkového tvořítka a postavíme do chladničky. Z bílků ušleháme tuhý sníh, pak do něj postupně přišleháme pískový cukr, obarvíme kakaem, naplníme do sáčku s hvězdičkovitou trubičkou a ozdobíme jím okraj pudinku vyklopeného na mísu.

Pro 6—8 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1485 Koňakový pudink studený

*Poměr: 3 žloutky, 8 dkg pískového cukru, 3/10 litru mléka, sáček vanilínového cukru, 1/10 l koňaku a 5 plátků želatiny nebo 1½ dkg želatiny v prášku. — Šlehaná smetana a čokoládové pralinky na zdobení.*

**Postup:** V misce utřeme žloutky s cukrem do pěny, k tomu přilijeme mléko a okořeníme vanilínovým cukrem a koňakem. Ke směsi přimícháme ve studené vodě nabobtnalou a v malém množství horké vody rozpuštěnou pro-

chlazenou želatinu, dobře promícháme, naplníme do vypláchnutého pudinkového tvořítka a postavíme do chladničky k ztuhnutí.

Ztuhlý pudink vyklopíme na mísu a ozdobíme šlehanou smetanou a čokoládovými pralinkami.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1½ hodiny.

#### 1486 Kaštanový věnec se šlehanou smetanou

*Poměr: 1 kg kaštanů, 4 dkg másla, 10 až 15 dkg moučkového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, lžíce rumu. — 10 dkg čokolády, 10 dkg kandovaných třešní, 12 zelených kompotovaných mandlí a ¼ l šlehačky.*

**Postup:** Kaštiny na vypouklé straně nakrojíme, dáme do pekáče a v troubě je upečeme nebo ve slabě oslazené vodě uvaříme do měkka.

Upečené kaštiny zbavíme vrchní i vnitřní slupky a pak je umeleme na masovém stroju. K umletým kaštanům přidáme máslo, moučkový cukr, vanilínový cukr, rum, dobře promícháme a protlačíme lisem na brambory. Kaštanovou hmotu lehce napěchujeme do kruhového tvořítka, pak vyklopíme na okrouhlou mísu a povrch kaštanového věnce sáčkem z pergamenového papíru mřížkovitě přestříkáme rozpuštěnou čokoládou a ozdobíme kandovanými třešněmi. Střed věnce naplníme šlehanou smetanou, oslazenou vanilínovým cukrem a okraj věnce ozdobíme zelenými kompotovanými mandlemi nebo ananasem.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

#### 1487 Třešňový krém

*Poměr: 1 kg pěkných černých vyzrálých třešní, asi 20 dkg pískového cukru, 5 bílků a ¼ l šlehačky.*

**Postup:** Omyté třešně odpeckujeme, syrové protlačíme sítem a do protlaku vmícháme cukr. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který lehce promícháme do třešňového protlaku. Nakonec do krému přimícháme ušlehanou smetanu. Hotový, dobře vychlazený krém upravíme na skleněnou mísu a ozdobíme pusinkami, vystříkanými ze šlehané smetany.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 20 minut.

#### 1488 Dušená jablka s vanilkovou omáčkou

*Poměr: 6 větších okrouhlých sušenek nebo okrouhlých plátků vykrojených z upečeného piskotového těsta, 6 větších, stejně velkých jablek, ½ l vody, 6 dkg cukru, trochu citrónové kůry, ½ litru vanilkové omáčky (viz recept čís. 1475) a 5 dkg čokolády.*

**Postup:** Jablka oloupáme, jaderníky vykrojíme a jablka dusíme téměř do měkka v cukrové vodě s přidáním citrónové kůry. Na každou sušenku nebo piskotovou podložku posadíme jedno vychladlé, podušené jablko, které přelijeme hustou vanilkovou omáčkou a povrch přelitého jablka posypeme nastrouhanou čokoládou.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

### 1489 Tvarohové bábovičky s pomerančem, studené

*Poměr: 2 dkg želatiny v prášku,  $\frac{2}{10}$  litru mléka, 50 dkg měkkého dietního tvarohu, 12 dkg pískového cukru, 2 pomeranče a šlehaná smetana na zdobení.*

Postup: Želatinu nasypeme do malého kastrolku, zalijeme mlékem, necháme asi 20 minut bobtnat a pak ji ve vodní lázni rozpustíme (vařit se nesmí). Do misky dáme tvaroh, cukr, z poloviny pomeranče šťávu a ostrouhanou kůru a vše dobře promícháme. Nakonec lehce přimícháme mléko s rozpuštěnou želatinou, z druhé poloviny pomeranče na kousky nakrájenou dužninu, směs naplníme do šesti plechových báboviček a postavíme do chladničky, aby ztuhla. Potom bábovičky ponoříme na okamžik po okraj do horké vody, obsah vyklopíme na talířky a bábovičky ozdobíme šlehanou smetanou a dílky pomeranče.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 1 hodinu.

### 1490a DORTY

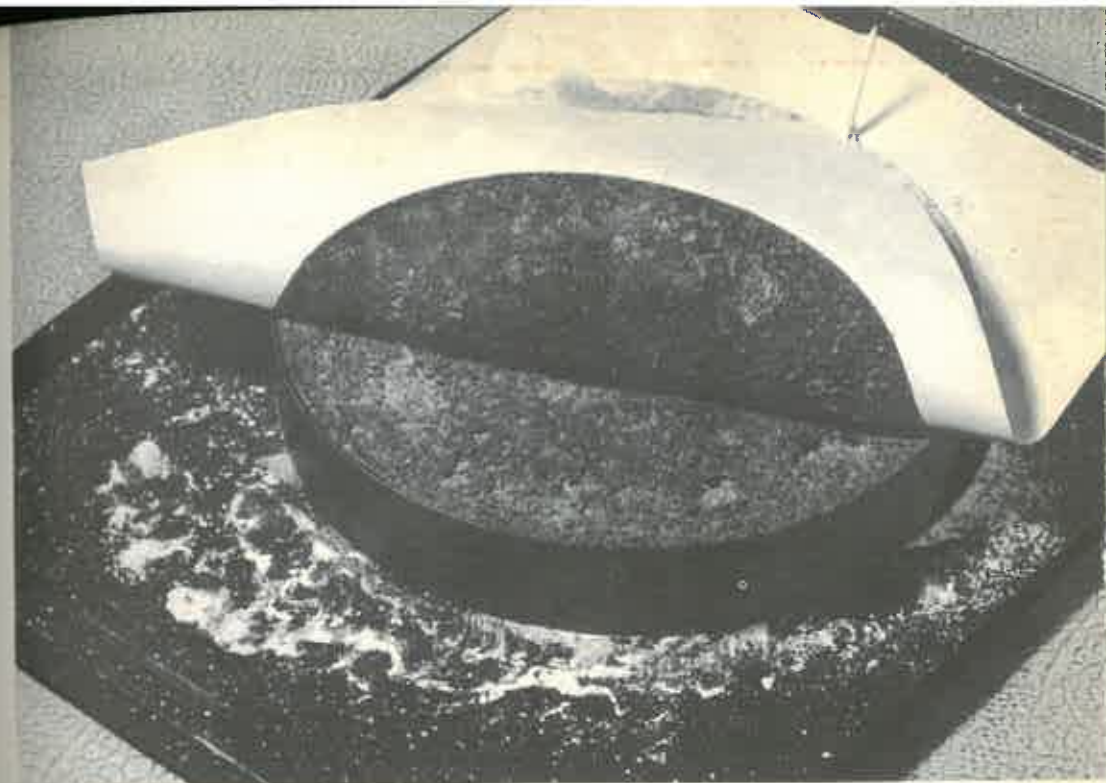
Dorty patří k svátečním moučnickům. Pečeme je obvykle ke slavnostnějším příležitostem a jsou vhodné také jako dárek. Méně nákladné, jednoduché dorty jsou jako moučník vítaným doplňkem nedělního oběda.

### 1490b Příprava dortových těst (hmot)

Příprava těst na dorty se podstatně liší od přípravy těst, která se zpracovávají obvyklým způsobem (na vále). Těsta na dorty ponejvíce upravujeme tak, že žloutky, cukr a popř. i máslo zpravidla utřeme do pěny drátěnou metlou. Účelem tření je vmíchat do těsta hodně vzduchu. Těsto nabude a pečivo je lehké. Z bílků většinou ušleháme sníh. Je dobře, zašleháme-li do hotového tuhého sněhu vždy trochu pískového cukru. Tím se sníh zpevní a těsto získá ještě větší lehkost.

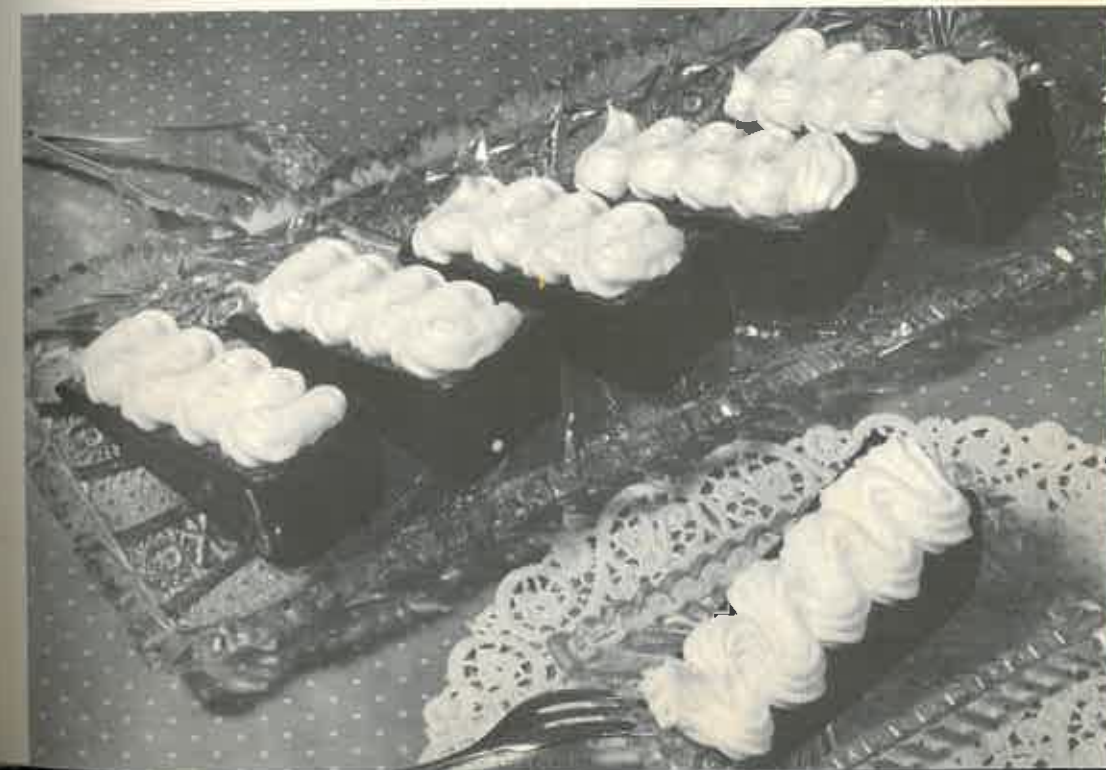
### 1490c DŮLEŽITÉ POKYNY PRO PŘÍPRAVU DORTOVÝCH TĚST (HMOT)

- Tvořítka neboli dortové kruhy (železné ráfky) si připravíme ještě než začneme s přípravou těsta, aby hotové těsto zbytečně nestálo, než se vloží do trouby.
- Žloutky musíme vždy čistě oddělit od bílků. Oddělený žloutek dáme přímo do mísy na tření a bílek do nádoby, určené ke šlehání sněhu.
- Žloutky třeme nejlépe s pískovým cukrem drátěnou metlou, až se utvoří hustá pěna. To trvá při pilném tření asi 8 až 10 minut. Do čerstvých žloutků, které třeme s cukrem, dáme trochu vody (na 4 žloutky 1 lžička vody).



171 Pečení dortu: V ráfku neboli kruhu upečený dort na povrchu posypeme moukou, ihned obrátíme na teplý plech a necháme vychladnout. Z vychladlého dortu připečený papír odstraníme a dort nožem, vedeným mezi dort a vnitřní stěnu ráfku, vykrojíme. Viz recepty čís. 1490d a 1490e

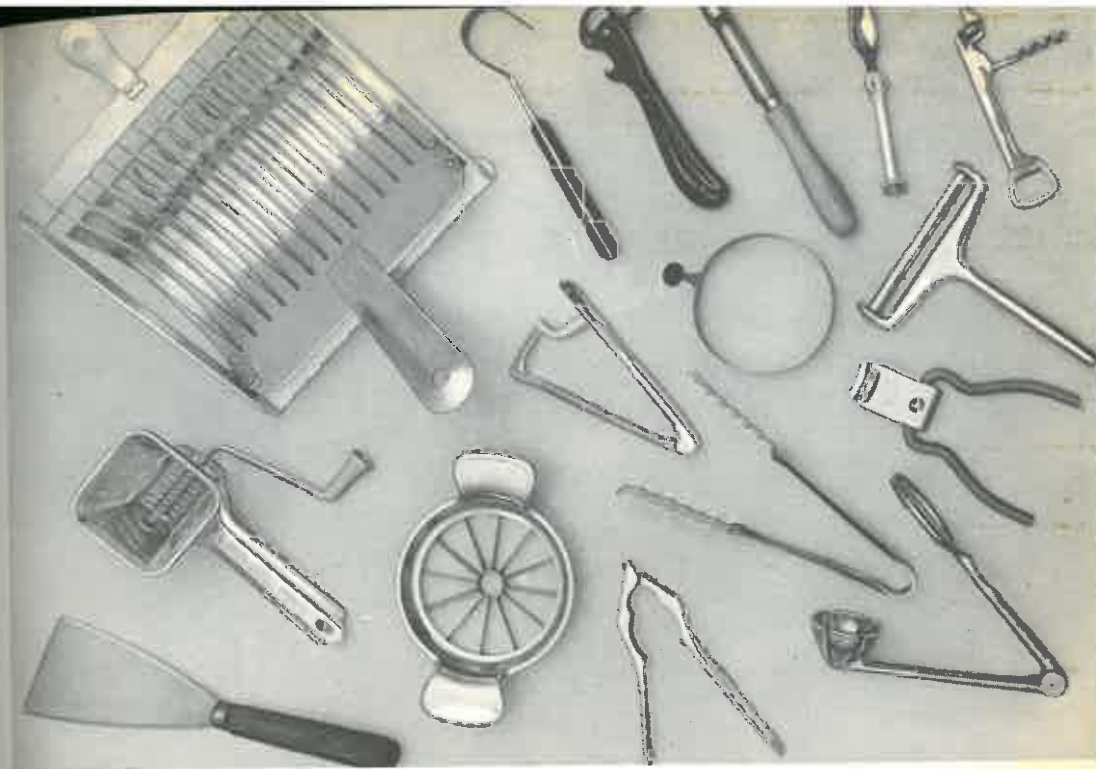
172 Čokoládový dort, viz recept čís. 1494k, nakrájený a ozdobený šlehanou smetanou



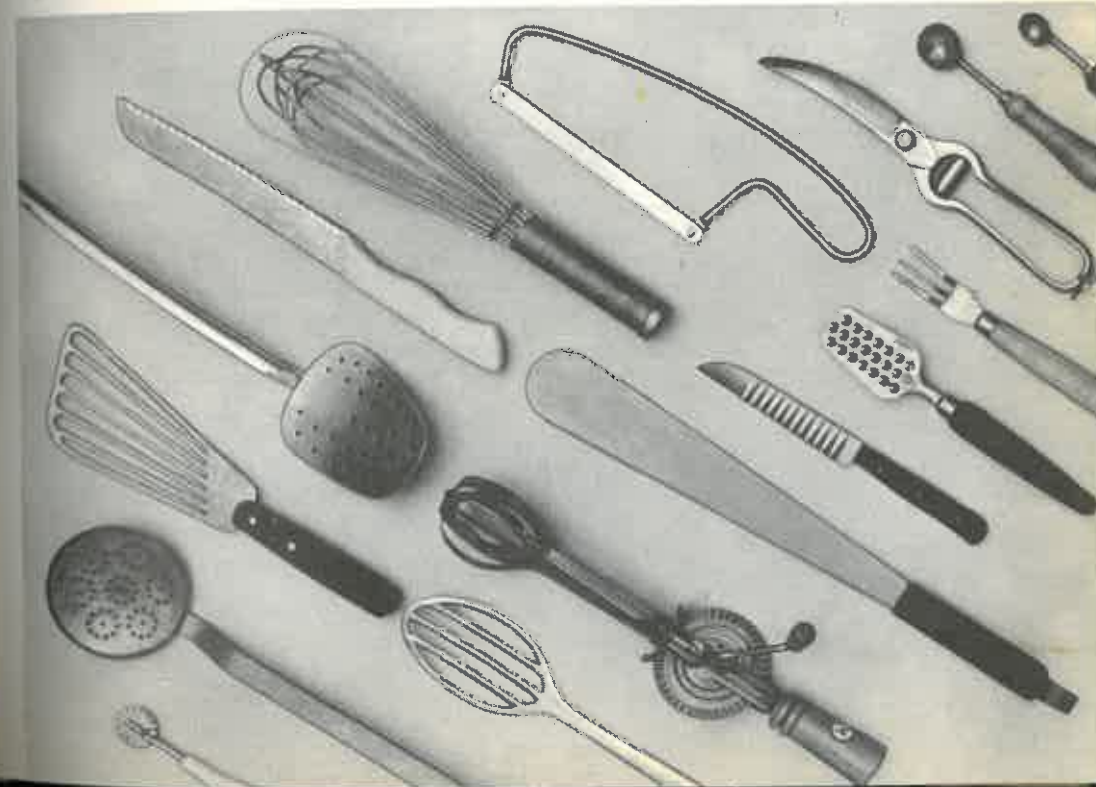


173 Kakaová poleva a potřebné suroviny k přípravě kakaové polevy. Viz recept čís. 1492h

174 (vpravo nahoře) Praktické kuchyňské náčiní: Spachtle na přendávání pečiva, strojek na krájení zelené petržele, kráječ jablek, louskáček na ořechy, kleště na potraviny, rozkrajovač vajec, odpekovač, formička na sázení vejce, otvračáč zavařovacích sklenic, kráječ sýra, rozkrajovač knedlíků, nůž k vykrajování, hoblovaček z másla, otvračáč konzerv, vykrajovač na odstranění jaderníku, kleště na bombony a vřotíka



175 (dole) Praktické kuchyňské náčiní: Rádýlko na krájení těsta, odpěnovačka, dvě obracečky, rybí lopatka, ruční strojek na šlehání, zoubkovaný nůž na krájení dortů, paleta na přendávání dortů, koláčů apod., metla na šlehání, vroubkovaný nůž na ozdobné krájení, pilka na kosti, škrábač šupin, vidlička na brambory, která usnadňuje loupání horkých brambor, drůbeží nůžky, lžičkovité vykrajovače na vykrajování kulíček z brambor, zeleniny apod.





176 Mixerské náčiní: Vyšší silnostěnná sklenice s barovou lžičkou, barové sítko zvané strainer, obyčejné sítko, třídilný šejkr, džbán s kvedlačkou a mechanický míchač. Viz recept čís. 1501

177 Mixerské náčiní: Vidlička na ovoce, patentní zátky s trubičkou k nalévání líhovin, lis na ovoce, dlouhé a krátké lžičky k nápojům s ovocem, výtřička, kvedlíky na šampaňské, skleněná odměrka, dřevěná šířiací láhve, nádobka na led, ozdobná bodýlka, stébla a sífónová láhev. Viz recept čís. 1501



178 Citrónový cukrový sirup. Loupaní citrónové kůry k přípravě citrónového cukrového sirupu. Viz recept čís. 1512

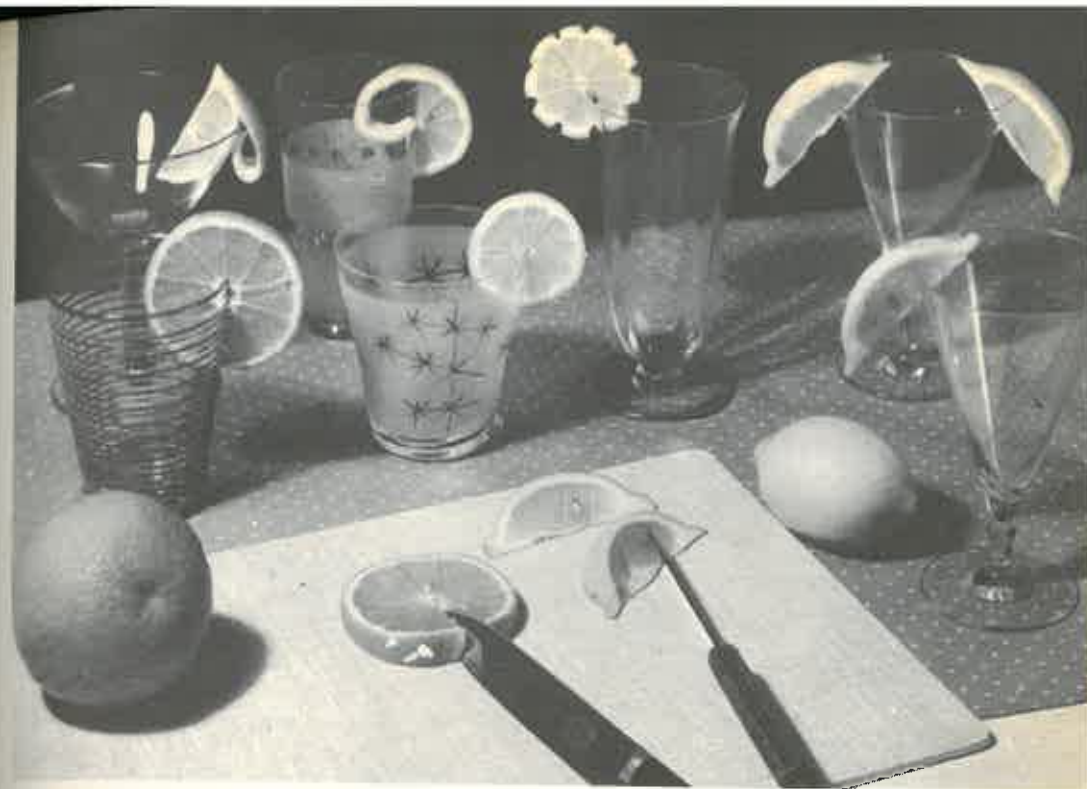
179 Citrónový cukrový sirup. Prolévání hotového citrónového cukrového sirupu přes sítko do lahvi. Viz recept čís. 1512





180 Výběr různých sklenic, vhodných k podávání mixovaných nápojů

181 Výběr různých sklenic, vhodných k podávání mléčných a jogurtových nápojů



182 Zdobení sklenic citrónem a pomerančem

183 Zdobení sklenic sněhovým popraškem: Vnější okraj sklenice navlhčíme šťávou z kousku citrónu, pak ponoříme navlhčenou část do jemného pískového cukru, ve kterém sklenice točíme tak, aby se navlhčený okraj sklenice rovnoměrně pokryl cukrem. Přbytečný cukr se sklenice setřese. Do ozdobené sklenice naléváme připravený nápoj





184 Ostružinová limonáda, viz recept čís. 1534

185 Jahodová limonáda z čerstvých jahod, viz recept čís. 1535



- d) Sníh musí být dobře vyšlehan. Nejlépe ho ušleháme v měděném nebo poniklovaném kotlíku; v nutném případě stačí hlubší porcelánová mísa. Metla na šlehání ani nádoba nesmějí být mastné, neboť mastné nádoby jsou častou příčinou špatně ušlehaného sněhu. Sníh šleháme pokud možno rychle a bez přerušování a to tak dlouho, až je tuhý a začnou se tvořit hrudky. Pak teprve postupně zašleháme pískový cukr, který jsme si dali stranou.
- e) Tuk, a to nejlépe máslo, přidáváme-li jej ve větším množství, třeme současně se žloutky a s cukrem do pěny. Pak přidáme ostatní přísady. Máme-li do těsta přidat jen menší množství tuku, pak jej přidáváme do těsta ve stavu tekutém až nakonec.
- f) Mouku, a to nejlépe polohrubou, nejdříve prosijeme a pak postupně buď při přidávání nebo po přidání sněhu do těsta lehce a dobře vařečkou vmícháme.
- g) Pokud jde o cukr, je nejvhodnější použít jemného pískového, protože je drsný a než se rozpustí, zrychluje tření žloutků do pěny. Moučkového cukru užíváme jen tam, kde je to v receptu uvedeno.
- h) Oříšky, mandle, kakao a ostatní suché přísady smícháme s moukou za sucha a pak teprve je vmícháme do těsta.
- ch) Rozpuštěnou čokoládu, likéry a jiné tekuté přísady třeme současně se žloutky a s cukrem.
- Uvedené pokyny se však nevztahují na všechna dortová těsta; tam, kde se vyskytnou určité odchylky, je tato změna uvedena přímo v příslušném receptu.

## PEČENÍ DORTŮ

K pečení dortů se nejlépe hodí tzv. dortový kruh (železný ráfek), jenž nemá dno. Dortový kruh nám ušetří vymazávání máslem a vysypávání moukou a navíc ještě dosáhneme u upečeného dortu úplně rovného povrchu. Tvary dortových tvořitek mohou být však různé; čtyřhranné, trojúhelníkovité, dále tvary srdíček, čtyřlístků apod. Pro kulaté dorty v domácnosti postačí dva kruhy stejné nebo různé velikosti. Také plechové tvořítka tvaru smáčho hřbetu je vhodné k pečení dortových těst. Rozkládací plechová dortová forma s plechovým dnem má četné nevýhody a proto je z praktického hlediska méně vhodná. V poměrech uvedených receptů na přípravu dortů jsou přesně vypočteny dávky na dortový kruh 4 cm vysoký, o průměru 22 cm. Máme-li větší dortový kruh nebo jiné větší dortové tvořítka, pak stačí, když přidáme k poměru jedno nebo více vajec a k tomu poměrné množství ostatních přísad. Záleží vždy na velikosti tvořítka. Na suchý rovný plech dáme bílý papír (nejlépe polopergamenový) a na něj položíme dortový kruh. (Viz vyobrazení čís. 170.) Není-li plech naprosto rovný, pak musíme přečnívajícím okrajem papíru zatočit a přitlačit k tvořítku,



aby těsto nemohlo z kruhu vytékat. Kruh pak naplníme do tří čtvrtin těstem a těsto shrneme gumovou stěrkou nebo kartou od středu ke krajům kruhu. Potom vložíme plech s dortem do předem vytopené středně horké trouby a pečeme v prvních dvaceti minutách opatrně při pootevřené troubě (to znamená, že mezi dvířka a troubu vložíme kousek dřívka). Když dort v troubě nabude, tj. když se těsto zvedlo, zavřeme a dopékáme prudčeji. Celkem pečeme asi  $\frac{1}{2}$  až  $\frac{3}{4}$  hodiny. Některá dortová těsta vyžadují ovšem delší dobu pečení, je to však v receptech vždy zvlášť vyznačeno. Přesvědčit se, jak dalece pečení dortu pokročilo, lze také zkouškou: do středu dortu zapícháme špejli a je-li po vytáhnutí suchá, je dort upečen.

Upečený dort s plechem vyjmeme z trouby, povrch dortu slabě poprášíme moukou, ihned jej obrátíme na horký plech, na kterém se dort pekl a necháme vychladnout. Tím docílíme rovného povrchu dortu.

#### 1490e Příprava dortu k plnění

Z úplně vychladlého dortu nejdříve opatrně sloupneme připečený papír (viz vyobrazení čís. 171). Potom kruh s dortem postavíme svisle na stůl a dort z kruhu ostřím nožem, vsunutého těsně mezi dort a vnitřní stěnu kruhu, vykrojíme. Vykrojený dort dáme na rovnou desku, mouku s povrchu dortu smetáčkem odstraníme a tenkým dlouhým nožem jej vodorovně rozkrojíme na dva nebo tři díly (pláty).

Chceme-li mít dort vyšší, upečeme si dva dorty a oba rozkrojíme na polovinu. Tím vzniknou čtyři díly, ze kterých pak uděláme jeden vysoký dort. K přenášení rozkrojených dortových plátů, obzvláště však hotových plněných dortů je vhodný tenký dortový plech s držátkem nebo větší špičatý špachtle. Hotové dorty můžeme také přenášet tak, že pod ně pomocí špachtle vsuneme silnější papír nebo lepenku.

#### 1490f Plnění dortu

Jeden nebo dva pláty rozkrojeného dortu potřeujeme buď krémem, zavařeninou nebo jinou vhodnou náplní, složíme je na sebe a dalším plátem přikryjeme. Potom naplněný dort zatížíme rovným prkénkem a postavíme do chladu, nejlépe do chladničky, aby náplň ztuhla. Pak naplněný dort, je-li třeba, na obvodu nožem nebo struhadlem urovnáme, to znamená, že odkrojíme nebo ostrouháme přečnívající pláty natolik, aby okraje dortu byly hladké a celý dort aby byl rovnoměrně zakulacený. Takto upravený dort celý potřeujeme krémem nebo zavařeninou, anebo polijeme polevou.

Naplněný dort opatříme polevou tak, že na prkénko nebo na rovný plech položíme papír, na něj dáme připravený dort a celý povrch, tedy i strany, potřeujeme velmi slabě meruňkovou zavařeninou, kterou necháme asi půl hodiny zaschnout. Potom připravenou polevu nalijeme na střed dortu a dortovým nožem ji rychle rozstříáme k okrajům a pak po celém dortu. Nakonec povrch a strany dortu ještě rychle dortovým nožem uhladíme. Po ztuhnutí polevy pak spodní část dortu nožem oddělíme od přebytečné polevy, která

stekla na podložený papír a dort buď cukrářskou nebo větší obyčejnou špachtlí přendáme na dortovou mříšku a ozdobíme.

#### Zdobení dortu

Naplněný a krémem nebo zavařeninou potřžený dort můžeme na obvodu posypat buď mletým kokosem, sekanými oříšky nebo mandlemi, umletou griláží apod. Střed a povrchové okraje dortu pak můžeme ozdobně vystříkat krémem nebo šlehačkou a ozdobit kandovaným, kompotovaným či čerstvým ovocem, jádru vlašských ořechů, bonbóny želé, čokoládovými pralinkami a podobně.

Povrch dortu politý polevou nebo obalený marcipánovou hmotou můžeme ozdobit stejně.

Naneseme-li na povrch dortu silnější vrstvu krému, pak posypeme celý povrch kakaem a vidličkou dort rýhovitě ozdobíme.

Při jakémkoli zdobení dbejme, aby ozdoba dortu chuťově doplňovala náplň. Pokusme se však zdobit dorty jednoduše a vkusně.

#### Krájení hotových dortů

Naplněný a dobře vychlazený dort nejdříve dortovým nožem, namočeným v horké vodě, rozkrojíme na polovinu a pak každou půlku rozkrojíme podle potřeby na osm nebo deset dílů — porcí.

#### KRÉMY K PLNĚNÍ DORTŮ

##### MÁSLOVÉ KRÉMY

K přípravě máslových krémů se nejlépe hodí jakostní neslané máslo. Máslovými krémy plníme a zdobíme především dorty, dezerty, rolády i ostatní pečivo upečené z piškotového a dortového těsta.

##### Máslový krém se šlehačkou (základní recept)

*Poměr: 8 cl tekuté šlehačky (necelá  $\frac{1}{10}$  litru), 8 dkg pískového cukru a 16 dkg másla.*

*Postup: Šlehačku s cukrem za stálého míchání v kastrolku svaříme do husta a necháme prochládnout. V misce utřeme máslo do pěny a postupně k němu přidáváme prochladlou svařenou šlehačku s cukrem a postavíme asi na půl hodiny do chladu nebo do chladničky. Potom krém metlou dobře vyšleháme. Au 25 dkg krému.*

*Úprava trvá, mimo dobu potřebnou k vychlazení, 10 minut.*

#### 1491c Mástlový krém nastavovaný (základní recept)

*Poměr: 1 žloutek, 2 dkg škrobové moučky nebo vanilkového pudinkového prášku, 5 dkg pískového cukru,  $\frac{1}{10}$  litru mléka a 12 dkg másla.*

Postup: V kastrolku utřeme žloutek s cukrem a škrobovou moučkou do pěny, přilijeme mléko, postavíme na oheň a za pilného míchání vaříme tak dlouho, až směs dostatečně zhoustne. (Nesmí se však připálit.) To trvá asi 3 minuty. Potom kastrolek se směsí postavíme do studené vody, do směsi přidáme kousek měkkého másla a opět stále mícháme, až se máslo vstřebá a směs trochu prochladne. K tomu pak přidáme postupně zbylé měkké máslo, krém vymícháme do hladkosti a dáme asi na půl hodiny do chladničky. Ztuhlý krém pak metlou dobře vyšleháme.

Asi 25 dkg krému.

Úprava trvá, mimo dobu potřebnou k vychladnutí, 20 minut.

*Důležité:* Srazil-li se mástlový krém, napravíme jej tak, že asi 3 dkg másla utřeme s cukrem a do toho pak vmícháme po malých částkách sražený krém.

#### 1491d RŮZNÉ DRUHY MÁSTLOVÝCH KRÉMŮ

K uvedeným základním mástlovým krémům můžeme pak přidávat různé příchuti a přísady a podle toho získáme různé druhy krémů.

**Vanilkový krém mástlový:** přidáme nepatrné množství jemně mleté nebo tlučené vanilky.

**Kávový krém mástlový:** přimícháme postupně 2 lžičce silné černé kávy popř. ještě lžičci koňaku.

**Čokoládový krém mástlový:** přimícháme 8 dkg rozpuštěné nebo změkklé čokolády.

**Kakaový krém mástlový:** přimícháme buď 2 dkg kaka, rozředěného v trošce teplého mléka, nebo  $\frac{1}{16}$  litru kakaové polevy.

**Oříškový krém mástlový:** přimícháme lžičku vanilkového cukru a 3 dkg opražených strouhaných oříšků.

**Ořechový krém mástlový:** přimícháme lžičku vanilkového cukru a 4 dkg nastrouhaných jader vlašských ořechů.

**Grilážový krém mástlový:** do vanilkového nebo čokoládového krému přimícháme 5 dkg rozemleté griláže (příprava griláže viz recept čís. 1492a).

**Višňový krém mástlový:** do jednoho z uvedených základních mástlových krémů přimícháme 4 dkg jemně rozsekaných čerstvých nebo kompotovaných višní a lžičci třešňového likéru (griotky).

**Jahodový krém mástlový:** přimícháme 5 dkg čerstvých nebo kompotovaných jahod rozmačkaných vidličkou.

**Pomerančový krém mástlový:** příprava a postup práce jako u mástlového krému se šlehačkou (viz recept čís. 1491b). Avšak místo tekuté šlehačky vezmeme 8 cl pomerančové šťávy. Potom ještě kostkou cukru odhrneme

z omýtého pomeranče kůru a nožem ji z cukru seškrábeme do hotového krému.

**Ananasový krém mástlový:** do jednoho z uvedených základních mástlových krémů přimícháme 5 dkg jemně rozsekaného čerstvého nebo kompotovaného ananasu.

**Likérový krém mástlový:** přimícháme buď 2 lžičce vaječného koňaku nebo maraskinového likéru anebo punče apod.

#### Mástlový krém rychlý

*Poměr: 8 dkg moučkového cukru, 1 až 2 žloutky, 12 dkg másla a trochu vanilkového cukru.*

Postup: Máslo postavíme do tepla, aby změklo a dalo se lépe třít. Žloutky s cukrem utřeme a okořeníme vanilkou. V misce utřeme máslo do pěny a k němu postupně přidáváme utřené žloutky s cukrem. Hotový krém vyšleháme metlou.

I do tohoto krému můžeme přimíchat různé chuťové přísady a to hlavně suché, jako jsou: mleté oříšky, mleté ořechy, kakao apod.

Asi 25 dkg krému.

Úprava trvá 10 minut.

#### Žloutkový krém (základní recept)

*Poměr:  $\frac{1}{10}$  litru mléka,  $7\frac{1}{2}$  dkg jemného pískového cukru, 3 žloutky, 1 dkg škrobové moučky, nepatrné množství jemně mleté vanilky nebo vanilkového cukru a 12 dkg másla.*

Postup: V kastrolu utřeme žloutky, cukr, vanilku a škrobovou moučku do pěny, přilijeme mléko, postavíme na oheň a za stálého pilného míchání vaříme tak dlouho, až směs dostatečně zhoustne (vaříme asi 2 až 3 minuty) a necháme vychladnout. V misce utřeme máslo a postupně k němu přimícháme vychladlou žloutkovou směs. Hotový krém postavíme na chvíli do chladničky a pak jej vyšleháme metlou.

Tímto krémem plníme kromě dortů věnečky a větrníčky z páleného těsta, trubičky a řezy z lístkového těsta apod.

Asi 20 dkg krému.

Úprava trvá 30 minut.

#### Žloutkový krém kávový

Příprava a postup práce jako u krému žloutkového (viz recept čís. 1491f), avšak místo  $\frac{1}{10}$  litru mléka dáme pouze 5 cl mléka a 5 cl silné černé kávy.

#### Žloutkový krém čokoládový

Příprava a postup práce jako u krému žloutkového (viz recept čís. 1491f). Navíc přidáme ještě 8 dkg změkklé rozpuštěné čokolády.

### 1491g Pařížský krém

*Poměr: ¼ litru tekuté šlehačky a 25 dkg nastrované čokolády.*

Postup: Do kotlíku nebo kastrolu nalijeme šlehačku, přidáme nastrovanou čokoládu, postavíme na oheň a přivedeme zvolna do varu. Občas vařečkou lehce zamícháme. Jakmile se směs začne vařit, ihned ji z ohně odstavíme, přelijeme ji do porcelánové misky a když vychladne, postavíme ji nejméně na tři hodiny do chladu nebo do chladničky. Nejlépe je, když směs v chladničce necháme až do druhého dne. Potom směs metlou lehce vyšleháme v krém. V případě, že by se krém při šlehání srazil, nahřejeme mísu s krémem nad párou a znovu lehce vyšleháme.  
Asi 25 dkg krému.

Úprava trvá, mimo dobu potřebnou k vychladnutí, 25 minut.

### 1491h Potřebné množství krému k plnění a potření dortu

Množství krému, vyznačené u příslušných receptů, postačí pouze k plnění jednoho dortu. Potíráme-li však strany i povrch dortu krémem, popř. chceme-li ještě povrch dortu jednoduše ozdobit, musíme si připravit dvojnásobné množství krému. Plnění a bohaté zdobení většího dortu vyžaduje přibližně 60 dkg krému, tj. asi trojnásobné množství, než je uvedeno u příslušných receptů.

### 1492a Griláž

*Poměr: 30 dkg pískového cukru, lžice vody, 15 dkg mandlí nebo lískových oříšků, popř. burských oříšků a trochu tuku na plech.*

Postup: Oloupané, popř. neoloupané oříšky nebo mandle nahrubo rozsekáme. Na pánev dáme cukr, pokropíme vodou, postavíme na prudký otevřený oheň a vařečkou mícháme tak dlouho, až se cukr roztaví do zlatožluta. Pak ihned přimícháme rozsekané mandle nebo oříšky, které za stálého míchání v cukru krátce propažíme. Přitom hlavně dbáme, aby cukr příliš neztmavěl, neboť hotová griláž by měla pak nahořklou příchuť. (Správná barva cukru musí být při dohotovení griláže zlatohnědá.) Hotovou griláž nalijeme na tukem potřené plech a dáme do chladu. Vychladlou, ztvrdlou griláž buď jemně roztlučeme nebo umeleme, prosijeme přes hrubší síto a uchováme v nádobě s těsně přiléhajícím víkem na suchém místě. (Připravená griláž vydrží přibližně 10 dnů.)

Griláže používáme jako přísady do krémů, na posypání dortů, pudinků, zmrzlin, ledových pohárů apod.  
Asi 35 dkg griláže.

Úprava trvá 20 minut.

### ŠLEHANÁ SMETANA K PLNĚNÍ A ZDOBENÍ DORTŮ

*Poměr: ½ litru šlehačky s obsahem nejméně 33% tuku a 8 až 10 dkg moučkového cukru.*

Postup: Smetanu před šleháním pokud možno v chladničce dobře vychladíme. Vychlazenou smetanu vlijeme do vychlazené porcelánové misky nebo do kotlíku na sněh a šleháme ji rovnou drátěnou metlou ne příliš rychlými pohyby, dokud nezhoustne. Do ušlehané smetany pak lehce vařečkou přimícháme moučkový cukr a ihned ji používáme.

Dorty zdobené šlehačkou, nebo zákusky plněné šlehačkou, uchováme jen krátkou dobu v chladničce a pokud možno je co nejdříve spotřebujeme.

### Čokoládová šlehačka

Do pevně ušlehané a oslazené smetany vařečkou lehce přimícháme 10 dkg jemně nastrované čokolády.

### Grilážová šlehačka

Do pevně ušlehané a oslazené smetany vařečkou lehce přimícháme 6 dkg umleté a prosáté griláže.

### POLEVY

Polevami potahujeme (poléváme) dorty, dezerty, drobné pečivo a cukroví. Pečivo, které chceme opatřit polevou, musí být dokonale vychladlé. Vše, co poléváme polevou, máme před poléváním slabě potřít prolisovanou marmeládou, ne však příliš řídkou. Tím poleva na pečivu tak snadno nepopraská a udrží si déle lesk. U pórovitých zákusků, tj. u dortů, dezertů apod. navíc ještě marmeláda póry zaplní (ucpe) a polevou pak dosáhneme hladkého povrchu. Na větší zákusky jako jsou dorty, piškotové rolády apod., nanášíme marmeládu nožem, na drobnější pečivo peroutkou. Důležité však je, aby vrstva marmelády byla co nejtenčí (přebytečnou marmeládu odstraníme nožem). Teprve když marmeláda zaschne, pečivo poléváme. Dorty a dezerty připravené k polévání klademe na hladký bílý papír, nejlépe polopergamenový, položený na větším prkénku nebo na rovném plechu, abychom přeteklou polevu mohli z papíru nožem dobře seskrábat.

Poleva musí mít přiměřenou hustotu. Je-li příliš hustá, špatně se roztírá, je-li řídká, pak s pečiva stéká a špatně je kryje. Dorty a větší pečivo z piškotového těsta opatříme polevou tak, že na střed dortu nebo pečiva nalijeme polevu a rychle ji dortovým nožem roztíráme. Drobné zákusky jako je čajové pečivo apod., většinou přímo do polevy jednotlivě namáčíme a klademe je na hladký bílý papír. Po ztuhnutí polevy pak zákusky opatrně z papíru odloupneme.

Pečivo polité polevou, kromě čajového pečiva, většinou zdobíme až když poleva řádně ztuhla.

## 1492d POLEVY VODOVÉ NEBOLI CUKROVÉ

Vodové neboli tzv. cukrové polevy se dají zhotovit snadno a rychle a v mnohých případech nahradí pracné polevy fondantové.

K přípravě vodových plev užíváme výhradně moučkového cukru, prosátého jemným sítem.

Je-li zapotřebí určitého zbarvení, přibarvíme polevu potravinářskou barvou (bretonem), rozpuštěnou v trošce vody. Toto neškodné barvivo se prodává v drogeriích buď tekuté, nebo v prášku v různých barvách.

Použijeme-li k přípravě vodové polevy horké vody nebo mléka, docílíme přibližného vzhledu fondantové polevy.

## 1492e Vodová poleva (základní recept)

*Poměr: 30 dkg prosátého moučkového cukru a asi 5 až 6 lžic horké vody nebo mléka. (Anebo 3 lžice horké vody nebo mléka a 2 až 3 lžice příchuti, jako je káva, ovocná šťáva, rum apod.)*

Postup: Do porcelánové misky dáme cukr, přilijeme tekutinu a pokud možno novou vařečkou ji asi 10 minut třeme; (tj. tak dlouho, až zhoustne a zbělá). Poleva musí být hustě tekoucí. Je-li řídká, přidáme trochu cukru, je-li hustá, přidáme tekutinu. Hotové polevy ihned používáme. Toto množství polevy stačí na políť 1 dortu.

Asi 35 dkg polevy.

Úprava trvá 15 minut.

## Vanilková poleva vodová

Do základní vodové polevy přidáme trochu tlučené a prosáté vanilky.

## Citrónová nebo pomerančová poleva vodová

*Poměr: 30 dkg prosátého moučkového cukru, 3 lžice horké vody, 2 až 3 lžice citrónové nebo pomerančové šťávy a citrónová nebo pomerančová kůra odrhnutá na kostce cukru.*

(Citrón nebo pomeranč dobře omyjeme a pak kostkou cukru drhneme kůru plodů tak dlouho, až se na cukru zachytí část kůry. Přitom cukr vsaje i silici, která podstatně chuť polevy zlepšuje.)

Postup: Upravujeme ji jako vodovou polevu (viz základní recept č. 1492e). Citrónovou nebo pomerančovou kůru lpící na kostce cukru nožem seškrábe-me do polevy a dobře promícháme.

Asi 35 dkg polevy.

Úprava trvá 15 minut.

## Ananasová nebo malinová poleva vodová

*Poměr: 30 dkg prosátého moučkového cukru, 2 až 3 lžice horké vody a 3 lžice ovocné šťávy.*

Postup: Upravujeme ji jako vodovou polevu, viz základní recept č. 1492e.

## Punčová nebo rumová poleva vodová

*Poměr: 30 dkg prosátého moučkového cukru, 3 lžice horké vody nebo mléka a 2 až 3 lžice punče nebo rumu.*

Postup: Upravujeme ji jako vodovou polevu, viz základní recept č. 1492e.

## 1492f BÍLKOVÁ POLEVA

*Poměr: 22 dkg prosátého moučkového cukru, 2 bílky a asi 1 lžice citrónové šťávy.*

Postup: Do porcelánové misky dáme bílky, cukr a citrónovou šťávu a pilně vařečkou třeme, až poleva zhoustne a je hladká. To trvá asi 10 minut. Tuto polevu používáme především na polévání perníku. Místo citrónovou šťávou můžeme polevu ochutit šťávou pomerančovou, malinovou nebo rumem apod.

Asi 25 dkg polevy.

Úprava trvá 15 minut.

## 1492g ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

*Poměr: 20 dkg pískového cukru,  $\frac{1}{10}$  litru vody, 3 dkg másla nebo 100% tuku a 15 dkg čokolády.*

Postup: Cukr a vodu dáme do kastrolku a asi 5 minut povaříme (tj. na takzvanou niť). V jiném kastrolu necháme na teple změkknout čokoládu, smícháme ji s tukem a za stálého míchání přiléváme tenkým pramínkem svařený cukr. Hotové polevy ihned používáme na polévání dortů, biskupských chlebiček apod. Polevu na pečivu rychle dortovým nožem uhladíme a přeteklou polevu již na povrch pečiva nenanášíme.

Asi 30 dkg polevy.

Úprava trvá 20 minut.

## 1492h KAKAOVÁ POLEVA

*Poměr: 20 dkg moučkového cukru, 8 dkg kakaa, 7 dkg kukuřičné škrobové moučky a  $\frac{1}{2}$  kg bílého 100% tuku.*

Postup: Do kastrolu dáme nakrájený tuk a na mírném ohni jej pouze rozpustíme. Do rozpuštěného tuku přidáme prosátý moučkový cukr promíchaný se škrobovou moučkou a vše dobře umícháme. (Vařit se směs nesmí.)

Nakonec přidáme prosáté kakao, dobře ho do směsi promícháme, potom kastrol z plotny odstavíme a mícháme tak dlouho, až poleva začne nepatrně zhoustnout. Takto připravené polevy, která téměř nahradí polevu čokoládovou, používáme k polévání dortů, dezertů a pečiva všeho druhu.

Toto množství stačí na polítky 1 dortu.

**Důležité:** Při úpravě polevy nesmíme tuk příliš rozehřát, neboť by poleva ztrpelnatěla. Když poleva ztuhne, opatrně ji na mírném ohni nahříváme tak dlouho, až se stane opět tekutou.

Asi 40 dkg polevy.

Úprava trvá 15 minut.

#### 1492i Mandlové nebo oříškové hrudky

**Poměr:** 20 dkg kakaové polevy a 10 až 15 dkg sloupnutých pražených mandlí nebo pražených lískových oříšků.

**Postup:** Opražené mandle nebo oříšky buď jemně nasekáme nebo nastrouháme, nasypeme do tekuté polevy a vařečkou mícháme tak dlouho, až směs začne houstnout. Potom děláme lžičkou na hladký bílý papír hromádky a necháme je ztuhnout. Ztuhlé hrudky od papíru odloupneme a narovnáme je na mísu.

Asi 25 hrudek.

Úprava trvá i s dobou potřebnou k vychladnutí asi 1 hodinu.

#### 1492j POLEVA PRŮSVITNÁ ZE ŽELATINY

**Poměr:**  $\frac{1}{10}$  litru vody, 6 dkg pískového cukru,  $\frac{1}{10}$  litru ovocného sirupu (malinový, jahodový, ananasový apod.), 6 plátků želatiny nebo asi 35 g želatiny v prášku a  $\frac{1}{10}$  litru vody na nabobtnání želatiny.

**Postup:** Želatinu namočíme asi na 10 minut do studené vody, aby dobře nabobtnala. Na oheň dáme vařit v kastrolku vodu s cukrem a jakmile se cukr rozvaří, přilijeme ovocný sirup, krátce ještě povaříme a odstavíme z ohně. Do horké směsi přidáme nabobtnalou želatinu a mícháme tak dlouho, až se želatina rozpustí. (Tekutinu se želatinou vařit nesmíme!) Polevu pak necháme dokonale vychladnout, nesmí však ztuhnout.

Jakmile začíná poleva nepatrně rosolovatět, ihned ji nejlépe lžící lijeme na připravený dort nebo koláč a postavíme do chladničky, aby dokonale ztuhla. Je-li vrstva polevy příliš tenká, můžeme polévání opakovat. Ztuhne-li rosolová poleva předčasně, rozpustíme ji buď nad párou nebo nádobu s polevou postavíme do horké vody a pak znovu používáme. Průsvitné rosolové polevy užíváme hlavně na polévání koláčů a dortů, obložených na povrchu čerstvým nebo kompotovaným ovocem a na potírání ovoce, plněného do košíčků z křehkého těsta apod.

**Poznámka:** Aby poleva neprosakovala do pečiva, musíme plochu pečiva před obložením ovocem potřít marmeládou, nejlépe meruňkovou.

Asi  $\frac{1}{4}$  litru polevy.

Úprava trvá 30 minut.

#### TĚSTA NA DORTY

Než začneme s přípravou těsta, přichystáme si tvořítka nebo dortové kruhy, v nichž budeme těsto péci, aby hotové těsto zbytečně nestálo a mohlo se po zhotovení ihned naplnit do tvořitek a vložit do trouby. Podrobný postup pečení dortů naleznete pod číslem 1490d. Upečenému dortu a to neplněnému říká se také v cukrářském názvosloví „korpus“.

#### Dortové těsto s použitím prášku do pečiva

**Poměr:** 4 vejce, 8 dkg pískového cukru, trochu citrónové kůry, 15 dkg polohrubé mouky, 3 dkg másla, asi 3 lžičce mléka a půl sáčku prášku do pečiva.

**Postup:** Žloutky s polovinou cukru utřeme do pěny, k tomu přidáme nastrouhanou citrónovou kůru, přilijeme mléko a promícháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh, pak k němu přišleháme druhou polovinu cukru, spojíme se žloutky, zasypeme moukou promíchanou s práškem do pečiva, vařečkou lehce zamícháme a nakonec lehce přimícháme rozpuštěné vlahé máslo. Hotové těsto naplníme do dortového tvořítka nebo kruhu a pečeme.

Na 1 dort.

Úprava těsta trvá 20 minut.

#### Dortové těsto piškotové nastavené

**Poměr:** 4 vejce, 4 lžičce horké vody, 20 dkg pískového cukru a 20 dkg polohrubé mouky.

**Postup:** Dobře oddělené žloutky dáme do mísy, přilijeme vařící vodu a metlou šleháme do husté pěny. K tomu pak přidáme polovinu cukru a znovu dobře prošleháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh, k němu pak přilijeme druhou polovinu cukru, smícháme s ušlehanými žloutky a nakonec lehce přimícháme mouku.

Na 1 dort.

Úprava těsta trvá 20 minut.

#### Dortové těsto piškotové

**Poměr:** 6 vajec, 9 dkg pískového cukru, citrónová kůra, 14 dkg polohrubé mouky a asi 4 dkg másla.

**Postup:** Žloutky s polovinou cukru a nastrouhanou citrónovou kůrou utřeme do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj zbylý cukr a po částech jej promícháme do utřených žloutků. K tomu pak lehce přimícháme mouku a nakonec řídké vlahé máslo.

Z tohoto těsta upečený dort je vhodný pro všechny druhy náplní.

Na 1 dort.

Úprava těsta trvá 20 minut.

#### Dortové těsto „pískové“ šlehané v páře

**Poměr:** 5 vajec, 15 dkg pískového cukru, 12 dkg polohrubé nebo hrubé mouky, 5 dkg hrubé moučky a trochu ilučené vanilky.

**Postup:** Celá vejce s cukrem a vanilkou šleháme v kotlíku ve vodní lázni,

až vznikne hustá pěna teplá asi 37° C (tedy jako naše tělo). Potom kotlík odstavíme z plotny a šleháme dále, až hmota vychladne. Nakonec vařečkou lehce přimícháme mouku, smíchanou se škrobovou moučkou. Této hmoty užíváme také na bábovky. Na 1 dort. Úprava těsta trvá 25 minut.

#### 1493f Dortové těsto čokoládové

*Poměr: 10 dkg másla, 10 dkg čokolády, 10 dkg pískového cukru, 5 žloutků, 4 bílky, 8 dkg polohrubé mouky, asi 2 dkg škrobové moučky a trochu vanilky.*

*Postup: Máslo s polovinou cukru a vanilkou utřeme do pěny. Přidáme žloutky, v troubě změklu a prochládlou čokoládu a znovu ještě asi 6 minut třeme. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj zbylý cukr, spojíme s připravenou hmotou, zasypeme moukou smíchanou se škrobovou moučkou a vařečkou vše lehce promícháme.*

*Toto těsto pečeme zvolna asi 1 až 1¼ hodiny ve středně teplé troubě. Pečeme-li těsto prudčeji, často se v těstě utvoří „brousek“. Viz také pečení dortů.*

Na 1 dort.

Úprava těsta trvá 30 minut.

#### 1493g Dortové těsto sachrovo s oříšky

*Poměr: 6 dkg másla, 10 dkg pískového cukru, 6 vajec, 8 dkg čokolády, 9 dkg polohrubé mouky a 4 dkg nastrouhaných oříšků.*

*Postup: Máslo s polovinou cukru utřeme do pěny, k němu pak přidáme žloutky, v troubě změklu a prochládlou čokoládu a znovu ještě asi 6 minut třeme. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj zbylý cukr, spojíme s připravenou hmotou, zasypeme moukou smíchanou s nastrouhanými oříšky a vařečkou vše lehce promícháme. Pečeme zvolna asi 1 hodinu.*

Na 1 dort.

Úprava těsta trvá 30 minut.

#### 1493h Dortové těsto kakaové

*Poměr: 6 vajec, 10 dkg pískového cukru, trochu tlučené vanilky, 3 dkg kaka, 14 dkg polohrubé mouky a asi 3 dkg másla.*

*Postup: Žloutky s polovinou cukru, kakaem a vanilkou utřeme do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj zbylý cukr a po částech jej promícháme do utřených žloutků. K tomu pak lehce přimícháme mouku a nakonec řídké vlahé máslo.*

Na 1 dort.

Úprava těsta trvá 20 minut.

#### 1493i Dortové těsto oříškové

*Poměr: 5 vajec, 10 dkg pískového cukru, 3 dkg sladké strouhanky (nastrouhané piškoty), 8 dkg nastrouhaných oříšků a 8 dkg polohrubé mouky.*

*Postup: Žloutky s polovinou cukru utřeme do pěny. Z bílků ušleháme tuhý*

*sníh a zašleháme do něj zbylý cukr. Mouku promícháme se sladkou strouhankou a s nastrouhanými oříšky. K utřeným žloutkům pak střídavě vmícháme lehce vařečkou po částech ušlehaný sníh a mouku s přísadami.*

Na 1 dort.

Úprava těsta trvá 20 minut.

#### 1493j Dortové těsto mandlové

*Poměr: 5 vajec, 9 dkg pískového cukru, trochu tlučené vanilky, 6 dkg nastrouhaných nastroupaných mandlí, 5 dkg hrubé mouky a 5 dkg másla.*

*Postup: Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj cukr, přidáme vanilku, žloutky a lehce promícháme. Potom ke směsi přidáme nastrouhané mandle smíchané s moukou a nakonec lehce přimícháme tekuté vychladlé máslo.*

Na 1 dort.

Úprava těsta trvá 20 minut.

#### 1493k Dortové těsto kaštanové

*Poměr: 20 dkg syrových kaštanů, 6 vajec, 14 dkg pískového cukru a 6 dkg sladké strouhanky (nastrouhané piškoty).*

*Postup: Kaštany omyjeme, na vypouklé straně nařízneme, položíme je na vodou postříkaný plech a ve středně teplé troubě pečeme asi 10 minut, tj. tak dlouho, až puknou. Potom je oloupáme, vložíme do vařící vody a do měkka uvaříme. To trvá asi 20 minut. Z uvařených kaštanů sloupneme ještě tenkou slupku a horké prolisujeme.*

*Žloutky s polovinou cukru utřeme do pěny. K nim pak přidáme prolisované vychladlé kaštany, sladkou strouhanku a promícháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj druhou polovinu cukru a lehce jej vmícháme do kaštanové hmoty.*

Na 1 dort.

Úprava těsta trvá 40 minut.

#### 1493l PLNĚNÉ DORTY

*Při přípravě dortů je nejlépe, když si práci rozdělíme nadvakrát. Jeden den si upečeme těsto (dort), naplníme krémem, vložíme ho mezi dvě prkénka, zatlačíme a postavíme do chladu nebo do chladničky.*

*Druhý den strany dortu urovnáme nožem nebo struhadlem, potřeme krémem, který jsme si při plnění dortu dali stranou, anebo dort polijeme polevou a ozdobíme.*

*Mnoha obměn při plnění dortů dosáhneme také spojováním placek těsta světlého a těsta tmavého (čokoládového nebo kakaového). Mezi dvě placky z těsta piškotového můžeme rovněž doprostřed vložit placku z těsta ořechového, mandlového nebo pod. Toto skládání placek z odlišných druhů těst vyžaduje péči alespoň dva různé dorty najednou. Většinou spojujeme placky stejné velikosti. Chceme-li však připravit dort poschodový, pak si upečeme dorty nestejně velikosti, tj. jeden dort větší a jeden dort menší.*

#### 1494b Ořechový dort bez tukové náplně

*Poměr: Dortové těsto piškotové (viz Těsta na dorty č. 1493d), 25 dkg ořechové náplně, vanilková poleva vodová, 16 rozpůlených jader vlašských ořechů, 8 dkg máslového krému nastaveného (viz Máslové krémy č. 1491c) a trochu moučkového cukru.*

Ořechová náplň dortu: Do misky dáme 12 dkg nastrouhaných vlašských ořechů, 12 dkg sladké strouhanky (nastrouhané piškoty), nepatrně mleté skořice, asi  $\frac{1}{18}$  litru rumu a 3 až 4 lžičky cukrového sirupu. (Cukrový sirup připravíme tak, že dva díly cukru a jeden díl vody asi 4 minuty povaříme.) Směs vařečkou dobře rozmícháme. Důležité je, aby se tato náplň dala dobře rozstírat. Je-li příliš hustá, rozředíme ji trochou sirupu nebo rumu.

Postup: V dortovém kruhu upečeme z dortového těsta piškotového dort. Vychladlý rozkrojíme na tři placky a naplníme ořechovou náplní. Strany nožem urovnáme a celý dort polijeme polevou. Na povrchový okraj dortu nastříkáme z máslového krému papírovým kornoutkem 16 malých pusinek, do kterých zasadíme pocukrované vlašské ořechy.

#### 1494c Jahodový dort

*Poměr: Dortové těsto piškotové nastavené (viz Těsta na dorty č. 1493c), jahodový krém máslový (viz Máslové krémy č. 1491d), šlehaná smetana a 16 stejně velkých jahod.*

Postup: V dortovém kruhu upečeme dort z dortového těsta piškotového nastaveného. Vychladlý rozkrojíme na dvě nebo tři placky a naplníme jahodovým krémem. Povrch a strany dortu ozdobíme šlehanou smetanou a povrch posázíme čerstvými jahodami.

#### 1494d Pomerančový dort

*Poměr: Dortové těsto piškotové nebo dortové těsto „piškové“ šlehané v páře (viz Těsta na dorty č. 1493e), pomerančový krém máslový (viz Máslové krémy č. 1491d), 2 pomeranče a kakaová poleva.*

Postup: V dortovém kruhu upečeme z jednoho dortového těsta, uvedeného v poměru, dort. Vychladlý rozkrojíme na dvě nebo tři placky a naplníme pomerančovým krémem. Plněný dort potřeme na povrchu a po stranách rovněž pomerančovým krémem a strany dortu rýhovitě ozdobíme vidličkou. Oloupaný pomeranč rozdělíme na dílky, do poloviny je namočíme do kakaové polevy, položíme na papír a polevu necháme ztuhnout. Potom dílky pomerančů urovnáme na povrch dortu vějířovitě tak, aby světlá část pomerančových dílků směřovala ke středu dortu.

#### 1494e Ananasový dort skládaný

*Poměr: Dortové těsto piškotové a dortové těsto čokoládové (viz Těsta na dorty č. 1493a), ananasový krém máslový (viz Máslové krémy č. 1491d), čokoládová nebo kakaová poleva, 2 lžičky meruňkové zavařeniny, 5 dkg sloupnutých a jemně nastrouhaných mandlí, moučkový cukr podle potřeby a 3 kolečka kompotovaného ananasu.*

Postup: V jednom dortovém kruhu upečeme z dortového těsta piškotového dort. V druhém dortovém kruhu upečeme z dortového těsta čokoládového druhý dort. Vychladlé dorty rozkrojíme každý na tři placky. Jeden dort složíme tak, že mezi dvě světlé placky dáme jednu placku čokoládovou a druhý dort tak, že mezi dvě placky čokoládové dáme jednu světlou placku piškotovou. Složené dorty naplníme ananasovým krémem, polijeme polevou a necháme ztuhnout.

Na vál prosijeme trochu moučkového cukru, na něj dáme meruňkovou zavařeninu, přidáme nastrouhané mandle a za postupného přidávání moučkového cukru zpracujeme v husté vláčné těsto. Zhotovenou nastavenou mandlovou hmotu vyválíme na vále poprášeném slabě moučkovým cukrem asi na dva milimetry silný plát, z kterého vykrájíme dvě okrouhlé placky velikosti dortů a přeneseme je válečkem na nepatrně vodou postříkaný povrch připravených dortů. Ananasová kolečka dobře osušíme v ubrousku a dvě z nich nakrájíme na 12 dílků. Potom ananasové kolečko vcelku a dílky ananasu položíme na papír a povrch z papírového kornoutku s malým otvorem míříkovitě přestříkáme čokoládovou nebo kakaovou polevou a necháme ztuhnout. Pak dílky ananasu ozdobíme povrchový okraj dortu a na střed položíme kolečko ananasu. (Dva dorty.)

#### 1494f Maraskinový dort

*Poměr: Dortové těsto s použitím prášku do pečiva nebo dortové těsto piškotové (viz Těsta na dorty č. 1493a), likérový krém máslový ochutněný maraskinovým likérem (viz Máslové krémy č. 1491d), trochu červeného barviva nebo malinového sirupu, kandované třešně a pistácie na zdobení.*

Postup: V dortovém kruhu upečeme z jednoho těsta, uvedeného v poměru, dort. Vychladlý rozkrojíme na dvě nebo tři placky a naplníme maraskinovým krémem. Strany dortu potřeme rovněž krémem a vidličkou je rýhovitě ozdobíme. Povrch dortu potřeme silnější vrstvou zbylého krému a pak hranou lžičce, namočenou v horké vodě, povrch zvlhčíme. Hotový dort napovrchu posázíme kandovanými třešněmi a spařenými sloupnutými pistáciemi.

#### 1494g Punčový dort

*Poměr: Dortové těsto piškotové v dvojnásobném množství (viz Těsta na dorty č. 1493d),  $\frac{1}{2}$  litru bezbarvého punče,  $\frac{1}{8}$  litru cukrového sirupu (cukrový sirup zhotovíme tak, že 2 díly cukru a 1 díl vody asi 4 minuty povaříme), několik kapek červeného barviva (bretonu) nebo 2 lžičky malinového sirupu, 10 dkg meruňkové marmelády a citrónová poleva vodová (viz Polevy č. 1492e).*

Postup: Z piškotového těsta upečeme dva dorty a necháme vychladnout. Jeden dort rozkrojíme na dvě placky. Druhý dort nakrájíme asi na  $2\frac{1}{2}$  cm široké pruhy. Potom vezmeme jednu placku z rozpůleného dortu, potřeme ji meruňkovou marmeládou a vložíme do dortového kruhu, položeného na plechu.

Punč rozředíme trochou cukrového sirupu a nalijeme stejným dílem do dvou

polévkových talířů. Jednu část punče obarvíme bretonem nebo malinovým sirupem.

Nakrájené pruhy z piškotového dortu namáčíme v připravené punčovině a to jeden pruh v červené a jeden pruh v bezbarvé, a klademe je střídavě vedle sebe na potřenou dortovou placku, vloženou v dortovém kruhu. Navrch položíme druhou placku, potřenou marmeládou, na dort dáme prkénko, zatížíme a postavíme přes noc do chladu nebo do chladničky.

Druhý den povrch dortu potřeme zcela slabě meruňkovou marmeládou a po krátkém zaschnutí polijeme dort citrónovou polevou vodovou. Po ztuhnutí polevy mřížkovitě přestříkáme povrch dortu pomocí papírového kornoutku s malým otvorem malinovou nebo rybízovou zavařeninou, anebo zdobíme libovolně podle vlastního vkusu.

#### 1494h Oříškový dort

*Poměr: Dortové těsto oříškové (viz Těsta na dorty č. 1493), žloutkový krém kávový (viz Krémy k plnění dortů č. 1491f), 10 dkg opražených oříšků a trochu mleté kávy.*

Postup: V dortovém kruhu upečeme z dortového těsta oříškového dort. Vychladlý rozkrojíme na dvě nebo tři placky, naplníme a povrch zdobíme žloutkovým krémem kávovým. Pak dort na obvodu posypeme opraženými nastrouhanými oříšky a povrch poprášíme mletou kávou.

#### 1494i Kávový dort

*Poměr: Dortové těsto kakaové nebo dortové těsto mandlové (viz Těsta na dorty č. 1493a), kávový krém máslový (viz Máslové krémy č. 1491d) a rumová poleva vodová.*

Postup: V dortovém kruhu upečeme z dortového těsta kakaového nebo mandlového dort. Vychladlý rozkrojíme na dvě placky, naplníme kávovým krémem a celý dort polijeme rumovou polevou.

#### 1494j Kaštanový dort

*Poměr: Dortové těsto kaštanové (viz Těsta na dorty č. 1493k), čokoládová šlehačka (viz Šlehaná smetana k plnění a zdobení dortů č. 1492b) a 5 dkg pečených kaštanů na zdobení.*

Postup: V dortovém kruhu upečeme z dortového těsta kaštanového dort. Vychladlý rozkrojíme na dvě placky, naplníme čokoládovou šlehačkou a ozdobíme jí i povrch dortu. Ozdobený dort posypeme prolisovanými kaštany.

#### 1494k Čokoládový dort

*Poměr: Dortové těsto čokoládové (viz Těsta na dorty č. 1493f), čokoládový krém máslový (viz Máslové krémy č. 1491d), do kterého můžeme promíchat 5 dkg opražených a nastrouhaných oříšků a kakaová poleva.*

Postup: Upečený vychladlý dort rozkrojíme na dvě placky, naplníme čokoládovým krémem máslovým a celý dort polijeme kakaovou polevou.

#### 1494l Sachrův dort

*Poměr: Dortové těsto sachrovo s oříšky (viz Těsta na dorty č. 1494g), rybízová zavařenina a čokoládová nebo kakaová poleva (viz Polevy č. 1492g).*

Postup: Upečený vychladlý dort rozkrojíme na dvě placky a naplníme rybízovou zavařeninou. Strany nožem urovnáme a celý dort polijeme polevou. Podáváme zdobený šlehanou smetanou.

#### 1494m Pařížský dort

*Poměr: Dortové těsto čokoládové (viz Těsta na dorty č. 1493f), pařížský krém (viz Krémy k plnění dortů č. 1491g), 10 dkg čokolády a trochu moučkového cukru na posypání.*

Postup: Upečený vychladlý dort rozkrojíme na tři placky a naplníme pařížským krémem. Povrch a strany dortu zbylým krémem potřeme, strany potřeného dortu pocukrujeme a povrch posypeme nahrubo nastrouhanou čokoládou.

#### 1494n Karlovarský dort

*Poměr: 6 karlovarských oplatek, čokoládový krém máslový (viz Krémy k plnění dortů č. 1491d), 6 dkg opražených a nastrouhaných lískových oříšků, lžice rumu, kakaová poleva a rumové pralinky na zdobení.*

Postup: Do čokoládového máslového krému přimícháme lžici rumu a nastrouhané oříšky. Připraveným krémem potřeme pět oplatek, položíme je na sebe, šestou oplatku přikryjeme, dort zatížíme prkénkem a postavíme na dvě hodiny do chladu nebo do chladničky. Potom dort polijeme polevou a ozdobíme pralinkami.

#### 1494o Ovocný dort

*Poměr: Dortové těsto piškotové (viz Těsta na dorty č. 1493d), malinová a meruňková zavařenina, asi pět nebo šest půlených kompotovaných hrušek, kompotované třešně, trochu mletého kokosu nebo sladké strouhanky z piškotů, průsvitná poleva ze želatiny (viz Polevy č. 1492j) a bílkový sníh oslazený cukrem nebo šlehaná smetana.*

Postup: Upečený vychladlý dort rozkrojíme na dvě placky a naplníme malinovou zavařeninou. Pak celý dort potřeme meruňkovou zavařeninou a povrch obložíme půlkami hrušek. Mezi hrušky dáme kompotované třešně. Strany dortu posypeme buď mletým kokosem nebo sladkou strouhankou z piškotů. Na povrchový okraj dortu nastříkáme zvýšený okraj z bílkového sněhu nebo ze šlehané smetany. Potom ovoce přelijeme průsvitnou polevou ze želatiny a dort postavíme do chladu, aby poleva ztuhla. (Okraj vystříkaný z bílkového sněhu nebo ze šlehačky zabraňuje stékání polevy z dortu.)



Z vědeckých poznatků o lidské výživě vyplývá, že pro lidský organismus je důležitý pravidelný a rovnoměrný přívod tekutin. A jsou to především nápoje, které tělu dodávají nezbytnou vodu a s ní i jiné látky, které blahodárně ovlivňují celou jeho činnost.

Ne však každý nápoj lze považovat lidskému zdraví za prospěšný. Je proto důležitá nejen vhodná volba nápojů, ale také aby se nápoje pily ve správný čas, v přiměřené teplotě a v úměrném množství.

Zvláštní zmínku si zaslouží nápoje alkoholické. Není třeba zdůrazňovat, že nejen nadměrné, ale hlavně pravidelné pití alkoholických nápojů má zhoubný vliv na naši nervovou soustavu.

Zkušenosti nás učí, že pití alkoholických nápojů čistých, nesmíšených, vyvolává pocit potřeby dalšího pití; naproti tomu nápoje s nepatrnou přísadou alkoholu, doprovázenou ještě příchutěmi jiných přísad, tuto potřebu nezbuzují.

Nemusí to však být vždy nápoje alkoholické, které mnohdy nepříznivě ovlivňují náš organismus, ale i pouhá voda nebo mléko, pije-li se v nevhodnou dobu (na lačný žaludek) nebo v nepřiměřeném množství, působí mnohým dospělým i dětem potíže. Je proto nutno věnovat volbě nápojů náležitou pozornost, neboť jimi do značné míry můžeme ovlivnit jak chuť podávaných pokrmů, tak i jejich snadnější trávení a zažití.

Novodobým druhem nápojů, které si v poslední době získaly značnou oblibu, jsou takzvané míšené a mixované nápoje.

Jejich rozmanitost a způsob úpravy, jsou-li nám dostatečně známy, umožňují plně uspokojit každého, tedy i naprostého abstinenta.

Mnozí lidé však pod pojmem „mixování“ vyrozumívají jen přípravu míšených nápojů alkoholických, tedy takových, které se většinou podávaly v takzvaných barech. V dnešní době vzhledem k poptávce po míšených nápojích lihuprostých, obzvláště mléčných, se jak mixování tak i bary, přispůsobily novým požadavkům a tím jejich dřívější vyhraněný charakter se značně pozměnil.

Zvýšená poptávka po míšených nápojích nealkoholických nevychází jenom z řad spotřebitelů, kteří v zájmu svého zdraví dávají přednost nápojům lihuprostým a bohatým ochrannými živinami, zejména vitamíny, ale také z řad motoristů, kterým z bezpečnostních důvodů je oprávněně zakázáno pít alkoholických nápojů před a během jízdy.

V jiných případech jako při rodinných nebo jiných oslavách, při náhodném pohostění, na slavnostní přípitek a pod., je ovšem vhodnější míšený nebo mixovaný nápoj s mírnou přísadou alkoholu, který povzbudí k veselější náladě a zdůvěrní ovzduší. Ze zkušenosti víme, že malá jednotlivá dávka

alkoholu zdraví neohrožuje, pokud ovšem jde o člověka dospělého a zdravého.

Míšených a mixovaných nápojů je nepřehledné množství. Z tohoto bohatého výběru jsou do této kapitoly zařazeny hlavně jen takové nápoje, které jsou vhodné pro dnešní potřebu a pro uspokojení požadavků kladených praxí.

#### 1496a **VÝZNAM MÍCHÁNÍ NÁPOJŮ**

Ze zkušenosti víme, že jazyk vnímá základní chuti: sladkost, slanosť, hořkost a kyselost. Všechny tyto chuťové vjemy můžeme při míchání nápojů vhodně uplatnit. Například: sladké s kyselým dá příjemný a osvěžující nápoj; směs sladkého nápoje přikořeněná nepatrně hořkým znamená chutná. Chceme-li ovšem míšením vytvořit dokonalou nápojovou směs, je nutno dbát především na správně volený poměr jednotlivých součástí, ze kterých se míšené nápoje upravují, a dodržet správný technologický postup. Proto je nutné řídit se vyzkoušenými návody, které jsou v této knize podrobně popsány.

#### 1496b **ZÁKLADNÍ SUROVINY POTŘEBNÉ K PŘÍPRAVĚ MÍŠENÝCH A MIXOVANÝCH NÁPOJŮ**

##### 1497 **Základní nápoje**

Ze základních nápojů je to především pitná, minerální a sodová voda, dále pak mléko, smetana, jogurt, ovocné šťávy, ovocné mošty, bílé a červené přírodní víno, sladké víno, likérová vína jako je malaga, sherry, portské apod., víno kořeněné jako je vermut suchý a sladký, víno šumivé (šampaňské) apod. Z destilátů je to arak, borovička, koňak, gin, meruňkovice, rum, slivovice, třešňovice, vínovice, vodka, whisky atd. Ze značkových lihovin neboli likérů pak Absinth, Alaš, Angostura bitter (hořká), Apricot Brandy Bénédictine — D. O. M. Blue Curaçao, Cointreau Triple Sec, Crème de Cacao, Crème de Café, Crème de Vanille, Curaçao, Chartreuse, Cherry Brandy, Lemon Gin, Maraschino, Orange Bitter, Orange Gin, Peppermint, Persico, Punč vinný, Triple Sec a jiné.

##### 1498 **Přísady**

K přípravě míšených nápojů je zapotřebí celá řada přísad, která slouží nejen jako ozdoba nebo koření, ale často tvoří základ určitého nápoje.

K přísadám patří: citróny, pomeranče, grapefruity, ananas, třešně a jiné ovoce, olivy, ovocné šťávy, ovocné a cukrové sirupy, vejce, med, cukr, kakao, čokoláda, káva, čaj, dále pak sůl, pepř, paprika, muškátový oříšek, skořice, zázvor, hřebíček, kari koření, vorčesterská omáčka, rajčatový kečup, ocet, olej a led.

#### 1499 Slazení míšených (mixovaných) nápojů

Jako sladidla používáme nejčastěji krystalového cukru, svařeného na sirup, dále pak med a hroznového cukru. Moučkový cukr se k přípravě míšených nápojů, až na nepatrné výjimky, nehodí, protože nápoj nežádoucně kalí a špatně se rozpouští. Med volíme přírodní, čistý, pokud možno světle žlutý, nezucernatělý, tj. tekutý.

#### 1500 MIXÉRSKÉ NÁČINÍ A POSTUP PŘI MĚŘENÍ, CHLAZENÍ A MÍŠENÍ NÁPOJŮ

##### 1501 Potřebné náčiní k míšení nápojů

Míšení a úprava nápojů vyžaduje speciálního, tzv. mixerského náčiní. Především je to šejkr (shaker, česky třesadlo). Nejlepší šejkr je ten, který je zhotoven z nerezů a skládá se ze tří částí. (Viz vyobrazení.) Dále pak vysoká silnější púllitrová sklenice na míšení, barové sítko zvané strainer, dlouhá stříbrná lžička na míchání, stříkací láhev, naběračky, odměrky pokud možno skleněné, lis nejlépe skleněný na ovocné šťávy, sítko, lopatka na led, chladič na víno, nože z nerezů, prkénko, struhadlo, filtrační papír, větší porcelánový hrníček s hubičkou, kvedlačky, vývrtka, vidličky na ovoce, slámky nebo tzv. „brčka“ z umělé hmoty, lžičky a vhodné sklenice.

K míšení nápojů používáme také různých mechanických míchačů, které nám nejen v mnohých případech nahradí mísící náčiní, jako je šejkr a sklenici, ale navíc ještě kašovitě rozmělní tuhé přísady, jako je ovoce, zelenina apod. Popsané náčiní je určeno hlavně pro dokonalý barový provoz. V domácnosti postačí jen ty nezákladnější prostředky jako je šejkr nebo míšací sklenice s dlouhou stříbrnou lžičkou, popř. skleněný džbán s kvedlačkou nebo elektrický míchač. Dále pak lis na šťávy, sítko, slámky, lžičky a vhodné sklenice.

##### 1502 Odměřování potřebných tekutin

Určité dávky tekutiny, potřebné k přípravě míšených nápojů, nejsnáze odměříme ve skleněné odměrce nebo v odměrce vyrobené z průsvitné umělé hmoty. Nemáme-li ji, pak odměřujeme likérovou sklenkou o obsahu dvou centilitrů, tj.  $\frac{2}{100}$  litru. Vinná sklenička má většinou obsah jednoho decilitru.

##### 1503 Chlazení míšených nápojů

Míšené nápoje chladíme hlavně ledem. Na jednu porci nápoje dáme asi 3–4 kousky ledu velikosti ořechu. Na led, kterého používáme jako přídavek do nápoje, musíme být velmi

opatrní. Musí to být led umělý, naprosto čirý, křišťálový a vždy připraven ze zdravotně nezávadné pitné vody (podle možnosti vody destilované). Led přírodní nám nezaručuje naprostou čistotu a proto jej nesmíme použít k přímému chlazení nápojů. Potřebujeme-li drobný led, roztlučeme jej nejlépe v mozdíři. Máme-li chladničku, pak v ní můžeme předchladit potřebné suroviny k přípravě nápojů i vytvářet led.

#### 1504 Postup při míchání nápojů

Nápoje, které se musí dobře promíchat (protlouci), mícháme v šejkru. Nápoje, které je třeba promíchat jen lehce, mícháme ve sklenici dlouhou stříbrnou lžičkou. Hustší nápoje, které se připravují například z jogurtu apod., lze dobře rozkvedlat v porcelánovém hrnečku s hubičkou nebo ve džbánku.

Při míchání nápojů v šejkru postupujeme tak, že do něj nejdříve vsypeme led, na něj nalijeme směs, šejkr uzavřeme, dobře protřeseeme (utlučeme) a pak nápoj prolijeme sítkem do připravených sklenic. Použijeme-li šejkru, v němž je sítko upevněno (bývá v horní části šejkru), pak již nepotřebujeme k procezení jiné sítko. Sítko zabrání proklouznutí kousku ledu do sklenic.

Mícháme-li nápoj v třídílném šejkru, uchopíme jej do pravé ruky, ukazováčkem přidržíme uzávěr šejkru a šejkrem pohybujeme třesavým kmitem nahoru a dolů.

Máme-li dvoudílný šejkr, držíme jej v obou rukou, přičemž oba díly šejkru tlačíme k sobě, aby nám nápoj ze šejkru nevytákal.

V tomto šejkru mícháme nápoj tak, že šejkr pozvedneme vodorovně do výše ramen a pohybujeme jím ve vodorovné poloze zleva doprava a zpět. Mícháme tak dlouho, jak je nezbytně nutné, tj. až se povrch šejkru dostatečně orosí. Při delším míchání promění se led ve vodu a nápoj by ztrácel na jakosti.

Nedávejme také nikdy do šejkru sodovku, šampaňské víno nebo podobné šumivé tekutiny. Protřepáváním se uvolňuje plyn a šejkr by se mohl předčasně otevřít, „vybuchnout“. Po každém upotřebení šejkr dobře vymyjeme a otevřený uschováme.

Při míchání nápojů ve sklenici použijeme tzv. barového sítko (straineru). Je to okrouhlé ploché sítko s držadlem a okraj sítko je ohraničen spirálou. Tu si počínáme takto: Nejdříve do sklenice vložíme led, na něj nalijeme směs, ponoříme do ní barové sítko a nápoj lehce zamícháme. Barové sítko pak ke sklenici přidržíme mezi ukazováčkem a prostředním prstem a nápoj nalijeme do připravených sklenic.

Nemáme-li barové sítko, zamícháme nápoj ve sklenici lehce dlouhou stříbrnou lžičkou. Sklenici na míchání nápojů můžeme také nahradit spodní částí šejkru.

Nemáme-li patřičné mixerské náčiní k přípravě nápojů, pak si v domácnosti pomůžeme jednoduše tím, že nápoj připravíme ve větším porcelánovém hrnečku s hubičkou nebo džbánku. I zde však, je-li to v předpise uvedeno,

vložíme do nádoby nejdříve kousek ledu, na to nalijeme směs a lžičkou lehce zamícháme. Přijde-li však do nápoje mléko, žloutky, vajíčka apod., pak je nutné směs náležitě rozkvedlat. Hotový nápoj pak přelijeme přes sítko do připravených sklenic.

#### 1505 Použití stříkací láhve

Stříkací láhev používáme na hořké a silně aromatické likéry. Je to baňatá láhev s užším delším hrdlem, v němž je zátko a v ní je prostrčená tenká, krátká, skleněná nebo kovová trubička. Trubičkou vstříkujeme potřebné množství aromatické tekutiny do nápoje a to jen několik kapek, abychom docílili u připravovaného nápoje žádoucí příchutě.

#### 1506 Správné teploty nápojů

Minerálky . . . . .	10° C
Limonády . . . . .	8–10° C
Pivo světlé . . . . .	8–10° C
Pivo černé . . . . .	10–12° C
Víno bílé lehké . . . . .	10–12° C
Víno bílé těžké . . . . .	8–10° C
Víno červené lehké . . . . .	14–15° C
Víno červené těžké . . . . .	15–16° C
Víno šampaňské bílé . . . . .	6–8° C
Víno šampaňské červené . . . . .	8–10° C
Víno vermut . . . . .	6–10° C
Víno desertní . . . . .	10–12° C
Míšené nápoje . . . . .	8–12° C
Pálenky (koňak) . . . . .	10–12° C
Likéry bylinné . . . . .	10–12° C
Likéry sladké a hořké . . . . .	16–18° C

#### 1507 RECEPTY NA ÚPRAVU NĚKTERÝCH SLOŽEK, POTŘEBNÝCH K PŘÍPRAVĚ MÍŠENÝCH NÁPOJŮ

#### 1508 CUKROVÉ SIRUPY

Cukrového sirupu používáme k přípravě téměř všech druhů nápojů. Nápoje připravené s cukrovým sirupem jsou daleko lahodnější a chutnější než nápoje, k jejichž přípravě jsme použili obyčejného cukru. Příprava cukrových sirupů je velmi snadná, dbáme-li přesně všech pokynů.

Cukrový sirup je cukr hustě tekoucí, který zpravidla připravujeme tak, že svaříme vodu s krystalovým cukrem. Při úpravě nápojů promísí se sirup s ostatní tekutinou snadněji a lépe, úprava je rychlejší a nápoj se nekalí. Sirupům můžeme dodat různé aromatické příchutě například citrónovou, pomerančovou, mandarinkovou, mařinkovou, malinovou, jahodovou, oříškovou, vanilkovou, kávovou atd.

Mnohé z těchto cukrových sirupů zhotovených podle uvedených receptů se však podstatně liší od ovocných sirupů, vyráběných průmyslově. Proto je nelze (až na některé druhy ovocných sirupů) s nimi zaměňovat.

#### 1509 Uchovávání cukrových sirupů

Cukrové sirupy uchováme tak, že vychladlý sirup nalijeme do lahví, na povrch sirupu nalijeme asi dvě lžičky čistého lihu, pevně zazátkujeme a uschováme v chladné místnosti. Sirup pak vydrží delší dobu.

#### 1510 Příprava různých cukrových sirupů (bez příchuti a s příchutí)

#### 1511 Cukrový sirup bez příchuti (základní předpis)

*Poměr: ½ kg krystalového cukru a ¾ litru studené vody.*

Postup: Do dokonale čistého smaltovaného kastrolu nebo měděného kotlíku nasypeme cukr, přilijeme vodu a cukr rozpustíme. Pak nádobu s cukrem postavíme na slabý oheň a za občasného míchání vařečkou pomalu přivedeme do varu. Vařící tekutinu postříkáme trochou vody a pěnu, jež se tvoří za varu na povrchu, odstraňujeme odpeňovačkou. Potom cukr povaříme 4–5 minut. Sirup pak prolijeme plátěným hadříkem do porcelánového hrnečku a necháme jej vychladnout. Vychladlého cukrového sirupu buď ihned používáme anebo jej nalijeme do lahví, zazátkujeme a uschováme. Z tohoto poměru získáme asi ½ litru tekutiny. Chceme-li mít sirup hustší, vaříme jej asi o tři minuty déle. Hustší cukrový sirup se však nedá na delší dobu uschovat, neboť snadno zkrystalizuje.

#### 1512 Citrónový cukrový sirup

*Poměr: ¼ litru hotového základního cukrového sirupu a 4 citróny.*

Postup: Z čerstvých, nezaschlých citrónů nerezovým nožem tence skrojíme pouze žlutou povrchovou kůru a vložíme ji do hrnečku, zakrytého pokličkou, aby zbytečně mnoho aromatických látek nevyprchalo. Do uvařeného horkého cukrového sirupu (viz základní předpis, poloviční dávka), vložíme tence sloupnutou citrónovou kůru a necháme přejít var. Potom závar ihned odstavíme, zakryjeme poklicí a necháme ½ hodiny ustát. Prochladlý sirup prolijeme ubrouskem a buď hned používáme, anebo dokonale vychladlý nalijeme do lahví, zazátkujeme a uschováme.

### 1513 Mandarinkový nebo pomerančový cukrový sirup

*Poměr: ¼ litru hotového základního cukrového sirupu a 6 mandarinek nebo 3 pomeranče.*

Postup: Příprava těchto sirupů je stejná jako u sirupu citronového.

### 1514 Mařinkový cukrový sirup

*Poměr: ¼ litru hotového cukrového sirupu a asi 3 dkg čerstvých nebo 2 dkg sušených lístečků mařinky vonné.*

Postup: Lístečky mařinky vonné opláchneme studenou vodou a vložíme je do horkého cukrového sirupu (viz základní předpis, asi poloviční dávku), necháme přejít var, odstavíme a ponecháme zakryté ½ hodiny ustát. Prochladlý sirup prolijeme ubrouskem a buď ihned používáme, anebo dokonale vychladlý nalejeme do lahvi, zazátkujeme a uschováme. Tento sirup je nutno přibarvit do zelena několika kapkami zeleného potravinářského barviva. Tak získáme ¼ litru sirupu.

### 1515 Celerový cukrový sirup

*Poměr: ¼ litru hotového cukrového sirupu a 15 dkg celeru.*

Postup: Do horkého cukrového sirupu vložíme omytý, oloupaný celer, nakrájený na malé kostky, 4 minuty povaříme, odstavíme a zakryté necháme ½ hodiny ustát. Prochladlý sirup prolijeme ubrouskem. Tím získáme asi ¼ litru sirupu.

### 1516 Vanilkový cukrový sirup

*Poměr: ¼ litru hotového cukrového sirupu a 2 lusky vanilky.*

Postup: Do vařícího cukrového sirupu (viz základní předpis, poloviční dávku) vložíme 2 na plocho rozpůlené lusky vanilky. Krátce povaříme, odstavíme, zakryjeme a necháme ½ hodiny ustát. Pak sirup prolijeme ubrouskem a vychladlý buď používáme, nebo uschováme. Použitou vanilku můžeme dát zpět do sirupu, musí však být úplně potopená, neboť by vyčnívajícím koncem plesnivěly. Tím získáme asi ¼ litru sirupu.

### 1517 Zázvorový cukrový sirup

*Poměr: ¼ litru hotového cukrového sirupu a lžička jemně umletého zázvoru.*

Postup: Do horkého cukrového sirupu přidáme jemně umletý zázvor, krátce povaříme, odstavíme a přikrytý necháme ½ hodiny ustát. Procedíme a používáme. Tím získáme ¼ litru sirupu.

### 1518 Kokosový cukrový sirup

*Poměr: ¼ l hotového (základního) cukrového sirupu a 8 dkg mletého kokosu.*

Postup: Do vařícího cukrového sirupu vložíme mletý kokos, 2 minuty povaříme, odstavíme, zakryjeme a necháme ½ hodiny ustát. Prochladlý sirup prolijeme ubrouskem a studený buď upotřebíme anebo uschováme. — Použitý mletý kokos rozložíme na talířek, necháme oschnout a pak používáme na posypání nápojů, připravených s kokosovou příchutí. Tím zároveň nápoj zdobíme.

### 1519 Mandlový cukrový sirup

*Poměr: ¼ litru hotového cukrového sirupu, 6 dkg sladkých mandlí a 4 jádra hořkých mandlí.*

Postup: Mandle spaříme, sloupneme, jemně rozsekáme nebo utlučeme a vložíme je do vařícího sirupu. Krátce povaříme, odstavíme, zakryjeme a necháme ¾ hodiny ustát. Prochladlý sirup prolijeme ubrouskem a používáme anebo dobře vychladlý uschováme.

### 1520 Oříškový cukrový sirup

*Poměr: ¼ litru hotového cukrového sirupu a 6 dkg lískových oříšků.*

Postup: Oříšky na pánvi v troubě opražíme, potom je vysypeme na síto a na něm dlaní promneme, aby se oloupaly. Oloupané oříšky jemně rozsekáme nebo utlučeme. Vložíme je do horkého cukrového sirupu a krátce povaříme. Další postup viz „Mandlový cukrový sirup“.

### 1521 Čokoládový cukrový sirup

*Poměr: ¼ litru hotového (základního) cukrového sirupu a 10 dkg čokolády.*

Postup: Čokoládu nalámeme na menší kousky, dáme do hrnečku, postavíme jej do kastrolu s horkou vodou a na ohni mícháme vařečkou čokoládu tak dlouho, až se rozpustí. Pak k ní postupně přiléváme cukrový sirup a přímo na ohni asi 2 minuty povaříme. Hotový sirup ihned prolijeme ubrouskem a studený buď používáme, nebo uschováme. Tím získáme asi ¼ litru čokoládového sirupu.

### 1522 Karamelový cukrový sirup

*Poměr: ¼ kg krystalového cukru, lžička vody a asi ¼ l vody.*

Postup: Na pánev dáme cukr, pokapeme lžičkou vody a necháme za stálého míchání vařečkou cukr tak dlouho na ohni, až se rozpustí a začne světle hnědnout; musí být však čirý. Tím jsme zhotovili karamelový cukr. Do tohoto vařícího cukrového roztoku přilijeme opatrně asi ¼ litru vody. (Pozor, tekutina prudce zasyčí!) Při občasném míchání vaříme znovu tak

dlouho, až se karamelový cukr rozvaří. Pak sirup z plotny odstavíme, prochládlý procedíme a používáme. Tím získáme asi ¼ litru sirupu.

### 1523 Kávo­vý cukro­vý sirup

*Poměr: ¼ litru hotového cukrového sirupu a 3 dkg kávy.*

Postup: Do vařícího cukrového sirupu nasypeme jemně umletou kávu, pak odstavíme, zakryjeme a necháme asi ½ hodiny ustát. Prochládlý sirup prolijeme ubrouskem a studený buď používáme nebo uschováme. Tím získáme asi ¼ litru sirupu. (Použitou kávu upotřebíme k přípravě černé nebo bílé kávy, kterou ovšem již nesladíme.)

Podobně můžeme upravovat sirup jahodový, malinový, višňový, mátový, agátový, anýzový, fenyklý apod.

Cukrové sirupy s ovocnou příchutí, zejména citrónový, pomerančový, mandarinkový a grapefruitový, které jsme si udělali do zásoby, nám přijdou vhod hlavně tehdy, kdy ovoce není na trhu.

**Důležité:** Nemůžeme-li si sirupy připravit sami, pak v nutném případě použijeme ovocných sirupů stejného druhu, průmyslově vyráběných.

Cukrových sirupů s různými příchutěmi můžeme vhodně používat také při úpravě dortů a jiných cukrářských výrobků.

Mařinku vonnou sušenou lze obdržet v obchodech s léčivými bylinami.

### 1524 GRILÁŽ

Úpravu griláže naleznete u receptu č. 1492a. Vychladlou ztvrdlou griláž buď jemně roztlučeme nebo umeleme a prosátou používáme na posypání některých míšených nápojů, ledových pohárů, zmrzlin apod.

### 1525 PŘÍPRAVA MÍŠENÝCH A MIXOVANÝCH NÁPOJŮ V PRAXI

Téměř veškeré míšené a mixované nápoje podáváme ihned po zhotovení. Zejména studené a chlazené nápoje by při delším stání teplem ztratily nejen osvěžující charakter, ale často i vzhled.

Při úpravě míšených nápojů se velmi často používá cukrového sirupu bez příchuti a cukrového sirupu s příchutěmi. Jelikož se tyto cukrové sirupy, jak již bylo v předešlé kapitole zdůrazněno, podstatně liší od ovocných sirupů průmyslově vyráběných, je nutno při úpravě míšených nápojů na tuto odlišnost pamatovat, neboť při záměně by mohlo dojít k nežádoucím výsledkům.

Proto jsou cukrové sirupy bez příchuti i s příchutěmi u jednotlivých receptů vždy výslovně uvedeny jako cukrové sirupy, např. citrónový cukrový sirup, malinový cukrový sirup apod. Průmyslově vyráběné sirupy jsou označeny jako ovocné sirupy, např. ovocný sirup jahodový, ovocný sirup malinový atd.

Limonády patří mezi nejoblíbenější osvěžující nápoje. Jejich název je odvozen z italského jména citrónu „limone“. Rozlišujeme limonády lihuprosté, limonády s mírnou přísadou alkoholu a limonády z vína. Některé z nich upravujeme studené, některé horké.

Úpravě limonád je však nutno věnovat více pozornosti, než se obvykle stává, neboť právě u nich lze docílit mnoha obměn a rozmanitostí. Důležitým požadavkem při úpravě limonád je nejenom příjemná chuť, ale také lákavý vzhled.

Chuť limonád zpestříme hlavně tak, že volíme přísady, které se v chuti vhodně doplňují. Použijeme-li např. k přípravě limonád ovocných šťáv, které obsahují málo přirozených ovocných kyselin, pak je vhodné přidat trochu citrónové nebo pomerančové šťávy, popř. několika kapek octa. Nápoj získá na lahodnosti a osvěžujícím účinku. Nejvhodnější chuťové kombinace šťáv jsou uvedeny v receptech.

K rozředění ovocných šťáv nebo ovocných sirupů určených k přípravě limonád používáme kromě pitné vody také sodovky nebo minerální vody.

Další důležitou složkou při úpravě limonád jsou cukrové sirupy s různými příchutěmi, které limonády nejen chuťově zpestří, ale dodají jim také lahodnější příchuti. (Úprava cukrových sirupů viz č. 1510.) Rovněž podrobné návody, jak sirupů použít, naleznete v dalších receptech.

Neméně důležité je také slazení limonád. Limonády chutnají nejlépe, jsou-li jen mírně přislazené. Příliš sladké limonády neuhasí žízeň.

Při podávání studených limonád je nutné, aby byly dobře vychlazeny. Připravujeme-li předem větší množství limonády, postavíme ji buď přímo na led nebo do chladničky. Činíme tak hlavně tehdy, když limonádu dáváme na stůl ve skleněném džbánu, z něhož si pak každý podle libosti nalije limonády do sklenic. Podáváme-li limonádu přímo ve sklenicích, pak do ní buď vložíme kousek ledu, anebo podáváme drobně roztlučený led zvlášť, ve hlubší skleněné misce. Slámky ovšem nesmějí chybět, aby ledově chlazený nápoj nepoškodil zubní sklovinu a nepůsobil nepříznivě na žaludeční sliznici.

Lákavého vzhledu upravených limonád docílíme jednak vhodnou volbou sklenic, jednak jejím zdobením. Na limonádu se hodí nejlépe vysoké sklenice, tzv. limonádové, s krátkou stopkou nebo bez stopky. Velmi pěkně působí podáváme-li limonádu ve sklenicích, zdobených „sněhovým popraškem“. Toto efektní zdobení sklenic zvyšuje dojem chladu. Je jednoduché: vnější okraj sklenice navlhčíme buď vodou nebo lépe šťávou z kousku citrónu, pak ponoříme navlhčenou část do pískového cukru a otáčíme v něm sklenici tak, aby se navlhčený okraj sklenice stejnoměrně pokryl cukrem. Přebytečný cukr se sklenice setřese. Do ozdobené sklenice pak nalijeme limonádovou směs, kterou dolijeme vodou, sodovkou, nebo hotovou limonádou. Kolečkem citrónu nebo pomeranče můžeme ozdobit nejenom studené, ale i horké limonády, a to takto: Kolečko citrónu nebo pomeranče nakrojíme nerezovým nožem jen do středu kolečka. Nakrojené kolečko pak nasuneme fezem na sklenici.

K ozdobení nápoje pak můžeme použít i barevných a ovocnou šťávou ochutněných kostek ledu, které vložíme do limonády. Tyto ledové kostky připravíme tak, že pitnou vodu promícháme ovocnou pokud možno neslazenou šťávou pomerančovou, malinovou apod., nalijeme ji do nádoby na výrobu ledu v chladničce a necháme zmrznout. Do některých druhů limonád vkládáme také kompotované ovoce. K těmto limonádám pak kromě stébla přidáváme ještě dlouhou lžičku.

## 1527 LIMONÁDY STUDENÉ – LIHUPROSTÉ

### 1528 Citronáda

*Poměr: Štáva z jednoho citronu, 3 cl citronového cukrového sirupu, sodovka, voda nebo pod., sklenice na limonádu a led.*

Postup: Do sklenice nalijeme citronový sirup, citronovou šťávu, dolijeme sodovkou a ozdobíme kolečkem z citronu. Do citronády vložíme kousek ledu. Podáváme se slámkou a k zamíchání limonády přidáváme dlouhou lžičku. — 1 porce.

### 1529 Ananasová limonáda

*Poměr: 3–4 cl citronového cukrového sirupu, 8 cl ananasové šťávy nebo ananasové Pribinky, sodovka nebo voda a led.*

Postup: Do sklenice nalijeme citronový sirup, ananasovou šťávu, dolijeme sodovkou, nebo vodou, vložíme kousek ledu a podáváme. 1 porce.

### 1530 Borůvková limonáda

*Poměr: 3–4 cl mandlového cukrového sirupu, 8 cl borůvkové šťávy nebo Pribinky, sodovka nebo voda a led.*

Postup: Do sklenice nalijeme mandlový sirup, borůvkovou šťávu, dolijeme sodovkou nebo vodou, vložíme kousek ledu a podáváme. 1 porce.

### 1531 Citronová limonáda

*Poměr: 2 cl cukrového sirupu, 1 cl zázvorového cukrového sirupu, štáva z jednoho citronu, sodovka nebo voda a led.*

Postup: Do sklenice nalijeme cukrový a zázvorový sirup, citronovou šťávu, dolijeme sodovkou nebo vodou, vložíme kousek ledu a podáváme. 1 porce.

### 1532 Jablečná limonáda

*Poměr: 1/8 litru jablečné šťávy neslazené, nebo jablečného moštu, 1 cl citronové šťávy, 3–4 cl cukrového sirupu, sodovka nebo voda a led.*

Postup: Do sklenice nalijeme cukrový sirup, jablečnou a citronovou šťávu, dolijeme sodovkou nebo vodou, vložíme kousek ledu a podáváme. 1 porce.

### 1533 Malinová limonáda

*Poměr: 4–5 cl ovocného sirupu malinového, 1 cl citronové šťávy, voda nebo sodovka a led.*

Postup: Do sklenice nalijeme malinový sirup, citronovou šťávu, sodovku nebo vodu, vložíme kousek ledu a podáváme. 1 porce.

### 1534 Ostružinová limonáda

*Poměr: 4–5 cl ovocného sirupu ostružinového, 1 cl citronové šťávy, voda nebo sodovka a led.*

Postup: Do sklenice nalijeme ostružinový sirup, citronovou šťávu, dolijeme sodovkou nebo vodou, vložíme kousek ledu a podáváme. 1 porce.

### 1535 Jahodová limonáda z čerstvých jahod

*Poměr: 10 dkg čerstvých jahod, lžice moučkového cukru, 2 cl citronové šťávy, sodovka nebo voda a led.*

Postup: Čerstvé jahody omyjeme, nakrájíme na malé kostičky, dáme do misky, posypeme cukrem, pokapeme citronovou šťávou, zakryjeme a postavíme asi na 1 hodinu do chladničky. Občas vařečkou jahody zamícháme. Pak jahody vložíme do sklenice, dolijeme sodovkou nebo vodou, vložíme kousek ledu a podáváme. 1 porce.

### 1536 Rebarborová limonáda z čerstvé rebarbory

*Poměr: 15 dkg rebarbory, 4 cl cukrového sirupu, 15 cl jablečného moštu a led.*

Postup: Rebarboru opláchneme, oloupeme, nakrájíme na malé kousky, vložíme ji do nádoby elektrického mixeru, přidáme cukrový sirup, jablečný mošt a asi 1 minutu šleháme. Limonádu nalijeme do sklenice, vložíme kousek ledu a podáváme. 1 porce.

### 1537 **Ovocná limonáda – americká**

*Poměr: Led, 2 cl citrónového sirupu, 2 cl ovocného sirupu malinového, 1 cl pomerančové šťávy, asi vrchovatá lžička míchaného kompotovaného ovoce a sodovka.*

Postup: Sklenici na limonádu naplníme do poloviny jemně roztlučeným ledem. Na led opatrně nalijeme nejdříve citrónový sirup, potom malinový sirup, pomerančovou šťávu, na to položíme kompotované ovoce a pomalu a opatrně dolijeme sodovkou. Podáváme se slámkou a kompotovou vidličkou nebo lžičkou.

1 porce.

### 1538 **Čajová limonáda**

*Poměr: 2 dl uvařeného, scezeného čaje, šťáva z poloviny pomeranče, 2 cl cukrového sirupu a kolečko citrónu nebo pomeranče.*

Postup: Do sklenice nalijeme pomerančovou šťávu, cukrový sirup, dobře vychlazený čaj, lžičkou zamícháme, navrch limonády vložíme kolečko citrónu nebo pomeranče a podáváme.

1 porce.

### 1539 **LIMONÁDY STUDENÉ S MÍRNOU PŘÍSAĐOU ALKOHOLU – SQUASHES**

Je to druh ovocných limonád, které se připravují stejně jako většina limonád přímo v limonádové sklenici s přídatkem alkoholu. Doplnují se hlavně sodovkou nebo minerálkou a podávají se nepromíchané.

### 1540 **Jahodová limonáda s příměsí alkoholu**

*Poměr: 3–4 cl citrónového cukrového sirupu, 5 cl jahodové šťávy nebo Pribinky, 2 cl třešňové pálenky nebo vodky, 1/8 litru sodovky a led.*

Postup: Do sklenice na limonádu nalijeme citrónový sirup, jahodovou šťávu, třešňovou pálenku, dolijeme sodovkou, vložíme kousek ledu a podáváme se lžičkou a se slámkou.

1 porce.

### 1541 **Meruňková limonáda s příměsí alkoholu**

*Poměr: 3–4 cl cukrového sirupu, 2 cl citrónové šťávy, 5 cl protlaku z čerstvých meruněk nebo meruňkové Pribinky, 3 cl vodky nebo araku, sodovka a led.*

Postup: Do sklenice nalijeme cukrový sirup, citrónovou šťávu, protlak z čerstvých meruněk nebo Pribinku, vodu nebo arak, dolijeme sodovkou, vložíme kousek ledu a podáváme. Dlouhou lžičku a slámkou přikládáme.

1 porce.

### 1542 **Anglická limonáda**

*Poměr: 1 pomeranč, 2 cl pomerančového cukrového sirupu, 2 cl araku, sodovka a led.*

Postup: Pomeranč oloupeme, nakrájíme na plátky a vložíme do sklenice. Na pomeranč nalijeme pomerančový sirup, arak, do dvou třetin dolijeme sodovkou a jemně roztlučeným ledem doplníme. Podáváme se lžičkou a se slámkou.

1 porce.

### 1543 **Francouzská limonáda vaječná**

*Poměr: Šejkr, 3 polévkové lžičky ledu, 1/16 litru vody, 1 vejce, 3 cl cukrového sirupu, 2 cl vanilkového likéru, 2 cl citrónové šťávy a sodovka.*

Postup: Do šejkru vložíme led, na něj vpustíme čerstvé vajíčko, nalijeme vodu, cukrový sirup, citrónovou šťávu a dobře protřese.

Směs prolijeme sítkem do sklenice a dolijeme sodovkou tak, aby se na povrchu limonády utvořila pěna. Do limonády pak z jedné strany opatrně nakapeme červený vanilkový likér. Podáváme se slámkou.

1 porce.

### 1544 **LIMONÁDY HORKÉ – LIHUPROSTÉ**

Tak jako limonády studené jsou osvěžujícím nápojem v letních měsících, tak horké limonády osvěží v měsících zimních. Zejména při provozování zimních sportů je důležitým pravidlem, aby před sportovním výkonem i při sportování nepili sportovci alkoholické nápoje. Poněvadž však tělo potřebuje náhradu za ztrátu vody a v častých případech i posílení k dalšímu výkonu, lze doporučit kromě jiných vhodných nápojů horkou limonádu. Nejznámější osvěžující horkou limonádou je mezi sportovci tzv. „lyžařská voda“.

### 1545 **Lyžařská voda**

*Poměr: 2 dl vařící vody, šťáva z 1 citrónu, 3 cl malinové šťávy a cukr nebo cukrový sirup podle potřeby.*

Postup: Do zahřáté sklenice nalijeme citrónovou a malinovou šťávu, dolijeme vařící vodou, osladíme a podáváme. Osladíme-li lyžařskou vodu medem, místo cukrem, tím lépe, neboť med je zdravější než cukr. Citrónová šťáva pak je dodavatelkou vitamínu C.

1 porce.

### 1546 **Medová limonáda horká**

*Poměr: 2 polévkové lžičky medu, 1 cl zázvorového cukrového sirupu, šťáva z poloviny citrónu a vařící voda.*

Postup: Do zahřáté sklenice dáme med, sirup, dolijeme vařící vodou a nakonec přidáme citrónovou šťávu. Podáváme se lžičkou.

1 porce.

### 1547 Šípková limonáda horká

*Poměr: ¼ l vody, polévková lžička sušených, rozdrcených šípků a 6 cl karamelového cukrového sirupu.*

Postup: Vodu přivedeme do varu, přidáme opláchnuté a rozdrcené šípky a asi 10 minut povaříme. Delší vaření by zničilo většinu vitamínu C. Poté odvar scedíme přes husté plátno do zahřáté sklenice, osladíme karamelovým sirupem a navrch horké limonády můžeme dát kolečko citrónu nebo pomeranče.

Podáváme se lžičkou.  
1 porce.

### 1548 LIMONÁDY Z VÍNA - STUDENÉ

#### 1549 Limonáda z červeného vína

*Poměr: 2 cl pomerančového cukrového sirupu, 1/10 litru burgundského červeného vína, sodovka a led.*

Postup: Do sklenice na limonádu nalijeme pomerančový sirup a červené víno, směs dobře promícháme, dolijeme sodovkou, vložíme kousek ledu a podáváme se slámkou.

1 porce.

#### 1550 Limonáda z vermutu

*Poměr: citrónová kůra, 1 cl citrónového cukrového sirupu, 8 cl vermutu (nejlépe Cinzano), sodovka a led.*

Postup: Do sklenice na limonádu vložíme kousek nalomené citrónové kůry, na to nalijeme citrónový sirup a vermut, dolijeme sodovkou, vložíme kousek ledu a podáváme se slámkou.

1 porce.

### 1551 MLÉČNÉ MÍŠENÉ (MIXOVANÉ) NÁPOJE

Mléko náleží po biologické stránce k nejhodnotnějším potravinám (nápojům) neboť je zdrojem nejcennějších bílkovin, důležitého vápníku, vitamínu A a dále pak vitamínů skupiny B. Při tom je levné, a tak všestranně použitelné k míchání různých nápojů, že při správném volení vhodných přísad dosáhneme překvapujících výsledků.

K přípravě mléčných nápojů volíme nejen plnotučné a egalizované mléko, ale i mléko odstředěné, které podstatně neovlivňuje chuť připraveného nápoje a navíc se dá nejlépe ušlehat do pěny.

Můžeme používat i kyselé mléka a podmáslí, jež se vyznačují pikantní nakyslou příchutí a jsou vysoce výživná.



186 Lyžařská voda, viz recept čís. 1545 a šípková limonáda horká, viz recept čís. 1547

187 Jogurt s pomerančem, viz recept čís. 1578







188 *Apricot Egg Nogg*, viz recept čís. 1601. *Horké mléko s kokosovou příchutí*, viz recept čís. 159

189 *Námořnický grog*, viz recept čís. 1636



190 *Ananasová bowle*, viz recept čís. 1641

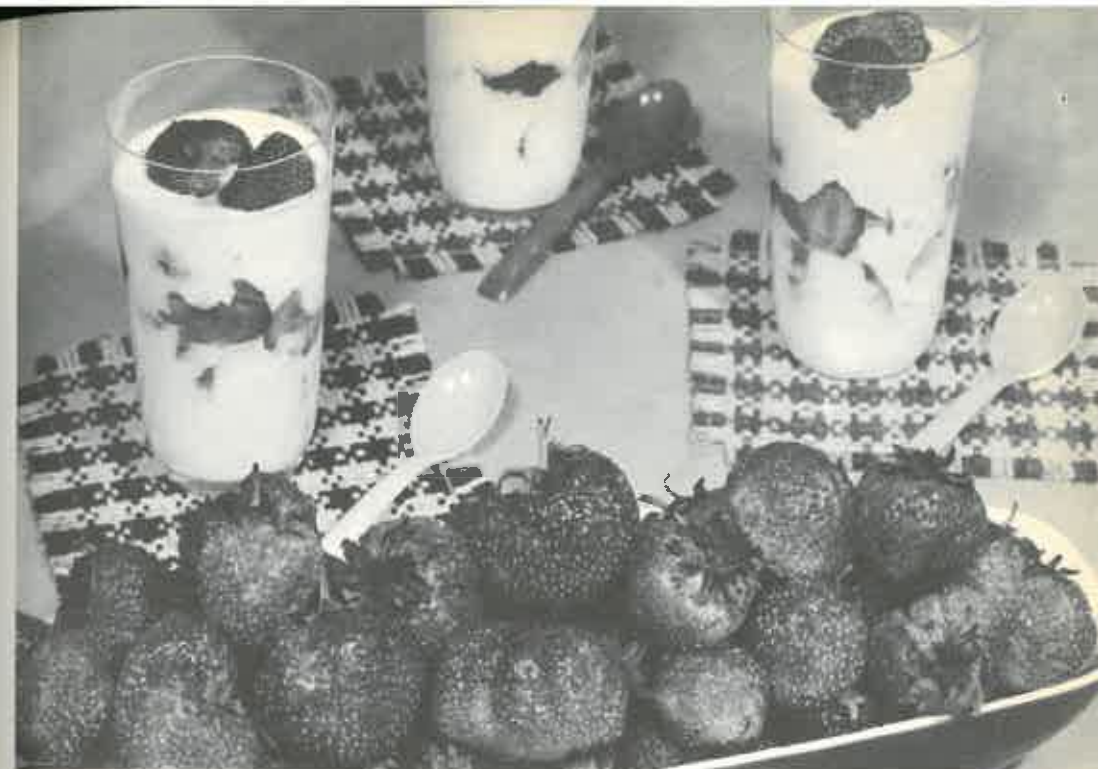
191 *Manhattan koktail*, viz recept čís. 1666. *Martini dry koktail (suchý)*, viz recept čís. 1667





192 Blue koktail, viz recept čís. 1672. Bel ami koktail, viz recept čís. 1671

193 Cherry flip, viz recept čís. 1708. White rose flip, viz recept čís. 1712



194 Jahodové Frappée, viz recept čís. 1715

195 Cha-cha koktail, viz recept čís. 1719





196 „Špenát“ s vajíčkem, viz recept čís. 1727, „Východ slunce“, viz recept čís. 1728, „Sans-souci“, viz recept čís. 1726

197 Pomerančová zmrzlina ve hvězdici z pomeranče, viz recept čís. 28, s čínským deštníčkem



198 Silvestrovská nálada

199 Různé pikantní zákusky k nápojům, viz recept čís. 1733





200 Různé sladkosti k limonádám, bowlím apod., viz recept čís. 1476

Je však důležité, abychom k úpravě mléčných nápojů použili mléka dobře vychlazeného, metlou je dobře prošlehali anebo ve džbánu rozkvedlali a postupně přidávali přísady. Přidáme-li 1–2 kousky ledu, které zároveň s mlékem šleháme, nejen že se tím mléčný nápoj lépe vyšlehá, ale často také zabráníme srážení nápoje.

Mícháme-li nápoje na elektrickém mixeru, je úprava mléčných nápojů nejen rychlá, ale i výhodnější.

Studené mléčné nápoje, do kterých přidáváme ovocné šťávy a sirupy, se často srážejí ve velmi jemné vločky. Ty však nejsou na závadu, naopak, takový nápoj je lehčeji stravitelný. Jinak tomu však je, použijeme-li ovocných šťáv nebo sirupů při úpravě horkých mléčných nápojů. Tu se mléko sráží a v mléce se vytvoří tuhá sraženina a nápoj se stane nejen nevzhledným, ale i nepoživatelným. Proto se při úpravě horkých mléčných nápojů vyvarujeme takových přísad, které obsahují kyselinu.

Mléčné nápoje upravujeme až před samým podáváním a podáváme je ve sklenicích zpravidla se slámkou. Jsou nejen osvěžením, ale i doplňkem potravní výživy; jsou zejména vhodným nápojem pro děti, a to jednak k přesnídávce, jednak jako doplněk večere.

Některé druhy mléčných nápojů se připravují s přidavkem nápojů alkoholických. Tento druh nápojů však nikdy nepodáváme dětem.

### MLÉČNÉ MÍŠENÉ NÁPOJE STUDENÉ

#### MLÉKA S PŘÍCHUTĚMI – STUDENÁ

Při úpravě těchto nápojů postupujeme takto: Náležitě vychlazené mléko s ostatními přísadami kvedlačkou ve skleněném džbánu dobře rozkvedláme. Máme-li elektrický míchač, mixujeme nápoj asi 30 vteřin.

#### 534 Ananasové mléko

2 dl mléka, 3 cl cukrového sirupu a 5 cl ananasové šťávy.  
(1 až 2 porce.)

#### 535 Broskvové mléko

1 l mléka, 3 dkg cukru, 1 cl citrónové šťávy a 1 dl broskvové šťávy nebo Pribinky.  
Toto mléko nejlépe upravíme v elektrickém mixeru.  
(2 porce.)

#### 536 Citrónové mléko

2 dl mléka, 3 cl cukrového sirupu a 4 cl citrónové šťávy.  
(1 až 2 porce.)

**1557 Jahodové mléko**

$\frac{1}{4}$  l mléka, 3 cl cukrového sirupu a 1 dl jahodové šťávy nebo Pribinky.  
(2 porce.)

**1558 Čokoládové mléko**

2 dl mléka a 5 cl čokoládového cukrového sirupu.  
(1 porce.)

**1559 Karamelové mléko**

1 dl mléka a 3 cl karamelového cukrového sirupu.  
(1 porce.)

**1560 Medové mléko**

$\frac{1}{4}$  l mléka a 2 až 3 dkg medu.  
(Toto mléko upravíme nejlépe v elektrickém míchači.)  
(1 až 2 porce.)

**1561 Mandlové mléko**

Poměr: 6 dkg sladkých mandlí, 2 jádra hořkých mandlí,  $\frac{1}{2}$  luskou vanilky,  $\frac{1}{2}$  litru vařícího mléka a 4 pohárové sklenice.

Postup: Mandle spaříme, sloupneme, jemně nastroháme, vsypeme do hrnečku, přidáme vanilku a zalijeme vařícím mlékem. Přikryté pokličkou necháme na okraji plotny asi  $\frac{1}{2}$  hodiny ustát. Nato mléko prolijeme sítkem do sklenic a podáváme buď horké, anebo dobře vychlazené. Do hotového nápoje můžeme přidat asi 6 dkg pískového cukru. Mandlové mléko je velmi osvěžující nápoj.  
(4 porce.)

**1562 MLÉČNÉ NÁPOJE MÍCHANÉ – KOKTAILY**

Mléčné koktaily se vyrábějí v různých kombinacích, a to jako nápoje líhu-prosté, výživné a osvěžující. Podáváme je ve větších porcích, ve sklenicích o obsahu 2 až 3 dcl. Rozlišujeme mléčné koktaily chlazené, zmrzlinové a smetanové.

**1563 Technologický postup přípravy mléčných koktailů**

Pro výrobu mléčných koktailů je důležité, aby použité mléko bylo chlazené na 2, nejvýše 6 °C. Při této nízké teplotě se totiž nápoj nejlépe našlehá, to znamená, že se do mléka vpraví co největší množství vzduchu. Zhotovíme

tak lahodný nápoj s charakteristickou lehkostí. Použijeme-li mléka teplejšího, nepřijme toto mléko při šlehání žádoucí množství vzduchu a mléčný koktail je pak nedostatečně našlehán, těžký a tím i méně chutný. Nejvhodnější mléko pro šlehané mléčné nápoje je mléko odstředěné. Nápojové složky uvedené u jednotlivých receptů dáme do nádoby elektrického mixeru, v kterém nápoj dobře vyšleháme. Nemáme-li elektrický mixer, použijeme na vyšlehání metly.

**1564 KOKTAILY MLÉČNÉ, CHLAZENÉ (MILK SHAKES)****1565 Citrónový koktail mléčný**

Lžice rozdrčeného ledu  
3 cl ovocného sirupu citrónového  
1 cl ovocného sirupu pomerančového  
15 cl mléka  
(1 porce.)

**1566 Čokoládový koktail mléčný**

Lžice rozdrčeného ledu  
4 cl čokoládového cukrového sirupu  
1 cl vanilkového cukrového sirupu  
15 cl mléka  
(1 porce.)

**1567 Jahodový koktail mléčný**

Lžice rozdrčeného ledu  
3 cl ovocného sirupu jahodového  
1 cl ovocného sirupu citrónového  
15 cl mléka  
(1 porce.)

**1568 Pomerančový koktail mléčný**

Lžice rozdrčeného ledu  
3 cl ovocného sirupu pomerančového  
1 cl ovocného sirupu citrónového  
15 cl mléka  
(1 porce.)

**1569 KOKTAILY MLÉČNÉ ZMRZLINOVÉ (MILK FRAPPÉ)**

Tyto nápoje mícháme buď v barové míchací sklenici, anebo chceme-li je mít vyšlehané do pěny, v elektrickém mixeru. Na jednu porci bereme přibližně 3–4 cl zmrzliny.

**1570 Citrusový koktail zmrzlinový**

4 cl pomerančové zmrzliny  
2 cl citrónového cukrového sirupu  
 $\frac{1}{8}$  l mléka  
(1 porce.)

**1571 Grilážový koktail zmrzlinový**

4 cl grilážové zmrzliny  
2 cl karamelového cukrového sirupu  
 $\frac{1}{8}$  l egalizovaného mléka  
(Hotový koktail nalijeme do sklenice, ozdobíme šlehanou smetanou, kterou posypeme umletou griláží.)  
(1 porce.)

## 1572 MLÉČNÉ ZMRZLINOVÉ STŘIKY (ICE CREAM, MILK AND SODA)

Tento druh nápojů, jehož základem je zmrzlina a sodovka nebo minerálka, patří mezi osvěžující nápoje, které jsou zejména v létě velmi oblíbené. Další složkou těchto nápojů jsou ovocné šťávy nebo ovocné sirupy, ovoce a mléko nebo smetana. V zahraničí se vyrábějí ještě s přísadou lihovin nebo vína. Příprava tohoto nápoje je velice jednoduchá. Do pohárové sklenice s krátkou stopkou nebo bez stopky vložíme zmrzlinu a ostatní přísady, dolijeme sodovkou nebo minerálkou, krátce zamícháme a podáváme se slámkou a koktailovou lžičkou.

Důležité však je, aby sodovka nebo minerálka, mléko nebo smetana byly předem náležitě vychlazeny.

### 1573 Jahodový zmrzlinový střík

*Poměr: 1 koule jahodové zmrzliny (asi 4 cl), 2 cl ovocného sirupu jahodového, 2 cl plnotučného mléka nebo smetany, sodovka a 2 jahody.*

Postup: Do sklenice dáme zmrzlinu, k ní přilijeme ovocný sirup jahodový, mléko nebo smetanu, dolijeme sodovkou a koktailovou lžičkou lehce zamícháme. Do takto připraveného nápoje vložíme jahody a podáváme.  
(1 porce.)

### 1574 Vanilkový zmrzlinový střík

*Poměr: 1 koule vanilkové zmrzliny (asi 4 cl) —, 2 cl ovocného sirupu třešňového, 2 cl plnotučného mléka nebo smetany, sodovka a kompotované třešně.*

Postup: Do sklenice dáme zmrzlinu, přilijeme ovocný sirup třešňový, mléko nebo smetanu, dolijeme sodovkou a koktailovou lžičkou lehce zamícháme. Do nápoje vložíme třešinky a podáváme.

(1 porce.)

Další vhodné kombinace vanilkového zmrzlinového stříku jsou: Vanilková zmrzlina, ovocný sirup malinový, mléko, sodovka, maliny. — Vanilková zmrzlina, ovocný sirup pomerančový, mléko, sodovka, kousky pomeranče. — Vanilková zmrzlina, ovocný sirup ananasový, mléko, sodovka, kostky ananasu.

## 1575 JOGURT A JOGURTOVÉ NÁPOJE

Jogurt má pro lidský organismus příznivý dietetický a léčivý účinek tím, že ovlivňuje příznivě střevní mikroflóru. Přesto však pro drsnou a nakyslou chuť nenalézá u všech spotřebitelů žádoucí obliby. S přidavkem medu, ovocných sirupů, tekutého ovoce, čokolády a různého koření můžeme upravit z jogurtu velmi lahodný nápoj, který budou rádi pít všichni, obzvláště děti.

K slazení jogurtu se lépe hodí med než cukr; med však nemá být zcukernatělý, nýbrž tekutý. Mají-li nápoje připravené z jogurtu dokonale osvěžit, necháme je před podáváním dobře prochládit v chladničce. Jogurt se prodává ve skleničce o obsahu 2 dcl.

### Jogurt s medem

*Poměr: 1 sklenička jogurtu, 1/16 litru mléka a 3 dkg medu.*

Postup: Med rozředíme mlékem. Jogurt dáme do misky a za stálého šlehání vidličkou postupně přidáváme medové mléko.

(2 porce.)

Tento nápoj je velice osvěžující a také dětem znamenitě chutná.

### Jogurt s ovesnými vločkami

*Poměr: 1 sklenička jogurtu, 2 lžice mléka, 1 lžice medu a 1—2 lžice ovesných vloček.*

Postup: Med rozředíme mlékem. Jogurt dáme do misky nebo do hrníčku a za stálého šlehání vidličkou přidáváme medové mléko. Do toho pak přimícháme ovesné vločky a připravený jogurt postavíme asi na hodinu do chladu, aby vločky nabobtnaly. Hotový jogurt podáváme se lžičkou na přesnídávku.  
(1 porce.)

### Jogurt s pomerančem

*Poměr: 1 sklenička jogurtu, šťáva z poloviny pomeranče, 2 cl citrónové šťávy, 1 větší kladší jablko, 2 lžice cukru, pomeranč a 12 kompotovaných třešní na zdobení.*

Postup: Do nádoby elektrického míchače dáme oloupané a na kousky nakrájené jablko, pomerančovou a citrónovou šťávu, cukr, jogurt, a asi 1 minutu mixujeme. Pak směs naplníme do skleněných misek a povrch ozdobíme na plátky nakrájeným pomerančem a třešněmi. Výborná pochoutka pro děti.  
(2 porce.)

*Odměna:* Podáváme-li takto upravený jogurt pro dospělé, můžeme přidat 2 cl koňaku.

## JOGURTOVÉ NÁPOJE S RŮZNÝMI PŘÍŠADAMI A PŘÍCHUTĚMI

### Jogurtové mléko s čokoládou

*Poměr: 1 sklenička jogurtu, lžice nastrouhané čokolády, 2 cl cukrového sirupu nebo lžice cukru a 1/8 l mléka nebo smetany.*

Postup: Veškeré přísady dobře rozkvedláme v hrnečku nebo promixujeme v elektrickém míchači.

(2 porce.)

### 1581 Jogurtové mléko s jahodami

*Poměr: 1 sklenička jogurtu, 8 cl jahodové šťávy nebo Pribinky, trochu cukru nebo cukrového sirupu nebo medu, 1/8 l mléka a 2 polévkové lžičce lesních nebo zahradních jahod.*

Postup: Do hrnečku dáme jogurt, přilijeme dobře zchlazené mléko, jahodovou šťávu nebo Pribinku, osladíme a dobře rozkvedláme.

Hotový nápoj nalijeme do 2 sklenic, povrch posypeme jahodami a podáváme se lžičkou.  
(2 porce.)

### 1582 Jogurtové mléko s meruňkami

*Poměr: 1 sklenička jogurtu, 8 cl meruňkového protlaku nebo Pribinky, 2 cl citrónového cukrového sirupu, 1/8 l mléka a dvě meruňky.*

Postup: Do hrnečku dáme jogurt, přilijeme meruňkový protlak, dobře zchlazené mléko, sirup a vše dobře rozkvedláme. Připravený nápoj nalijeme do sklenic, vložíme nakrájené meruňky a podáváme se lžičkou.  
(2 porce.)

### 1583 Jogurtové mléko s okurkou

*Poměr: 1 sklenička jogurtu, 20 dkg čerstvé okurky, 1/8 l kyselé smetany a trochu soli, cukru, pepře a papriky.*

Postup: Jogurt a kyselou smetanu dáme do nádoby elektrického mixeru, přidáme opláchnutou, na drobno nakrájenou okurku, okořeníme a šleháme asi 1 minutu. Dobře vychlazený nápoj nalijeme do sklenic a ozdobíme kolečkem rajčete, posypaného rozsekanou pažitkou.

Tento nápoj podáváme k večeři a za přílohu volíme chléb s máslem.  
(2 porce.)

### 1584 Jogurtové mléko s pomerančem

*Poměr: 1 sklenička jogurtu, šťáva z jednoho pomeranče, cukr nebo med podle chuti a 1/8 litru mléka.*

Postup: Přísady uvedené v poměru rozkvedláme a dobře vychlazený nápoj nalijeme do sklenic. Na povrch nápoje dáme kolečko z pomeranče. K tornuto nápoji podáváme chléb s máslem.  
(2 porce.)

## 1585 ROZLIČNÉ MLÉČNÉ NÁPOJE STUDENÉ

### 1586 Bylinkové podmáslí

*Poměr: 1/4 l kyselého podmáslí, asi 1 lžičce jemně rozsekaných bylinek (např. pažitka, petržel, kopr, kerblík, řeřicha apod.), trochu soli a nastrouhaného muškátového oříšku.*

Postup: Oprané zelené natě jemně rozsekáme a s ostatními přísadami dobře promixujeme. Hotový nápoj nalijeme do sklenice a podáváme. (1 porce.)  
Tento nápoj je vhodný k vařeným novým bramborům nebo se k němu podává chléb s máslem nebo obložený vařenými vejci, sýrem atd.

### 1587 Olympijský mléčný nápoj

*Poměr: Šejkr, polévková lžičce ledu, 5 cl mléka, 5 cl hybridového moštu, lžičce citrónové šťávy, lžičce cukrového sirupu, 1 vejce a sodovka.*

Postup: Do šejkru dáme led a kromě sodovky přilijeme všechny ostatní přísady, dobře protřeseme, nalijeme do pohárové sklenice a sodovkou dolijeme. Podáváme se slámkou.  
(1 porce.)

### 1588 Televizní koktail mléčný

*Poměr: 1 čerstvé vejce, 2 lžičky kakaa, lžičce medu a 1 dl mléka.*

Postup: Uvedené přísady dáme do nádoby elektrického mixeru a šleháme asi 1 minutu. Hotový nápoj nalijeme do většího šampaňského poháru, vložíme kousek ledu a podáváme se slámkou.  
(1 porce.)

## 1589 MLÉČNÉ NÁPOJE HORKÉ

K těmto nápojům používáme ponejvíce sklenic s kovovou objímkou nebo sklenic ovinutých ubrouskem. Do sklenic dáváme nejdříve sirup, popř. další přísady a nakonec vařící mléko. Mléko naléváme do sklenic přes sítko, malou chvíli po odstavení z ohně. Sklenice před nalitím horkého mléka buď přiměřeně nahřejeme anebo do nich vložíme lžičku, aby nepraskly. Horké mléčné nápoje podáváme obzvláště v zimním období, zejména při zimní rekreaci. Některé z nich jsou také vhodné při nachlazení.

## 1590 MLÉKA HORKÁ S PŘÍCHUTÍ - LIHUPROSTÁ

Při této úpravě horkých mlék se musíme vyvarovat jakýchkoli přísad, obsahujících kyselinu, jinak se mléko okamžitě srazí (utvoří se tuhá sraženina) a nápoj se znehodnotí.

#### 1591 Horké mléko s karamelovou příchutí

*Poměr: 3 cl karamelového cukrového sirupu, 1 cl vanilkového cukrového sirupu a 15 cl vařícího mléka. — Sklenice s objímkou o obsahu 2 dl.*

Postup: Do sklenice nalijeme karamelový a vanilkový sirup a dolijeme vařícím mlékem. K zamíchání nápoje přikládáme lžičku.  
(1 porce.)

#### 1592 Horké mléko s kokosovou příchutí

*Poměr: 3 cl kokosového cukrového sirupu, 1 cl čokoládového cukrového sirupu a 15 cl vařícího mléka. — Sklenice s objímkou.*

Postup: Příprava tohoto mléka je obdobná jako u horkého mléka s karamelovou příchutí.  
(1 porce.)

#### 1593 Horké mléko se zázvorovou příchutí

*Poměr: 4 cl zázvorového cukrového sirupu a 15 cl vařícího mléka. Sklenice s objímkou.*

Postup: Do sklenice nalijeme zázvorový sirup, dolijeme vařícím mlékem, lžičkou zamícháme a podáváme.  
(1 porce.)

*Obměna:* Podobně můžeme upravit horké mléko s mandlovou, oříškovou, čokoládovou a vanilkovou příchutí.

#### 1594 MLÉČNÉ NÁPOJE HORKÉ S MENŠÍ PŘÍSAĐOU ALKOHOLU – BAVAROISY

Hlavní součástí těchto nápojů je vařící mléko s přísadou cukrového sirupu a likéru, popř. i jiné příchutě. Bavaroisy podáváme ve sklenici s objímkou o obsahu 2 dl a k zamíchání nápoje přikládáme lžičku.

#### 1595 Bavaroisa s čokoládovou příchutí

*Poměr: 2 cl čokoládového cukrového sirupu, 2 cl likéru Crème de Cacao a vařící mléko. — Sklenice s objímkou.*

Postup: Do sklenice nalijeme čokoládový sirup, kakaový likér, dolijeme vařícím mlékem a podáváme.  
(1 porce.)

#### 1596 Bavaroisa s karamelovou příchutí

*Poměr: 3 cl karamelového cukrového sirupu, 1 cl vanilkového likéru a vařící mléko. — Sklenice s objímkou.*

Postup: Příprava tohoto nápoje je obdobná jako u Bavaroisy s čokoládovou příchutí.  
(1 porce.)

#### 1597 Bavaroisa s mandlovou příchutí

*Poměr: 2 cl mandlového cukrového sirupu, 2 cl likéru Persico a vařící mléko. — Sklenice s objímkou.*

Postup: Příprava tohoto nápoje je obdobná jako u Bavaroisy s čokoládovou příchutí.  
(1 porce.)

#### 1598 MLÉČNÉ PUNČE

Tento druh mléčných nápojů a jejich přípravu naleznete v kapitole „Punče a grogy“.

#### 1599 VAJEČNÉ MLÉČNÉ KRÉMY S PŘÍMĚSÍ ALKOHOLU, ZVANÉ EGG NOGGS

Tento nápoj je původem ze Skotska. Egg Nogg v doslovném překladu znamená vaječný džbánec nebo hrnčec.

Hlavními složkami tohoto nápoje jsou mléko, čerstvá syrová vejce a malé množství likéru nebo destilátu.

Egg Noggs se řadí mezi posilující a lehce stravitelné nápoje. Svými vlastnostmi a složením se podobají nápojům, zvaným flipy.

Můžeme je připravovat studené i teplé, a proto jsou vhodné jak v letních, tak i zimních měsících.

Studené Egg Noggs připravujeme v šejkru s přísadou ledu, teplé buď ve sklenicích nebo v porcelánovém hrníčku s hubičkou. Hotové Egg Noggs studené i teplé prolijeme sítkem do připravených sklenic a povrch nepatrně posypeme buď nastrouhaným muškátovým oříškem nebo skořicí. Egg Noggs podáváme buď ve špičkových sklenicích, nebo v pohárových sklenicích s kratší stopkou, tzv. flipových, se slámkou.



## 1600 EGG NOGGS STUDENÉ A HORKÉ

### 1601 Apricot Egg Nogg

*Poměr: Šejkr, led, 8 cl mléka, 1 žloutek, 1 cl cukrového sirupu a 3–4 cl likéru Apricot brandy.*

Postup: Do šejkru dáme led, přidáme vše ostatní, protřeseeme do pěny a nalijeme přes sítko do špičkové sklenice. Povrch můžeme ozdobit ušlehaným bílkem, do kterého jsme promíchali lžičku meruňkového džemu. Podáváme se slámkou a se lžičkou.

(1 porce.)

### 1602 Koňakový Egg Nogg

*Poměr: Šejkr, led, 8 cl mléka, 1 čerstvé celé vejce, 1 cl vanilkového cukrového sirupu (viz recept čís. 1516) a 3 až 4 cl koňaku.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přidáme vše ostatní, protřeseeme do pěny, nalijeme přes sítko do připravené sklenice a ihned podáváme se slámkou.

(1 porce.)

### 1603 Mocca Egg Nogg horký

*Poměr: 6 cl mléka, 1 žloutek, 1 cl cukrového sirupu, 4 cl silné černé kávy, 2 cl koňaku a trochu jemně umleté kávy.*

Postup: Do sklenice nebo hrníčku dáme žloutek, cukrový sirup, dobře rozmícháme, pak za stálého kvědlání přilijeme horkou kávu a horké mléko a vše přelejeme přes sítko do připravené sklenice. Přilijeme koňak, lehce zamícháme a povrch posypeme trochou jemně umleté kávy.

(1 porce.)

## 1604 HORKÁ VÍNA

Velmi vhodným nápojem pro zimní období je horké víno, jehož úprava je celkem snadná, ale přesto vyžaduje jistých znalostí.

Především dbejme toho, aby víno nikdy nepřišlo do varu, neboť tím by ztratilo aromatickou přischuť. Necháme proto víno na ohni jen tak dlouho, až se začne ztrácet bílá pěna. Pro horká vína používáme výhradně punčových sklenic s kovovou objímkou, které před nalitím horkého vína přiměřeně nahřejeme.

### 1605 Horké víno ananasové

*Poměr: 2 cl citrónového cukrového sirupu, 4 cl ananasové šťávy, 2 cl maraskinového likéru a  $\frac{2}{10}$  l bílého přírodního vína.*

Postup: Do hrnečku dáme sirup, ananasovou šťávu, víno, postavíme na oheň a silně zahřejeme. Pak odstavíme, přecedíme do zahřáté sklenice, přilijeme maraskinový likér a podáváme.

(1 porce.)

### Horké víno červené

*Poměr: 4 kostky cukru, kousek citrónové kůry, kousek skořice, 1–2 hřebíčky,  $\frac{1}{4}$  l červeného přírodního vína.*

Postup: Do hrnečku dáme cukr, citrónovou kůru, skořici, hřebíček a víno. Směs postavíme na oheň a silně nahřejeme. Pak odstavíme, přecedíme do zahřáté sklenice, do které jsme předem vložili stříbrnou lžičku a podáváme.

(1 porce.)

### Horké víno ruské

*Poměr: 2 cl cukrového sirupu, 2 cl borůvkové šťávy nebo Pribinky, 4 cl vodky a  $\frac{2}{10}$  l červeného přírodního vína.*

Postup: Do hrnečku dáme sirup, borůvkovou šťávu a víno, postavíme na oheň a silně zahřejeme. Pak odstavíme, přecedíme do zahřáté sklenice, přilijeme vodu a podáváme.

(1 porce.)

## PUNČE

Punče jsou nápoje oblíbené při slavnostnějších příležitostech a také při zimní rekreaci. Punč je nápoj s přísadou alkoholu, který k nám přišel koncem 17. století z Indie, a jak jeho indické jméno „panča“, tj. „pět“ naznačuje, připravuje se z pěti složek: čaje, cukru, araku, vína a vody; k okořenění se pak používá skořice a hřebíčku. Původní složení punče se časem měnilo a přizpůsobovalo místním zvykům a poměrům.

Úprava punče není sice zvláště složitá, avšak má několik důležitých bodů, které nesmíme přehlédnout: vařící voda, které k přípravě horkých punčů používáme, musí být vždy čerstvě svařená. Voda „zavařená“, tj. taková, která se delší dobu vaří, není vhodná. Vařící vodu nikdy nesmíme nalít bezprostředně na lihovinu, neboť tím potlačíme výrazné aroma lihoviny. Lihovinu musíme nalít do punče až nakonec. Hlavně pak nesmíme nápoj příliš sladit.

Je důležité, aby nádobí, ve kterém punč připravujeme, nebylo mastné. Punč naléváme do čajových nebo punčových sklenic s kovovou objímkou, předem nahřátých. Vložíme-li před nalitím horkého punče do sklenice lžičku, sklo nepraskne.

Vedle horkých známe i studené a zmrzlinové punče.

Punče, ať horké nebo studené nepovzbuzují chuť k jídlu a proto se nikdy nepodávají před jídlem a při jídle, nýbrž výhradně po jídle. Punče podáváme s příloženou lžičkou.

#### 1609 PUNČE HORKÉ

#### 1610 Arakový punč

*Poměr: 5 cl cukrového sirupu, 2 dl vody, 5 cl citrónové šťávy a 1 dl araku.*

Postup: Do hrnečku dáme cukrový sirup, vodu, postavíme na oheň, přivedeme do varu, odstavíme, přidáme citrónovou šťávu, nalijeme do zahřátých sklenic, přilijeme arak a podáváme.  
2 porce.

#### 1611 Čajový punč

*Poměr: 15 cl připraveného čaje, 5 cl citrónového cukrového sirupu, 1 cl vanilkového cukrového sirupu, 1 dl bílého vína, lžičce citrónové šťávy, lžičce pomarančové šťávy a 6 cl vodky.*

Postup: Do hrnečku nalijeme čaj, sirupy, víno, postavíme na oheň a nahřejeme téměř do bodu varu. (Vařit se směs ovšem nesmí.) Pak přidáme šťávu z citrusových plodů, nalijeme do zahřátých sklenic, přilijeme vodku a podáváme.  
2 porce.

#### 1612 Havajský punč

*Poměr: 1 malá (půlkilová) krabice kompotovaného ananasu, ½ l vody, ½ l bílého přírodního vína, nejlépe rýnského, 3 cl vanilkového cukrového sirupu a 2 dl třešňovice.*

Postup: Ananas nakrájíme na malé kostičky, dáme do hrnce, přilijeme šťávu z ananasu, vodu, víno, vanilkový cukrový sirup, postavíme na oheň a silně nahřejeme. Pak směs i s nakrájeným ananasem nalijeme do zahřátých sklenic, dolijeme třešňovici a podáváme.  
7 porcí.

#### 1613 Medový punč

*Poměr: 2 lžičce medu, 4 cl citrónové šťávy, 2 dl vody a 9 cl koňaku nebo třešňovice.*

Postup: Příprava je obdobná jako u arakového punče.  
(2 porce.)

#### 1614 Pomerančový punč

*Poměr: 2 cl pomerančového cukrového sirupu, 1 dl vody, 3 cl pomerančové šťávy a 5 cl whisky.*

Postup: Do hrnečku dáme sirup a vodu, postavíme na oheň, přivedeme do varu, odstavíme, k tomu přidáme pomerančovou šťávu, nalijeme do zahřátých sklenic, přilijeme whisky a podáváme.  
1 porce.

#### 1615 Silvestrovský punč

*Poměr: ¼ l červeného přírodního vína, ¼ l bílého přírodního vína, 12 dkg kandovaného cukru, ¼ l vody, 1/16 l vodky nebo třešňové pálenky a 5 cl citrónové šťávy.*

Postup: Do kastrolku nalijeme vodu, přidáváme kandovaný cukr a na ohni jej rozpustíme. Rozpuštěný kandovaný cukr prolijeme sítkem do hrnce, přilijeme víno a silně nahřejeme. Nakonec přilijeme citrónovou šťávu, vodku nebo třešňovou pálenku. Nalijeme do zahřátých sklenic a podáváme.  
Asi 5 porcí.

#### 1616 Novoroční punč

*Poměr: ¾ l vody nebo slabého čaje, 20 dkg cukru, 3 pomeranče, jeden citrón, 2 hřebíčky, kousek celé skořice, ½ l červeného přírodního vína a asi 2 dl rumu.*

Postup: Do hrnce nalijeme vodu nebo slabý čaj, přidáme cukr, ze dvou pomerančů a z poloviny citrónu ostrouhanou kůru, skořici a hřebíček a asi 5 minut vše povaříme. Pak směs prolijeme sítkem do jiné nádoby, přilijeme víno, postavíme na oheň, zahřejeme téměř do bodu varu, pak odstavíme, přilijeme šťávu z pomerančů a citrónu, rum a zamícháme. Hotový punč nalijeme do zahřátých sklenic a podáváme.  
8 porcí.

#### 1617 MLÉČNÉ PUNČE HORKÉ (MILK PUNCHS)

#### 1618 Mléčný punč bílý

*Poměr: 1 cl cukrového sirupu, 2 cl bílého (bezbarvého) punče a 15 cl vařícího mléka. — Punčová sklenice obsahu 2 dl.*

Postup: Do zahřáté sklenice nalijeme cukrový sirup, přilijeme přes sítko vařící mléko, přidáme bílý punč, lžičkou zamícháme a podáváme.  
1 porce.

#### 1619 Mléčný punč oříškový nebo mandlový

*Poměr: 1 cl cukrového sirupu, 2 až 3 cl araku nebo třešňovice a 15 cl vařícího oříškového nebo mandlového mléka (viz recept čís. 1561).*

Punčová sklenice.

Postup: Příprava je obdobná jako u punče mléčného bílého.  
1 porce.

## 1620 PUNČE STUDENÉ, S PŘÍMĚSÍ ALKOHOLU

### 1621 Portský punč studený

*Poměr: Led, 2 cl cukrového sirupu, 3 cl pomerančové šťávy, 6 cl portského vína a kompotované ovoce.*

Postup: Punčovou sklenici bez objímky naplníme do poloviny na jemně roztlučeným ledem, na něj nalijeme sirup, pomerančovou šťávu, víno a lžičkou dobře zamícháme. Do hotového punče vložíme kompotované ovoce a podáváme se lžičkou.

1 porce.

### 1622 Šampaňský punč studený

*Poměr: Lžice roztlučeného ledu, 1 cl citrónové šťávy, 1 cl pomerančové šťávy, 1 cl citrónového sirupu, šampaňské víno a kolečko citrónu.*

Postup: Do šampaňské sklenice dáme led, na něj nalijeme šťávu z citrónu a pomeranče, dolijeme šampaňským vínem, ozdobíme citrónem a podáváme se slámkou a se lžičkou.

1 porce.

## 1623 ZMRZLINOVÉ PUNČE – SORBETY (SORBETS – ARABSKY ŠERBETY)

Zmrzlinové punče jsou zejména v letních měsících příjemným osvěžením. Podobají se ledovým nápojům, tzv. koblerům, avšak jejich hlavní součástí je místo ledu zmrzlina.

Připravujeme je s alkoholem i bez alkoholu.

Kromě zmrzlin používáme k přípravě těchto nápojů, zejména jsou-li určeny pro děti, také ovocné šťávy nebo mošty a v některých případech i tekutou šlehačku. Dospělým pak můžeme nahradit ovocné šťávy a mošty vínem s menší přísadou likéru nebo destilátu.

Při úpravě zmrzlivého punče postupujeme takto: Vyšší pohárovou sklenici s krátkou stopkou naplníme do třetiny, někdy i do poloviny zmrzlinou, dolijeme ji tekutinou a zamícháme dlouhou lžičkou, čímž vznikne hustý nápoj. Přidáváme-li do zmrzlinového punče ovoce, klademe je na zmrzlinu ve sklenici, tekutinou dolijeme a podáváme bez míchání.

K zmrzlinovým punčům podáváme slámkou a dlouhou lžičku.

## 1624 ZMRZLINOVÉ PUNČE NEBOLI SORBETY LIHUPROSTÉ

### 1625 Ananasový punč zmrzlinový, lihuprostý

*Poměr: 6 cl ananasové zmrzliny, 2 cl citrónového cukrového sirupu a vinný nebo jablečný mošt.*

Postup: Vyšší pohárovou sklenici naplníme do třetiny zmrzlinou, k tomu přilijeme citrónový sirup a mošt, dobře promícháme a podáváme se slámkou a se lžičkou.

1 porce.

### 1626 Vanilkový punč zmrzlinový, lihuprostý

*Poměr: 1 dl vanilkové zmrzliny, 4 cl tekuté šlehačky a 4 cl malinové šťávy.*

Postup: Vyšší pohárovou sklenici naplníme do poloviny zmrzlinou, k tomu přilijeme šlehačku a malinovou šťávu, dobře promícháme a podáváme.

1 porce.

### 1627 Zmrzlinový punč s ovocem, lihuprostý

*Poměr: 3 cl jahodové zmrzliny, 2 polévkové lžice čerstvých jahod, 1 cl mandlového cukrového sirupu (viz recept čís. 1519) a 8 cl citrusového moštu.*

Postup: Vyšší pohárovou sklenici naplníme do třetiny zmrzlinou, na ni dáme očištěné, opláchnuté jahody, polijeme mandlovým sirupem a sklenici dolijeme vychlazeným moštem. Podáváme se slámkou a se lžičkou.

1 porce.

## 1628 ZMRZLINOVÉ PUNČE NEBOLI SORBETY S PŘÍMĚSÍ ALKOHOLU

### 1629 Arakový punč zmrzlinový

*Poměr: 6 cl pomerančové nebo mandarinkové zmrzliny, 2 cl araku nebo třešňové pálenky a asi 1 dl lehkého bílého pštrůdního vína.*

Postup: Vyšší pohárovou sklenici naplníme do třetiny zmrzlinou, na ni nalijeme pálenku, sklenici dolijeme vínem a směs dlouhou lžičkou promícháme. Podáváme se slámkou a se lžičkou.

1 porce.

*Důležité:* Jak vidno z výše uvedených receptů, je příprava zmrzlinových punčů snadná. Proto u dalších receptů uvádíme pouze poměry (t. j. různé obměny přísad). U nápoje, kde se v postupu vyskytuje výjimka, je příprava nápoje popsána celá.

### 1630 Italský punč zmrzlinový

*Poměr: 3 cl vanilkové a 3 cl pomerančové zmrzliny, 2 cl likéru Orange curacao a 1/8 l lehkého bílého přirodního vína.*

### 1631 Ruský punč zmrzlinový

*Poměr: 8 cl borůvkové zmrzliny a 1/8 litru natrpklého červeného vína.*

### 1632 Šampaňský punč zmrzlinový

*Poměr: 6 cl ananasové zmrzliny, 2 cl citrónového cukrového sirupu a šampaňské víno.*

Postup: Vyšší pohárovou sklenici naplníme do třetiny zmrzlinou, přilijeme sirup, lžičkou zamícháme, pak dolijeme šampaňským vínem a podáváme se lžičkou a se slámkou.

1 porce.

### 1633 Brandy sorbet

*Poměr: 6 cl pomerančové zmrzliny, 2 cl citrónového sirupu, polévková lžice kompotovaných třešní, 4 cl koňaku a asi 1 dl vychlazeného šampaňského vína.*

Postup: Vyšší pohárovou sklenici naplníme do třetiny zmrzlinou, na ni nalijeme citrónový sirup, pak na to dáme třešně, přelijeme koňakem a sklenici dolijeme šampaňským vínem. (Nemícháme.) Podáváme se lžičkou a se slámkou.

1 porce.

### 1634 GROGY (GROGS)

Grog je nápoj původu anglického. Je silnější než punč a připravuje se hlavně z horké vody, některé lihoviny (araku, koňaku, rumu, whisky) a cukru nebo medu. Někdy se mimo lihovin používá také čaj, citrusové šťávy a z koření hřebíčku nebo skořice. Při úpravě horkých grogů postupujeme stejně jako u horkých punčů. V letních měsících lze připravit i studený grog z pitné vody, ledu, rumu, cukru a ovocné šťávy.

Na horký grog jsou nejvhodnější sklenice s kovovou objímkou. Nemáme-li je, ovineme vhodnou skleničku vkusně bílým nebo barevným ubrouskem. Pro 1 osobu počítáme s dávkou asi 2 dl až 1/4 l. Z tohoto množství obvykle připadá na lihovinu (arak, koňak, rum, whisky apod.) 1 díl a na vodu, čaj nebo jiné tekutiny 3 až 4 díly.

### 1635 Citrónový grog

*Poměr: 1 dl vody, 2 cl citrónového cukrového sirupu, 2 cl citrónové šťávy a 4 až 5 cl whisky.*

Postup: Do hrnečku nalijeme vodu, citrónový sirup, postavíme na oheň, přivedeme do varu, pak odstavíme a přidáme citrónovou šťávu. Poté horkou tekutinu nalijeme do zahřátých sklenic, dolijeme whisky a podáváme se lžičkou.

1 porce.

### 1636 Námořnický grog

*Poměr: 15 cl svařené vody se skořicí, hřebíčkem a citrónovou kůrou, 2 cl cukrového sirupu a 6 cl rumu nebo araku.*

Postup: Ochutněnou vařící vodu osladíme cukrovým sirupem, přes sítko ji nalijeme do zahřátých sklenic a dolijeme rumem. Podáváme se lžičkou.

1 porce.

### 1637 Rumový grog

*Poměr: 2 dl vařící vody, kolečko citrónu, 4 až 5 cl rumu a 2 až 3 kostky cukru.*

Postup: Do zahřáté sklenice nalijeme vařící vodu, dolijeme rumem a ozdobíme kolečkem citrónu. Cukr podáváme zvlášť.

1 porce.

### 1638 Turistický grog

*Poměr: 1/4 l vody, 10 dkg medu, trochu skořice, 6 cl ovocného sirupu pomerančového, šťáva z 1 citrónu a 1/4 l vodky nebo rumu.*

Postup: Vodu svaříme s medem, skořicí a ovocným sirupem, procedíme, přimícháme citrónovou šťávu, nalijeme do zahřátých sklenic a doplníme lihovinou. Podáváme se lžičkou.

6 porcí.

### 1639 BOWLE

Bowle (vysl. boule, v angl. znamená doslovně misku) je velmi lahodný míchaný nápoj, vlastně jemně aromatisované víno.

Bowle nám dává možnost pohostit při poměrně malém vydání větší počet osob a navíc ještě dodá slavnostního lesku všem rodinným a společenským oslavám. Chutná téměř všem a zejména v létě je vítaným osvěžujícím nápojem.

Bowle se připravuje zpravidla z vína s přidáním cukru nebo cukrového sirupu, ovoce, sodovky nebo minerální vody a šampaňského vína. Ke zvýraznění chuti se přidává někdy i likér nebo destilát.

Úprava dobré bowle vyžaduje nejen dodržení určitých pravidel, ale i výběr jakostních surovin.

Nejdůležitější a téměř hlavní složkou všech bowlí je víno. Nejvhodnější je

víno lehké, mladé. V nutném případě můžeme révové víno nahradit vínem ovocným, nejlépe jablečným.

K slazení bowlí používáme cukru, lépe však cukrového sirupu, ale neplýváme jím. Správně připravená bowle nesmí být přeslazená. Příliš sladká bowle vyvolává nejen žízeň, ale někdy i nevolnost.

Ovoce k přípravě bowle je nejvýhodnější čerstvé a vyzrálé, aromatické, jako jsou jahody, maliny, třešně, meruňky, broskve, ananas apod. Můžeme však použít i ovoce kompotovaného a zmrazeného. Dbejme však, aby bowle, do které dáváme ovoce, zůstala čirá; proto si musíme při míchání bowle počínat opatrně, abychom ovoce zbytečně nerozmačkali.

Kromě bowle připravené z čerstvého, kompotovaného a zmrazeného ovoce můžeme připravit bowli též z bylinek, kořenové zeleniny, z květů apod. Velmi dobře se hodí také ovocná dřevina čerstvá nebo zmrazená. Bowle z dřeviny není sice čirá, ale je velmi chutná.

Vhodná nádoba na přípravu bowlí je tzv. skleněná terina, která má tvar polokoule a je opatřena přiléhavou skleněnou pokličkou. V této nádobě bowli upravujeme i podáváme na stůl. Nemáme-li bowlovou terinu, můžeme nápoj připravit ve skleněném džbánu.

Neméně důležité je chlazení bowlí; málo vychlazená bowle nechutná dobře a přechlazená nemá žádoucí aroma. Nejlépe bowli ochladíme, když po vyluhování chuťových látek postavíme bowlovou terinu do větší mísy a obklopíme ji ledem. Led můžeme posypat trochou soli. Nikdy však nedávejme led přímo do bowle, pak chutná příliš vodově. Správně vychlazená bowle má mít přibližně 10° C. Nemá-li bowle z nějaké příčiny dostatečně chladná, pak buď do bowle postavíme úzkou vyšší tenkostěnnou skleněnou nádobu naplněnou drobným ledem, anebo do jednotlivých porcí bowle, nalitých do bowlových skleniček, vložíme kousek ledu.

Šumivé přísady, jako sodovku nebo šampaňské víno, přidáváme do bowle až před samým podáváním.

Do bowle můžeme přidat i vodu, nebo místo šampaňského vína sodovku. To vše závisí na chuti i na finančních možnostech. Použijeme-li ovocného vína, pak je dobré přidat trochu vody, aby bowle měla vyrovnanější chuť. Milovníkům lihuprostých nápojů a dětem můžeme upravit rovněž velmi chutnou bowli. Místo vína použijeme moštů. V tom případě však nutno zvláště dbát, abychom bowli příliš nepřesladili.

Bowli nabíráme jen stříbrnou nebo skleněnou naběračkou a naléváme do skleniček s ouškem. Ke každé porci přikládáme buď lžičku, nebo malou vidličku na ovoce.

#### 1640 Správný postup při úpravě bowlí

Chuťové a vonné přísady, které mají za úkol bowli aromatisovat, jako bylinky, natě, ovoce, květy apod., je-li třeba omyjeme, vložíme do bowlové teriny, prosypeme jemným pískovým cukrem (moučkový cukr by bowli zakalil), polijeme trochou destilátu nebo vína, dobře zakryjeme a necháme na ledu nebo v chladničce 1 až 2 hodiny vyluhovat. (U silně aromatických

bylinek, jako u mařinky vonné, stačí 20—30 minut.) Občas směs lehce zamícháme. Pak teprve doplníme zbylým vínem a dalšími přísadami, které jsme rovněž dobře vychladili. Musíme-li bowli přisladit, použijeme k tomu cukrového sirupu; krystalový cukr se totiž ve studené tekutině špatně a dlouho rozpouští. S bowlí pak terinu zasadíme do ledu nebo dáme do chladničky. Do hotové, dobře vychlazené bowle pak přidáme buď k „zlehčení“ vodu, minerálku nebo sodovku, nebo k „zjemnění“ šampaňské víno, anebo k „zesílení“ trochu destilátu.

Záleží-li nám na dokonalé jakosti a pěkném vzhledu bowle, pak z bowle před podáváním vyjmeme vyluhované ovoce nebo ji jemným sítem procedíme, a do čisté bowlové směsi vložíme ovoce čerstvé. Vyluhováním totiž ovoce často ztrácí pěkný vzhled.

**Důležité.** Bowle je většinou určena pro více osob, tedy pro větší společnost. Z tohoto důvodu jsou také v poměru uvedeny vyšší dávky příslušných složek. Bowli podáváme v bowlových skleničkách obsahu asi 15 cl. Je-li bowle např. 3 litry, tj. asi pro 10 osob, případnou na každou osobu 2 skleničky.

#### 1641 Ananasová bowle

*Poměr: Půlka čerstvého nebo 1 krabice konzervovaného ananasu, 15 dkg pískového cukru, 2 litry bílého vína, asi ¼ litru citrónového cukrového sirupu, voda nebo sodovka, popřípadě šampaňské víno.*

Postup: Ananas nakrájíme na kostičky asi 1 cm velké, dáme do teriny, prosypeme cukrem, polijeme ½ litrem bílého vína, přikryjeme a postavíme asi na hodinu k ledu. Občas lehce zamícháme stříbrnou nebo skleněnou naběračkou. Potom přidáme podle chuti citrónový sirup, zbytek dobře vychlazeného vína, směs lehce promícháme a postavíme na led. Teprve před podáváním přilijeme do bowle buď ¼ litru chlazené vody nebo sodovky, popřípadě láhev dobře vychlazeného šampaňského vína.

(Asi 3 litry — pro 10 osob.)

#### 1642 Broskvová bowle

*Poměr: 10 zralých broskví, 20 dkg pískového cukru, 4 cl koňaku nebo vínovice, šťáva z 1 pomeranče, 2 litry bílého přirodního vína, cukrový sirup podle chuti a 1 láhev šampaňského vína nebo sodovky.*

Postup: Broskve ponoříme na okamžik do vařící vody, pak na okamžik do ledové vody, abychom mohli lehce odstranit slupku. Oloupané broskve rozpůlíme, pecky vyjmeme a nahnědlou dužninu uvnitř broskve odkrojíme, aby bowle nedostala nahořklou příchut. Broskve pak nakrájíme na větší kostky, dáme do skleněné teriny, prosypeme cukrem a nalijeme na ně vínovici nebo koňak, pomerančovou šťávu a tolik vína, aby byly potopeny. Pak postavíme terinu asi na 1½ hodiny k ledu. Občas směs lehce zamícháme. Potom přidáme podle chuti cukrový sirup, zbytek dobře vychlazeného vína, vše lehce zamícháme a postavíme znovu k ledu. Až před podáváním přilijeme do bowle buď vychlazené šampaňské víno nebo vychlazenou sodovku. (Asi 3 litry — pro 10 osob.)

#### 1643 Malinová bowle

*Poměr: 1 kg malin, 15–20 dkg pískového cukru, 3 cl koňaku, 2 litry bílého vína, 2/10 litru cukrového nebo citrónového sirupu a sodovku.*

Postup: Očištěné, opláchnuté vyzrálé maliny nasypeme do teriny, prosypeme cukrem, zakapeme koňakem a nalijeme na ně tolik vína, aby byly potopeny. Přikrytou směs postavíme asi na hodinu k ledu a občas lehce zamícháme. Potom přilijeme zbylé, dobře vychlazené víno, podle chuti dosladíme sirupem a postavíme znovu k ledu. Až před podáváním přilijeme sodovku.

(Asi 3 litry — pro 10 osob.)

#### 1644 Melounová bowle

*Poměr: 1 menší sladký červený meloun, 20 dkg pískového cukru, 1 1/2 litru přírodního vína, 2 cl zázvorového cukrového sirupu (viz recept čís. 1517), podle chuti cukrového sirupu a láhev sodovky nebo stolní minerální vody.*

Postup: Vyzrálý meloun rozčtvrtíme, jádra odstraníme, meloun oloupeme a dužninu nakrájíme na menší kostky. Pak nakrájený meloun dáme do teriny, prosypeme cukrem, zalijeme 1/2 litrem vína, zakryjeme a postavíme na hodinu do chladničky. Občas směs lehce zamícháme.

Pak přilijeme zbylé vychlazené víno, zázvorový sirup, podle chuti dosladíme a znovu dáme do chladničky. Před podáváním přilijeme sodovku nebo minerální vodu.

(Asi 2 1/2 litru — pro 8 osob.)

Tuto bowli můžeme místo v bowlové terině připravit přímo ve vydlabaném a ozdobně vykrojeném melounu. (Viz barevné vyobrazení čís. 53.)

#### 1645 Pomerančová bowle

*Poměr: 6 pomerančů, 4 cl likéru Curaçao, 20 dkg pískového cukru, 1 1/2 litru bílého vína, 2/10 litru cukrového nebo citrónového sirupu, láhev sodovky nebo šampaňského vína.*

Postup: Ze dvou pomerančů oloupeme tence kůru, dáme ji do skleničky, zalijeme 1/4 litrem vína a necháme ji asi 2 hodiny vyluhovat. Z pomerančů pak odstraníme slupky a jádra, nakrájíme na malé kostky, vložíme do teriny, prosypeme cukrem, zalijeme likérem a trochou vína a postavíme na 2 hodiny k ledu. Pak přilijeme zbylé víno, procedíme do toho vína s vylouhovanou pomerančovou příchutí, podle chuti dosladíme cukrovým sirupem a znovu dáme na led. Před podáváním přilijeme sodovku nebo dobře vychlazené šampaňské víno.

(Asi 2 1/2 litru — pro 8 osob.)

#### 1646 Letní bowle

*Poměr: 1 dl pomerančové šťávy, 2 dl rybízové šťávy, 5 cl citrónové šťávy, 2 dl cukrového sirupu, je-li možno s citrónovou nebo pomerančovou příchutí, 1/4 litru bílého vína, 1/4 litru sodovky a 20 dkg roztlučného ledu.*

Postup: Ovocné šťávy a cukrový sirup nalijeme do bowlové teriny, přilijeme 1/4 litru bílého vína a postavíme na 2–3 hodiny do chladničky. Pak přilijeme dobře vychlazené zbylé víno, dobře vychlazenou sodovku nebo šampaňské víno, přidáme roztlučný led, lehce zamícháme a podáváme. (Asi 1 1/2 litru — pro 5 osob.)

#### 1647 Okurková bowle

*Poměr: 1 středně velká, stihlejší čerstvá okurka, 1/8 kg pískového cukru, 1 litr červeného přírodního vína, 2 cl maraskinového likéru, 1/2 litru sodovky nebo šampaňského vína.*

Postup: Okurku oloupeme, rozpůlíme, ochutnáme, není-li hořká, načež z ní odstraníme jádra, nakrouháme ji a vložíme do bowlové teriny, prosypeme cukrem, zalijeme asi 1/2 l vína, přikryjeme a dáme do chladničky nebo na led na tak dlouho, až nakrouhana okurka zcela prosákne vínem. To trvá asi hodinu. Potom bowlový základ prolijeme sátem, vlijeme zpět do teriny, přilijeme likér, dobře vychlazené zbylé víno, podle libosti i trochu vychlazené sodovky a podáváme.

(Asi 1 1/2 l — pro 5 osob.)

#### 1648 Lípová bowle

*Poměr: 1/2 litru silného čaje z lípového květu, 2 cl koňaku, 1 litr bílého vína, 2/10 litru cukrového sirupu, šťáva z jednoho citrónu nebo pomeranče a sodovka.*

Postup: Vychladlý lípový čaj procedíme do bowlové teriny, přilijeme koňak, 1/2 l vína, citrónovou nebo pomerančovou šťávu, zakryjeme a postavíme na led nebo do chladničky asi na 1 hodinu. Pak bowli dolijeme zbylým, dobře vychlazeným vínem, podle chuti osladíme sirupem a podle libosti přilijeme sodovku.

(Asi 2 litry — pro 6–7 osob.)

#### 1649 Dětská bowle lihuprostá

*Poměr: 5 jablek, 1/4 litru vody, 5 dkg cukru, kousek celé skořice, kousek citrónové kůry, šťáva z jednoho citrónu, 1/2 litru jablečného moštu a 1/4 litru sodovky.*

Postup: Jablka oloupeme, rozčtvrtíme, jádřinec a okvětky vykrojíme. Očištěné čtvrtky jablek dáme do kastrolu, zalijeme vodou, přidáme cukr, skořici a citrónovou kůru a dusíme tak dlouho, až jablka změkknou, nesmějí se však rozvařit. Podušená jablka dáme na misku, postavíme do chladu a odvar procedíme do bowlové teriny. Přilijeme k němu šťávu z citrónu a dobře vychlazený jablečný mošt, vše postavíme na hodinu na led nebo do chladničky. Před podáváním přilijeme do bowle sodovku a dobře zamícháme. Do bowlových skleniček vložíme na menší kousky nakrájená a podušená jablka a zalijeme připravenou bowlí. Podáváme se lžičkou.

(Asi 1 litr — pro 3 až 4 osoby.)

## 1650 ZÁKUSKY K BOWLÍM

Vhodnými zákusky jsou především piškoty, sušenky, čajové pečivo, dále pak slané mandle, slané ořívky, sýrové tyčinky, slané tyčinky z kvasnicového nebo lístkového těsta a jemné druhy obložených chlebičků zvaných miňonky.

## 1651 APERITIVY NEBO LI NÁPOJE POVZBUZUJÍCÍ CHUŤ K JÍDLU

Slovo aperitiv pochází z latinského aperire, což znamená otevřít (tj. zahájit chod jídel). Aperitiv má povzbudit chuť k jídlu a proto se podává před jídlem. Často přijde vhod i při malém pohoštění.

Aperitiv se nalévá do menších skleniček se stopkou, podobných skleničkám na koktail nebo na víno, o obsahu 5 cl, a podává se 20 až 30 minut před jídlem.

Z neznámějších a nejoblíbenějších aperitivů je bílý nebo červený vermut, dobře vychlazený, do kterého se obvykle vkládá kolečko citrónu. Dále to pak může být sherry, Byrrh, Campari, různé mírně chlazené destiláty jako vodka, koňak, slivovice apod. a některé druhy míšených nápojů a nesladkých koktailů.

Kromě alkoholických nápojů to mohou být i chlazené přírodní ovocné šťávy, zejména nahořklá šťáva z grapefruitu apod. Podáváme-li jako aperitiv přírodní šťávu, pak ji naléváme do skleniček se stopkou o obsahu 1 až 1½ dl.

### 1652 Aperitiv „Avant souper“

*Poměr: Míchací sklenice, led, 4 cl červeného vermutu a 1 cl likéru Absinth.*

Postup: Do míchací sklenice vložíme led, přilijeme víno a likér, lehce zamícháme a nalijeme přes sítko do sklenice na aperitiv.  
1 porce.

### 1653 Aperitiv „Cinzano“

*Poměr: Míchací sklenice, led, 5 cl červeného italského vermutu Cinzano, 1 cl likéru „angostury hořké“, kousek citrónové kůry a sodovka. — 2 koktailové sklenice.*

Postup: Do míchací sklenice vložíme led, přilijeme vermut, angosturu hořkou, lehce zamícháme a nalijeme přes sítko do koktailových sklenic. Pak těsně nad aperitivem nalomíme kousek skrojené citrónové kůry, vložíme ji do něj a dolijeme sodovkou. Podáváme před jídlem.  
2 porce.

### 1654 Aperitiv „L'appetit“

*Poměr: Míchací sklenice, led, 5 cl bílého vermutu, kávová lžička zázvorového cukrového sirupu (viz recept čís. 1517) a kolečko pomeranče.*

Postup: Do míchací sklenice vložíme led, přilijeme víno a sirup, lehce zamícháme, nalijeme přes sítko do sklenice na aperitiv a navrch položíme kolečko z pomeranče.

1 porce.

## 1655 KOKTAILY (COCKTAILS)

Koktail (cocktail), což v doslovném překladu znamená „kohoutí ocas“ je z nejrozšířenějších a nejnámějších míšených nápojů. Jeho neobvyklé pojmenování pochází z Ameriky a vzniklo prý z toho, že nápoj vhodně smíchaný a hýřící barvami jako nejpěstřejší kohoutí ocas, pil se na oslavu vítěze při kohoutích zápasech.

Pravděpodobněji se však koktail zrodil ze snahy udělat z dobrého ještě lepší. Kompoziční možnosti koktailů jsou téměř nevyčerpatelné a záleží hlavně na fantazii toho, kdo je připravuje (mixuje).

Má-li mixér dostatek estetického citu a smysl pro chuť a vůni, připraví dobrý koktail.

Koktaily jsou nápoje, které se konzumují ihned potom, kdy byly namíchány. Při jejich úpravě je především důležitý správně volený poměr jednotlivých složek, ze kterých se nápoj upravuje.

Koktaily mícháme buď v míchací sklenici, v šejkru nebo v elektrickém míchači. K míchání lehčích (řidších) koktailových směsí s přídavkem vína (vermutu apod.) používáme míchací sklenice s barovým sítkem (strainerem). Směsi, obzvláště hustší, které je nutno dobře protlouci, mícháme v šejkru, popř. v elektrickém míchači. Které mixerské náčiní je pro tu nebo onu směs zapotřebí, je u jednotlivých předpisů zvláště uvedeno. Doba míchání nápoje nemá být delší než 10 až 20 vteřin.

Koktaily chutnají nejlépe, podáváme-li je dobře vychlazené. Proto nesmíme zapomenout vložit před úpravou koktailu do míchací sklenice nebo šejkru nejdříve led a na něj pak teprve vlít určitou směs.

Správný postup při míchání nebo protřásání koktailů je podrobně popsán v kapitole „Postup při míchání nápojů“, v kterém je také uveden popis míchací sklenice a popis šejkru nebo jeho náhražky.

Promíchaný hotový koktail pak nalijeme přes sítko do připravených koktailových sklenic.

Koktaily naléváme do tzv. koktailových sklenic trojí velikosti: buď je to malá koktailová sklenice obsahu 3 cl, nebo středně velká koktailová sklenice obsahu 6 cl, anebo velká koktailová sklenice obsahu 10 cl. Koktaily připravené se šampaňským vínem naléváme do šampaňských pohárů.

Koktaily podáváme podle jejich chuti a složení k nejrůznějším příležitostem. Jednak jako aperitiv před jídlem, dále po kávě, po čaji, při večerním pohoštění atd. Nikdy se však koktaily nemají podávat nebo pít při jídle.

Koktaily určené jako aperitiv mají být suché, tj. nesladké, kdežto koktaily které podáváme po jídle, po kávě nebo po čaji, mohou být nasládlé.

Koktaily podáváme většinou bez příloh. Podáváme-li však koktail při odpo-

ledním nebo večerním náhodným pohoštění, pak je vhodné k němu nabídnout slané pečivo, slané nebo sýrové tyčinky, slané mandle, smažené bramborové lupínky, koktailové chlebičky a v některých případech i čajové pečivo, čokoládové nebo fondánové bonbóny apod. Mimo koktailů s přísadou alkoholu můžeme zhotovit také velmi chutné koktaily nealkoholické.

## 1656 KOKTAILY LIHUPROSTÉ

### 1657 Baby-koktail

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu,  $\frac{1}{10}$  l mléka nebo smetany, 3 cl malinové šťávy a 3 cl citrónového cukrového sirupu, — 2 velké koktailové sklenice.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přidáme vše ostatní, dobře protřeseeme a nalijeme do sklenic. Nápoj zvláště vhodný pro děti.  
2 porce.

### 1658 Banánový koktail

*Poměr: Elektrický mixér, jeden oloupaný banán, 10 dkg ananasu,  $\frac{1}{8}$  l mléka nebo smetany, lžička cukru a 3 velké koktailové sklenice.*

Postup: Do nádoby elektrického mixéru vložíme na kousky nakrájený ananas a banán, přilijeme mléko nebo smetanu, přisladíme a 1 minutu mixujeme.  
3 porce. (Podává se dětem k přesnídávkě.)

### 1659 Havajský koktail

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 1 žloutek, 3 cl grapefruitové šťávy, 6 cl ananasové šťávy, 2 cl smetany a 2 koktailové sklenice střední velikosti.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přidáme vše ostatní, dobře protřeseeme a nalijeme do sklenic. Nápoj vhodný pro děti a pro sportovce.  
2 porce.

### 1660 Rajčatový koktail

*Poměr: Míchací sklenice, led, 3 cl rajčatové šťávy, kávová lžička citrónové šťávy, několik kapek worčesterské omáčky, nepatrné množství cukru a koktailová sklenice střední velikosti.*

Postup: Do míchací sklenice vložíme led, přilijeme vše ostatní, nepatrně osladíme, lehce zamícháme a nalijeme přes sítko do koktailové sklenice.  
1 porce. (Podáváme jako aperitiv.)

## 1661 KOKTAILY PŮVODNÍ S PŘÍSADOU ALKOHOLU

Tyto koktaily dělíme na dvě skupiny: na koktaily, které jsou zvláště vhodné jako aperitiv či k náhodnému pohoštění, a na koktaily, které podáváme po jídle nebo po čaji, po kávě, při večerním televizním pohoštění apod.

## 1662 KOKTAILY ZVLÁŠT VHDNÉ JAKO APERITIV

### 1663 Ali baba koktail

*Poměr: Míchací sklenice, polévková lžice ledu, 2 cl italského červeného vermutu „Cinzano“, 2 cl likéru „Cherry Brandy“, 2 cl ginu, 2 kompotované třešinky a 2 malé koktailové sklenice.*

Postup: Do míchací sklenice vložíme led, přilijeme vše ostatní, lehce zamícháme, nalijeme přes sítko do koktailových skleniček a vložíme třešinku.  
2 porce. (Podává se jako aperitiv nebo po čaji.)

### 1664 Bronx koktail

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 2 cl likéru „Orange gin“, 2 cl červeného italského vermutu „Cinzano“, 2 cl francouzského bílého vermutu, 2 cl pomerančové šťávy, kousek citrónové kůry a 2 koktailové sklenice střední velikosti.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřeseeme, nalijeme přes sítko do koktailových skleniček a do každé vložíme nalomenou citrónovou kůru.  
2 porce. (Podává se jako aperitiv.)

### 1665 Cinzano koktail

*Poměr: Míchací sklenice, polévková lžice ledu, 5 cl červeného italského vermutu „Cinzano“, 1 kávová lžička likéru „Orange bitter“, 2 stříky likéru angostury hořké, dva kousky pomerančové kůry a dvě koktailové sklenice střední velikosti.*

Postup: Do míchací sklenice vložíme led, přilijeme vše ostatní, lehce zamícháme a nalijeme přes sítko do koktailových sklenic. Těsně nad koktailem nalomíme pomerančovou kůru, aby se vonný olej (silice) z pomerančové kůry dostal do nápoje a tím jej aromatizoval. Nalomenou pomerančovou kůru pak ještě vložíme do jednotlivých porcí.  
2 porce. (Podává se jako aperitiv.)

### 1666 Manhattan koktail

*Poměr: Míchací sklenice, polévková lžice ledu, 4 cl whisky, 2 cl vermutu, 1 střík likéru angostury hořké, kousek citrónové kůry nebo kompotovaná třešinka a velká koktailová sklenice.*

Postup: Do míchací sklenice vložíme led, přilijeme vše ostatní, lehce zamí-



cháme a nalijeme přes sítko do koktailové sklenice. Do hotového koktailu dáme buď nalomenou citrónovou kůru nebo třešinku.  
1 porce.

#### 1667 Martini dry koktail (suchý)

*Poměr: Míchací sklenice, polévková lžice ledu, 2 cl „Dry ginu“, 2 cl suchého bílého vermutu, 1 střík líkéro „Orange bitter“, jedna oliva a koktailová sklenice střední velikosti.*

Postup: Do míchací sklenice vložíme led, přilijeme vše ostatní, lehce zamícháme, nalijeme přes sítko do koktailové sklenice a vložíme olivu.  
1 porce. (Podává se jako aperitiv.)

### 1668 KOKTAILY VHODNÉ PO JÍDLE, PO ČAJI A PO KÁVĚ

#### 1669 Absintový koktail

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 4 cl líkéro Absinth, kávová lžička griotky, 2 stříky líkéro angostury hořké, kousek citrónové kůry a koktailové sklenice střední velikosti.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřeseeme a nalijeme přes sítko do koktailové sklenice. Těsně nad koktailem nalomíme citrónovou kůru a vložíme ji do něj.  
1 porce. (Podává se po jídle.)

#### 1670 Asistentský koktail

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 1½ cl líkéro „Curaçao“, 1½ cl rumu, 1½ cl pomerančové šťávy, 1 cl cukrového sirupu, 1 kompotovaná třešinka, kousek citrónové kůry a koktailová sklenice střední velikosti.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřeseeme, nalijeme přes sítko do koktailové sklenice a vložíme nalomenou citrónovou kůru a třešinku.  
1 porce. (Podává se po kávě nebo po čaji.)

#### 1671 Bel ami koktail

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 6 cl vaječného koňaku, 3 cl líkéro „Crème de Caçao“ a 3 cl vodky. — 1 dkg nastrouhané čokolády na zdobení. — 3 menší koktailové sklenice.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přidáme vše ostatní, dobře protřeseeme a nalijeme do připravených sklenic. Povrch koktailu ozdobíme nastrouhanou čokoládou.  
3 porce.

#### 1672 Blue koktail (Modrý koktail)

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 2 cl líkéro „Blue curaçao“, 1 cl „Dry ginu“, 1 cl šťávy z grapefruitu, 1 cl cukrového sirupu a koktailová sklenice střední velikosti.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřeseeme a nalijeme přes sítko do koktailové sklenice.  
1 porce. (Podává se po čaji nebo po kávě.)

#### 1673 Čokoládový koktail

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 1½ cl koňaku, 1½ cl líkéro „Crème de cacao“, 1½ cl italského bílého vermutu „Cinzano“, 2 stříky líkéro „Orange bitter“ a koktailová sklenice střední velikosti.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřeseeme a nalijeme přes sítko do koktailové sklenice.  
1 porce. (Podává se po čaji nebo po jídle.)

#### 1674 Filmový koktail

*Poměr: Míchací sklenice, polévková lžice ledu, 2 cl červeného italského vermutu „Cinzano“, 1 cl líkéro „Curaçao Triple sec“, 2 cl pomerančové šťávy, šampaňské víno, 1 kompotovaná třešinka, kolečko pomeranče a šampaňský pohár.*

Postup: Do míchací sklenice vložíme led, přilijeme vermut, likér, pomerančovou šťávu a lehce promícháme. Pak koktailovou směs nalijeme přes sítko do šampaňského poháru, dolijeme šampaňským vínem, ozdobíme kolečkem pomeranče a třešinkou a přiložíme slámku.  
1 porce. (Podává se po jídle.)

#### 1675 Forget-me-not-koktail

**(Koktail „Nezapomeň na mne“)**

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 4 cl třešňovice, 2 cl líkéro „Curaçao Orange“, polévková lžice pomerančového cukrového sirupu, ½ polévkové lžice mandarinkové nebo pomerančové šťávy, 1 bílek a dvě koktailové sklenice střední velikosti nebo dvě sklenice špičkové.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřeseeme, nalijeme přes sítko do skleniček a do každé dáme kousek ledu.  
2 porce. (Podává se po čaji nebo po kávě.)

#### 1676 Grapefruitový koktail

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 3 cl grapefruitové šťávy, 2 cl pomerančové šťávy, 2 cl malinového sirupu, 1 cl cukrového sirupu a 2 cl ginu. Na zdobení 2 plátky pomeranče a 2 půlky vlašských ořechů. — 2 velké koktailové sklenice.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme citrusové šťávy, malinový a cukrový

sirup, gin, dobře protřešeme a nalijeme do sklenic. Na povrch koktailu položíme plátek pomeranče, který ozdobíme vlašským ořechem.  
2 porce.

#### 1677 Helvetia koktail (Švýcarský koktail)

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 1 cl třešňovice, 1 cl likéru „Sherry Brandy“, 1 cl smetany, 1 cl višňového cukrového sirupu, 1 kompotovaná třešinka a koktailová sklenice střední velikosti.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřešeme, nalijeme přes sítko do sklenice a vložíme třešinku.  
1 porce. (Podává se po čaji nebo po kávě.)

#### 1678 Mandarinkový koktail

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 5 cl ginu, 2 cl italského červeného vermutu „Cinzano“, 3 cl mandarinkové šťávy, 1 cl citrónového cukrového sirupu a dvě koktailové sklenice střední velikosti.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřešeme a nalijeme přes sítko do koktailových sklenic.  
2 porce. (Podává se po čaji nebo po kávě.)

#### 1679 Mocca koktail

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 4 cl silné černé kávy, 2 cl koňaku, 2 cl likéru „Curaçao“, 1 cl cukrového sirupu, 4 zrnka kávy a dvě koktailové sklenice střední velikosti.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřešeme, nalijeme přes sítko do koktailových sklenic a do každé vložíme po dvou zrnkách kávy.  
2 porce. (Podává se po jídle.)

#### 1680 Rajčatový koktail s přísadou alkoholu

*Poměr: 1 dl rajčatové šťávy, kávová lžička citrónové šťávy, 3—4 cl ginu a led.*

Postup: Nižší skleněný pohár naplníme do poloviny rajčatovou šťávou, přidáme citrónovou šťávu, gin a lehce zamícháme. Do hotového nápoje vložíme 2—3 kostky ledu a ozdobíme plátkem citrónu.  
1 porce.

#### 1681 Rosemary koktail

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 1½ cl likéru „Triple sec“, 1½ cl žlutého likéru „Chartreuse“, 1½ cl čerstvé smetany, ½ cl pomerančové šťávy a koktailová sklenice střední velikosti.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřešeme a nalijeme přes sítko do koktailové sklenice.  
1 porce. (Podává se po čaji nebo po jídle.)

#### 1682 Violetta koktail

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 5 cl vaječného koňaku, 1½ cl rybízového moštu, 1½ cl pomerančové šťávy a velká koktailová sklenice.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřešeme a nalijeme přes sítko do koktailové sklenice.  
1 porce. (Podává se po čaji nebo po kávě.)

#### 1683 White lady koktail (Koktail „Bílá paní“)

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 2 cl ginu, 2 cl likéru „Triple sec“, 1 cl citrónové šťávy, kávová lžička cukrového sirupu a koktailová sklenice střední velikosti.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřešeme a nalijeme přes sítko do koktailové sklenice.  
1 porce. (Podáváme po jídle.)

#### 1684 Koktail na rozloučenou

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 2 cl koňaku nebo rumu, 4 cl silné černé kávy, 2 cl smetany, 1 cl cukrového sirupu, trochu mleté kávy a dvě koktailové sklenice střední velikosti.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřešeme a nalijeme přes sítko do koktailových sklenic. Na povrch koktailu nasypeme trochu mleté kávy.  
2 porce. (Podává se na ukončení společenské slavnosti.)

#### 1685 FIZY (FIZZES)

Fizy patří stejně jako koktaily mezi nejznámější míšené nápoje a pro svůj osvěžující účinek jsou velmi oblíbené.

Jsou anglického původu a jejich označení „fizz“ znamená šumění, syčení, lidově však také „šampus“. Proto se tyto nápoje doplňují výhradně sodovkou a někdy i šampaňským nebo šumivým vínem.

Fizy většinou upravujeme s bílkem nebo se žloutkem; proto je nutno nápoj náležitě (asi 1 minutu) v šejkru protřásat.

Fizy naléváme buď do vinných sklenic bez stopky, nebo do špičkových sklenic s krátkou stopkou o obsahu ⅛ litru, a podáváme je ihned po zhotovení. Příkladáme k nim slámku.

### 1686 Brandy fiz (koňakový fiz)

*Poměr: Šejkr, 2 polévkové lžice ledu, šťáva z poloviny citronu, 5 cl koňaku (brandy), 1 cl cukrového sirupu a sodovka.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme citrónovou šťávu, koňak a cukrový sirup, důkladně protřeseeme a nalijeme přes sítko přibližně do poloviny sklenice. Sklenici pak doplníme sodovkou a ihned podáváme se slámkou. 1 porce.

### 1687 Meružkový fiz

*Poměr: Šejkr, 2 polévkové lžice ledu, 2 cl citrónové šťávy, 1 cl pomerančové šťávy, 4 cl likéru „Apricot Brandy“ a sodovka.*

Postup: Příprava je obdobná jako u brandy fizu. 1 porce.

### 1688 Smetanový fiz

*Poměr: Šejkr, 2 polévkové lžice ledu, 2 cl citrónové šťávy, 5 cl sladké smetany, 2 cl cukrového sirupu, 6 cl ginu a sodovka.*

Postup: Příprava je obdobná jako u brandy-fizu. 2 porce.

### 1689 Whisky fiz

*Poměr: Šejkr, 2 polévkové lžice ledu, 2 cl citrónové šťávy, 2 cl citrónového cukrového sirupu, kávová lžička likéru „Curaçao“, 8 cl whisky a sodovka.*

Postup: Příprava je obdobná jako u brandy-fizu. 1 porce.

### 1690 Zlatý fiz

*Poměr: Šejkr, 2 polévkové lžice ledu, 2 cl citrónové šťávy, 2 cl cukrového sirupu, 3–4 cl koňaku, 1 žloutek a sodovka.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme citrónovou šťávu, sirup, koňak a žloutek, důkladně protřeseeme a nalijeme přes sítko do poloviny sklenice. Sklenici pak doplníme sodovkou a ihned podáváme se slámkou. 1 porce.

### 1691 CRUSTY (CRUSTAS)

Crusty (vysl. krusty) patří mezi nápoje, které vynikají lahodnou chutí a působí svým ozdobným vzhledem. Pojmenování tohoto nápoje je odvozeno

od cukrové ozdoby, jež vytváří na vnějším okraji sklenice jakousi kůrku či ledový škraloup (lat. *crusta*, angl. „*crust*“).

Nejvhodnější pro tento nápoj jsou velké sklenice koktailové nebo šampaňské, anebo sklenice špičkové.

Sklenice před nalitím nápoje nejdříve ozdobíme tímto způsobem: Vnější okraj sklenice navlhčíme v šířce asi 1 cm šťávou z kousku citronu, pak ponoříme navlhčenou část do pískového cukru a točíme v něm sklenici tak, aby se navlhčený okraj sklenice stejnoměrně pokryl cukrem. Přebytečný cukr ze sklenice setřeseeme. Takto ozdobený okraj sklenice vypadá jako by byl potažen tenkou vrstvou ledu nebo sněhového poprašku. Pak opatrně naléváme nápoj.

Hotový nápoj ve sklenici pak ozdobíme buď kolečkem pomeranče nebo citronu a třešinkou, anebo spirálovitě seříznutou kůrou z citronu nebo pomeranče, kterou zavěsíme jedním koncem za okraj sklenice.

Crusty podáváme se slámkou, popř. i se lžičkou, a to zvláště v horkých dnech po kávě nebo po čaji.

### 1692 Brandy crusta

*Poměr: Šejkr, 2 polévkové lžice ledu, 1½ cl citrónového cukrového sirupu, 5 cl koňaku (brandy), kávová lžička likéru „Maraschino“, 2 stříky likéru angostury hořké, citrónová spirála a kompotovaná třešinka.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní (mimo citrónovou kůru a třešinku) a dobře protřeseeme. Hotový nápoj pak nalijeme přes sítko do sklenice ozdobené cukrem a vložíme do něj třešinku a spirálu z citrónové kůry. Podáváme se slámkou a se lžičkou.

1 porce.

### 1693 Čokoládová crusta

*Poměr: Šejkr, dvě polévkové lžice ledu, 3 cl přírodního bílého vína, 3 cl likéru „Crème de cacao“, 2 cl koňaku, 1 cl likéru „Maraschino“, lžice šlehané smetany a trochu kaka.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme víno, likéry a koňak, dobře protřeseeme a hotový nápoj nalijeme do cukrem ozdobené sklenice.

Povrch nápoje ozdobíme šlehanou smetanou, kterou posypeme kakaem.

Podáváme se slámkou a se lžičkou. — 1 porce.

### 1694 Cherry crusta

*Poměr: Míchací sklenice, dvě polévkové lžice ledu, 6 cl likéru „Cherry Brandy“, 2 cl pomerančového cukrového sirupu, kávová lžička citrónové šťávy a 1 střík likéru angostury hořké.*

Postup: Do míchací sklenice vložíme led, přilijeme vše ostatní, lehce zamícháme a nalijeme přes sítko do cukrem ozdobené sklenice.

Do hotové crusty vložíme 2 kompotované třešinky.

1 porce.

**1695 Rum crusta**

*Poměr: Šejkr, dvě polévkové lžičce ledu, 1 cl citrónového cukrového sirupu, 1 cl citrónové šťávy, 1 cl malinové šťávy, 5 cl rumu, kolečko citrónu a kompotovaná třešinka.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřeseeme a nalijeme přes sítko do cukrem ozdobené sklenice. Do nápoje dáme kolečko pomeranče a třešinku a podáváme se slámkou.  
1 porce.

**1696 Vermut crusta**

*Poměr: Míchací sklenice, dvě polévkové lžičce ledu, 4 cl červeného vermutu, 1 cl vína sherry, 1½ cl ginu, 1 cl mandlového cukrového sirupu (viz recept čís. 1519), 2 stříky likéru „Orange bitter“ a 3 kostky ananasu.*

Postup: Příprava je obdobná jako u sherry crusty. Do hotového nápoje vložíme kostky ananasu a podáváme se slámkou a se lžičkou.  
1 porce.

**1697 LEDOVÉ NÁPOJE — COBBLERY (COBBLERS)**

Mezi nápoje, které osvěží zejména v letních horkých dnech, patří ledové nápoje, známé pod anglickým jménem „cobblers“ (vysl. khoblery). Tyto nápoje lze připravovat bez alkoholu nebo s ním. V letních dnech však bychom je měli připravovat zásadně bez alkoholu.

Nejvhodnějšími sklenicemi pro tento nápoj jsou špičkové sklenice, na které nejdříve ze dvou stran zavěsíme po osmince citrónu nebo pomeranče. (Dužninu dílků citrónu nebo pomeranče na jedné straně nakrojíme nožem a zářezem nasuneme na sklenici.) Pak teprve sklenici doplníme skoro až k okraji jemně roztlučeným ledem.

Není-li předepsán jiný postup přípravy, nápojovou směs lehce promícháme v míchací sklenici a přelijeme ji sítkem na led do ozdobené sklenky. Povrch připraveného nápoje pak vrchovatě obložíme kompotovaným nebo sezónním ovocem. K hotovému nápoji podáváme slámkou a lžičku nebo vidličku na ovoce.

**1698 Ananasový cobbler**

*Poměr: 2 cl citrónového cukrového sirupu, 4 cl ananasové šťávy, 1 dl bílého vína nebo ovocného moštu, ananas, dvě špičkové sklenice ozdobené pomerančem nebo citrónem a naplněné ledem.*

Postup: Citrónový sirup, ananasovou šťávu a víno nebo mošt lehce promícháme v míchací sklenici a směs nalijeme do ozdobených, ledem naplněných sklenic. Povrch nápoje obložíme na kostičky nakrájeným ananasem.  
2 porce.

**Malinový cobbler**

*Poměr: 1 dl malinové šťávy, 3 cl koňaku nebo rybzové šťávy, maliny a moučkový cukr.*

Postup: Malinovou šťávu s koňakem lehce promícháme v míchací sklenici a nalijeme do ozdobené, ledem naplněné sklenice. Povrch nápoje obložíme čerstvými malinami, které posypeme cukrem.  
2 porce.

**Modrý cobbler**

*Poměr: 2 cl citrónového cukrového sirupu, 2 cl třešňovice, 4 cl likéru „Blue curacao“, míchané kompotované ovoce a dvě špičkové sklenice ozdobené pomerančem nebo citrónem a naplněné ledem.*

Postup: Citrónový sirup a likér lehce promícháme v míchací sklenici a nalijeme do ozdobených, ledem naplněných sklenic. Povrch nápoje obložíme míchaným ovocem a přelijeme je třešňovicí.  
Podáváme se slámkou a se lžičkou.  
2 porce.

**Šampaňský cobbler**

*Poměr: Led, šampaňské víno, 1 cl cukrového sirupu a kompotovaný ananas.*

Postup: Špičkovou sklenici naplníme jen do poloviny jemně roztlučeným ledem, na něj rozložíme na kostky nakrájený ananas, přelijeme cukrovým sirupem a pak sklenici opatrně dolijeme šampaňským vínem.  
Podáváme se slámkou a se lžičkou.  
1 porce.

**Zelený cobbler**

*Poměr: 5 cl zelené šartrésky (likéru Chartreuse), 3 cl ginu, 1 cl cukrového sirupu, 1 cl citrónové šťávy a míchané kompotované ovoce.*

Postup: Likér, pálenku, cukrový sirup a citrónovou šťávu lehce promícháme v míchací sklenici a vše nalijeme do ozdobené, ledem naplněné sklenice. Povrch nápoje obložíme ovocem.  
2 porce.

**Zlatý cobbler**

*Poměr: 2 cl citrónového cukrového sirupu, 4 cl šťávy z mandarinek, 2 cl šartrésky žluté a broskvoový kompot.*

Postup: Sirup, šťávu a likér lehce promícháme v míchací sklenici a nalijeme do ozdobené, ledem naplněné sklenice. Povrch nápoje obložíme na kostičky nakrájenými broskvemi.  
2 porce.

#### 1704 FLIPY (FLIPS)

Flip je míchaný nápoj amerického původu, který se připravuje zpravidla studený, někdy však i horký. Podstatou bývá čerstvé syrové vejce nebo žloutek. Proto je třeba tento nápoj buď dobře protřásat v šejkru nebo promixovat v elektrickém míchači.

Flip naléváme do hlubších vysokých sklenic se stopkou, tzv. flipových. Flip můžeme podávat ihned po zhotovení, neboť jinak ztrácí nejen na vzhledu, ale i na chuti.

#### 1705 Brandy flip

*Poměr: Šejkr, dvě polévkové lžičce ledu, 1 vejce, šťáva z poloviny pomeranče, 1 cl cukrového sirupu, 5 cl koňaku a muškátový oříšek.*

Postup: Do šejkru vložíme led, vejce, přilijeme vše ostatní, dobře protřeseeme a nalijeme přes sítko do sklenice. Na povrch nápoje nastrouháme nepatrně muškátového oříšku.

1 porce.

#### 1706 Burgundský flip

*Poměr: Šejkr, dvě polévkové lžičce ledu, 1 vejce, 2 cl pomerančového cukrového sirupu, 1 cl rumu, 1 dl červeného burgundského vína a muškátový oříšek.*

Postup: Příprava je obdobná jako u brandy flipu.

1 porce.

#### 1707 Čajový flip

*Poměr: Šejkr, dvě polévkové lžičce ledu, žloutek, 2 cl pomerančového cukrového sirupu, 2 cl smetany, 6 cl studeného silného čaje a 1 až 2 cl rumu.*

Postup: Do šejkru vložíme led a 1 žloutek, přilijeme vše ostatní, dobře protřeseeme a nalijeme přes sítko do sklenice. Podává se se slámkou.

1 porce.

*Obměna:* Tento flip upravujeme také teplý a to tak, že veškeré přísady kromě čaje dáme do šejkru bez ledu, dobře protřeseeme, nalijeme přes sítko do zahřáté sklenice, dolijeme horkým čajem a promícháme.

#### 1708 Cherry flip

*Poměr: Šejkr, dvě polévkové lžičce ledu, 1 vejce, 2 cl cukrového sirupu, 3 cl likéru „Cherry Brandy“, 5 cl červeného vína a muškátový oříšek.*

Postup: Příprava je obdobná jako u brandy flipu.

1 porce.

#### Ovocný flip

*Poměr: 1 vejce, 2 cl cukrového sirupu, 2 odpeckované meruňky, 1 cl likéru „Apricot brandy“ a 4 cl bílého přírodního vína.*

Postup: Uvedené přísady dáme do nádoby elektrického míchače a asi 1 minutu mixujeme. Pak nalijeme přes sítko do sklenice a do hotového nápoje vložíme kousek ledu.

1 porce.

#### Porto flip

*Poměr: Šejkr, dvě polévkové lžičce ledu, 1 vejce, 1 cl cukrového sirupu, 4 cl sladké smetany, 4 cl portského vína a 1 cl likéru „Bénédictine“ nebo „Klášteřního tajemství“.*

Postup: Příprava je obdobná jako u brandy flipu.

1 porce.

#### Vanilkový flip

*Poměr: Šejkr, 1 vejce, 5 cl vanilkové zmrzliny, 1 cl cukrového sirupu, 4 cl červeného přírodního vína, kávová lžička rumu a trochu nastrouhaných ořechů na posypání.*

Postup: Do šejkru dáme vejce a zmrzlinu, přilijeme vše ostatní, dobře protřeseeme a nalijeme přes sítko do sklenice. Povrch nápoje posypeme nastrouhanými ořechy. Podává se se slámkou.

1 porce.

#### White rose flip

*Poměr: Šejkr, dvě polévkové lžičce ledu, 1 bílek, 1 cl cukrového sirupu, kávová lžička citrónové šťávy, 2 cl třešňovice, 2 cl ginu, z bílků ušlehaný sníh a trochu moučkového cukru.*

Postup: Do šejkru vložíme led a bílek, přilijeme sirup, citrónovou šťávu, třešňovici a gin, dobře protřeseeme a nalijeme přes sítko do sklenice. Povrch nápoje ozdobíme čepičkou sněhu z ušlehaného bílku a poprášíme moučkovým cukrem. Podává se se slámkou a se lžičkou.

1 porce.

### 1713 ROZMANITÉ DRUHY NÁPOJOVÝCH SPECIALIT

#### 1714 NÁPOJOVÉ SPECIALITY LIHUPROSTÉ

#### 1715 Jahodové – Frappée

*Poměr: Elektrický mixer, ½ litru jogurtu nebo šlehačky, sáček vanilinového cukru, 30 dkg čerstvých jahod a 6 vyšších sklenic.*

Postup: Do nádoby elektrického mixeru nalijeme jogurt nebo smetanu, přidáme vanilínový cukr a mixujeme do tuhé pěny. Sklenice naplníme do

jedné třetiny vyšlehanou pěnou, na ni dáme vrstvu vidličkou rozmačkaných a slabě oslazených jahod a zbylou pěnou sklenice doplníme. Povrch nápoje ozdobíme čerstvými jahodami.  
6 porcí.

#### 1716 Mléčný střík

*Poměr: 5 cl kondenzovaného plnotučného slazeného nebo 1 dl kondenzovaného plnotučného neslazeného mléka, sodovka, led a vysoká sklenice obsahu 0,3 litru.*

Postup: Do sklenice nalijeme jedno z uvedených mlék, dobře vychlazenou sodovkou zalijeme, důkladně rozkvedláme a vložíme kousek ledu.

Podáváme jako osvěžující nápoj.

1 porce.

*Obměna:* Tomuto nápoji můžeme dodat různé ovocné i jiné příchutě.

#### 1717 Ananasový vaječný krém

*Poměr: Šejkr, led, 1 čerstvé vejce, 1 cl citrónového cukrového sirupu (viz recept č. 1512), 5 cl ananasové šťávy nebo Pribinky a 1 dl mléka.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přidáme vejce, přilijeme vše ostatní, dobře protřeseeme a nalijeme přes sítko do větší limonádové sklenice.

1 porce.

#### 1718 Meruňkový nápoj k přesnídávatce

*Poměr: 5 čerstvých nebo kompotovaných meruňek, šťáva z 1 citrónu, sklenička jogurtu, 1/8 l mléka, 4 cl cukrového sirupu nebo lžice pískového cukru, lžice roztlučeního ledu.*

Postup: Čerstvé meruňky vložíme na okamžik do vařící vody, vzápětí do studené vody a pak je sloupneme. Poté je nakrájíme na kostičky, vložíme do nádoby elektrického míchače, přilijeme mléko, citrónovou šťávu, sirup a jogurt, zakryjeme víčkem a asi minutu mixujeme. Pak přidáme led a po opětném krátkém prošlehání nalijeme do dvou sklenic, do každé vložíme půlku meruňky, přiložíme lžičku a podáváme.

Za přílohu je vhodný chléb s máslem nebo sýr žervé.

2 porce.

#### 1719 Cha-cha koktail (čte se ča-ča koktail)

*Poměr: Půl broskve, čtvrt plátku ananasu, čtvrt banánu, 4 višně, 4 ořechy, 2 cl citrónové šťávy, 2 cl ovocného sirupu jahodového a tekutá šlehačka.*

Postup: Broskve, ananas, banán a vypeckované višně nakrájíme na kostičky, vložíme do misky, promícháme s citrónovou šťávou a sirupem a postavíme do chladničky. Vychlazenou směs naplníme do větší koktailové sklenice, posypeme strouhanými ořechy a přelijeme tekutou šlehačkou. Podává se se lžičkou na tanečním večírku.

1 porce.

## 1720 NÁPOJOVÉ SPECIALITY S PŘÍMĚSÍ ALKOHOLU

#### 1721 Býčí oko

*Poměr: 1 čerstvý žloutek a 4 cl vína Malaga.*

Postup: Do koktailové sklenice vložíme čerstvý žloutek vcelku a dolijeme vínem Malaga.

1 porce.

#### 1722 Dívčí plaisir

*Poměr: Šejkr, polévková lžice ledu, 3 cl ginu, 3 cl likéru „Cointreau“, šťáva z jednoho pomeranče, sezónní ovoce, šampaňské víno, a dvě širší šampaňské sklenice.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přidáme gin, likér, šťávu z pomeranče a dobře protřeseeme. Do šampaňských sklenic pak úhledně rozložíme ovoce, přelijeme koktailem a dolijeme šampaňským vínem.

2 porce.

#### 1723 Port Sangarí

*Poměr: Šejkr, dvě polévkové lžice ledu, 1 dl portského vína, 1 cl cukrového sirupu a malinko nastrouhaného muškátového oříšku. — Šampaňská sklenice.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme cukrový sirup, víno, dobře protřeseeme a nalijeme přes sítko do sklenice. Povrch nápoje nepatrně posypeme nastrouhaným muškátovým oříškem.

1 porce.

Poznámka: Sangarí je indický studený nápoj; a podle uvedeného receptu jej můžeme připravovat z vína Sherry, z koňaku, ginu, ale také z piva.

#### 1724 Rumové mléko

*Poměr: Šejkr, led, 2 cl rumu, 1/8 litru mléka, 1 cl cukrového sirupu.*

Postup: Do šejkru vložíme led, přilijeme vše ostatní, dobře protřeseeme a nalijeme přes sítko do punčové sklenice.

1 porce.

#### 1725 Vaječný horký nápoj „hopel popel“

*Poměr: 1/2 litru mléka, 10 až 15 dkg pískového cukru, 2 žloutky, 1 celé vejce a 1/8 litru rumu.*

Postup: 4 dl mléka a cukr krátce povaříme a odstavíme. Do zbylého mléka dáme žloutky a vejce, dobře rozkvedláme a tuto vaječnou směs pak nalijeme za stálého míchání do povařeného horkého mléka. Směs postavíme znovu

na oheň a za stálého míchání ji přivedeme do bodu varu, pak sejmeme z plotny, přilijeme rum, zamícháme a nalijeme do bowlových sklenic. 5 až 6 porcí.

#### 1726 Sanssouci (sánsusi)

*Poměr: Šejkr, 2 lžice ledu, 1 žloutek, 1 cl likéru „Maraschino“, 1 cl třešňovice, 1 cl italského červeného vermutu „Cinzano“, 1 cl likéru „Orange gin“, 1 cl pomerančové šťávy, lžice šlehané smetany a lžička nastrohané čokolády. Vyšší špičková sklenice.*

Postup: Do šejkru vložíme led a přilijeme vše ostatní kromě šlehané smetany a čokolády. Dobře protřeseeme a nalijeme přes sítko do sklenice. Povrch nápoje ozdobíme šlehanou smetanou a posypeme ji nastrohanou čokoládou. Podáváme ke slavnostnější příležitosti. 1 porce.

#### 1727 „Špenát s vajíčkem“

*Poměr: 3 cl likéru „Chartreuse“ (zelené šartrésky) a 1 čerstvý žloutek nebo 1 cl vaječného koňaku.*

Postup: Do užší, menší sklenky se stopkou nalijeme 1/3 likéru, pak do něj vložíme nepoškozený čerstvý žloutek a dolijeme likérem. Místo žloutku můžeme použít vaječného koňaku. Podává se po černé kávě. 1 porce.

#### 1728 „Východ slunce“

*Poměr: 3 cl červeného vanilkového likéru a 1 čerstvý žloutek.*

Postup: Do užší, menší sklenky nalijeme 1/3 likéru, pak na něj opatrně vložíme nepoškozený žloutek a dolijeme likérem. Podává se po kávě. 1 porce. (Viz vyobrazení čís. 196.)

#### 1729 Koňak s čepičkou

*Poměr: 2 cl koňaku, kolečko citrónu bez kůry a kávová lžička moučkového cukru.*

Postup: Likérovou sklenku naplníme koňakem, zakryjeme kolečkem citrónu a na ně nasypeme moučkový cukr. Podává se po kávě, nebo po čaji. 1 porce.

#### 1730 Silvestrovský nápoj

*Poměr: Míchací sklenice, led, 1 dl silné černé studené kávy, 2 cl koňaku, 2 cl tina Sherry a lžička smetany.*

Postup: Do míchací sklenice vložíme led, přilijeme černou kávu, koňak, víno

a smetanu, lehce zamícháme a nalijeme přes sítko do vyšší sklenice. Podáváme na zakončení slavnostní večeře nebo o Silvestru. 1 porce.

#### 1731 Vaječný koňak

*Poměr: 20 dkg pískového cukru, 5 žloutků, půl lusk vanilky, 1/2 litru mléka, 4 dl třešňovice nebo vodky, popř. Key-rumu nebo 3 dl lihu.*

Postup: Do hrníčku dáme 1/8 litru syrového mléka, přidáme žloutky a dobře rozkvedláme. Zbylé mléko nalijeme do kotlíku nebo do hrnce, přidáme cukr, vanilku, postavíme na mírný oheň a za občasného míchání přivedeme do varu. Pak postupně přiléváme žloutky rozkvedlané v mléce a za stálého míchání, lépe však za šlehání dlouhou metlou přivedeme směs do bodu varu. Poté směs ihned z ohně odstavíme, postavíme ji s hrncem do nádoby se studenou vodou a mícháme tak dlouho, až vychladne. Do vychladlé směsi přilijeme jednu z uvedených lihovin a naplníme přes sítko do láhvi. (Asi 1 litr vaječného koňaku.)

#### 1732 Čokoládový likér krémový

Upravujeme ho jako vaječný koňak, avšak do kotlíku nebo do hrnce k mléku přidáme 15 dkg nastrohané čokolády a do hotové vychladlé směsi přidáme o 1/10 litru více lihoviny.

#### 1733 VHODNÉ ZÁKUSKY K NÁPOJŮM

I když některé druhy míšených nápojů (kromě nápojů určených k snídani nebo na přesnídávku) podáváme buď před jídlem jako aperitiv, anebo po jídle na zakončení slavnostního oběda nebo večeře, přesto většinu míšených nápojů podáváme často také k slavnostní přesnídávce, k odpolednímu čaji nebo k náhodnému pohoštění.

Při takovéto příležitosti je na místě, abychom k míšeným nápojům nabídli i vhodné zákusky; celé odpoledne nebo večer nelze přece strávit při pouhém pití koktailů.

Nejvhodnější k míšeným nápojům s přísadou alkoholu jsou zákusky malé, na jedno sousto, které mají mít tyto vlastnosti: musí být pikantní, vkusného vzhledu a má jich být více druhů.

Zákusky se musí shodně doplňovat s podávaným nápojem i chutí, tzn., že k silnějším koktailům podáváme zákusky hodně kořeněné a k slabším koktailům zákusky méně kořeněné, avšak pikantní.

Mezi nejvhodnější zákusky patří malé obložené chlebičky, nebo různé pikantní drobnůstky, jako očka, olivy apod.

Při tomto druhu pohoštění stačí na prostření pouze desertní talíře bez příborů; malé zákusky totiž podáváme s párátkem nebo s barevným bodýlkem. Je však nutno přiložit k desertnímu talíři alespoň papírový ubrousek.

Zákusky úhledně narovnáme na ploché mísy, které pak seskupíme na zvláštní stůl na způsob studeného bufetu, aby si každý host mohl sám posloužit, anebo je přímo hostům nabízíme. Neberou-li si sami, klademe je na jejich talířky servírovacími kleštičkami.

Slané nebo sýrové tyčinky, preclíčky, slané mandle, smažené bramborové lupínky a podobné zákusky rovněž neopomeňme nabídnout, jsou vhodné téměř ke všem míšeným nápojům.

K nápojům lihuprostým, zejména jsou-li určeny k snídani, jako je káva, čaj a kakao, je vhodný chléb nebo bílé pečivo potřené máslem a džemem nebo medem. K nápojům určeným k přesnídávce, zejména jsou-li upravovány z mléka nebo z mléčných výrobků (jako je podmásli, jogurt apod.) se zvlášť dobře hodí chléb nebo bílé pečivo potřené máslem a obložené sýrem, rajčetem, paprikou, ředkvičkou, vařeným vejcem atd. K sladším mléčným míchaným nápojům jsou vhodné také sušenky, oplatky, ale i vánočka, koláče a podobné zákusky.

K slavnostní přesnídávce, která se podává o svatbě, před promocí, při návštěvě hosta ze zahraničí nebo při obchodním jednání a podobných příležitostech, podáváme aperitiv nebo víno, popř. polosladké koktaily, drobné slané zákusky, malé obložené chlebičky, pikantní drobnůstky a na závěr černou kávu. Obdobné pohoštění podáme i při náhodné návštěvě, při televizi apod.

*Nepřehlédněte*

Obložené a koktailové chlebičky viz kapitolu „Studená kuchyně“.

#### 1734 Slané mandle

*Poměr: 15 dkg mandlí, 10 dkg oleje a jemná sůl.*

Postup: Mandle spaříme horkou vodou, sloupneme a dobře osušíme. Na pánev nalijeme olej, postavíme na oheň, a když se olej rozpálí, vsypeme do něj mandle a za občasného míchání je upražíme do světležluta. (Pozor, aby nebyly příliš tmavé, mají pak nahořklou příchutí) Upražené, odkapané mandle rozložíme na pergamenový papír, posypeme solí a necháme je zaschnout. Podáváme je na malých miskách k vínu, bowlům, koktailům apod.

*Poznámka: Stejně pražíme lískové nebo burské oříšky.*

#### 1735 PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ VE VHODNÝCH SKLENICÍCH K RŮZNÝM POKRMŮM A PŘÍLEŽITOSTEM

Před jídlem podáváme hlavně nápoje, které povzbuzují chuť k jídlu, tzv. aperitivy; naléváme je do menších skleniček s vysokou stopkou, podobných skleničkám na koktaily nebo na víno; obsahu 5 cl. Pro pravý koňak se nej-

lépe hodí speciální baňatá sklenka se stopkou, tzv. napoleónka. V takové sklenici se nejlépe uplatní jeho aromatická vůně.

Vychlazenou vodu, minerální stolní vodu nebo sodovku naléváme do sklenic válcovitého tvaru bez stopek, obsahu 1½ až 2 dl, a podáváme většinou ke všem pokrmům. Vodu nebo sodovku podáváme často také k některým nápojům, např. k černé kávě, k destilátům, likérům apod., a to v menších sklenicích podobného tvaru o obsahu 1 dl.

Na šťávy, mošty a limonády jsou vhodné vyšší sklenice se stopkami i bez stopek. Těmito, rovněž dobře vychlazenými nápoji, pokud nejsou přeslazené, zapíjíme kromě ostatních pokrmů hlavně moučníky.

Pivo u nás podáváme ponejvíce v půllitrových sklenicích nebo v pohárových vyšších sklenicích bez stopky. Při slavnostnější příležitosti v menších pohárech. U nás se podává pivo hlavně k jídlu, následujícímu hned po polévce. Pivo se hodí ke všem tučným pokrmům, jako je vepřová pečeně, pečená husa, kachna apod.

Vína přírodní bílá a červená se mají podávat výhradně ve sklenicích bezbarvých (bílých) se stopkou. Pro vína bílá užíváme sklenic obsahu 1 dl a pro vína červená sklenic obsahu 1½ až 2 dl.

K vínům mladým, tzv. letošním, můžeme použít sklenek ze zeleného skla se stopkou.

Víno nikdy nenaléváme až k samému okraji skleničky. Doléváme-li víno do skleničky, činíme tak až tenkrát, když je úplně vyprázdněna.

Lehčí bílá vína, jako je sylvánské, veltlínské, tramín, burgundské bílé, rýnský ryzlink apod., jsou vhodná k studeným předkrmům, např. k šunce, plněným vejcům, masitým salátům, k rybám v rosolu, ke galantinám apod. K ústřicím je obzvláště vhodné víno chablis.

Silnější bílá vína, jako je bílá Ludmila, směsi bílých vín moravských a slovenských a bílá vína maďarská a francouzská, se zvlášť dobře hodí k teplým předkrmům nebo mezichodům, jako je šunka s vejci, vaječná omeleta, ragú v mušlicích apod.

K rybím pokrmům podáváme bílá vína tuzemská, dále pak bílá vína rakouská, rýnská, moselská a francouzská.

Plnější bílá vína jsou obzvláště vhodná k lehčím masitým pokrmům, připraveným z telecího nebo drůbežího masa. Mohou to být buď vína bílá, moravská a slovenská, jugoslávská a francouzská, nebo i vína červená, jako je mělnické, frankovka, dále pak vína bulharská apod.

Plnější červená vína, jako je vedle tuzemských vín Gamza, Dingač, Bikavér, Mavrud, Pommard, Chianti a bordeauxská vína, se nejlépe hodí k těžším, chuťově výrazným masitým pokrmům, k zvěřině a k masům pečeným na roštu a rožni, jako je biftek, rostbif, hovězí pečeně, pečený srnčí hřbet, pečený bažant atd. I některá z bílých vín, jako Bergerac, chilský Semillán apod., jsou k těmto pokrmům vhodná.

Vína nasládlá, jako je Blatenský ryzlink, Šipon, Tokaj samorodný, Graves a polosladká šumivá vína se podávají k moučnkům, dezertům a k zmrzlině. Nasládlá vína podáváme v menších vinných sklenicích se stopkou, šumivá (šampaňská) vína v bezbarvých sklenicích široce otevřených, mělkých, zva-



ných šampaňský pohár, s vysokou stopkou, nebo ve vysokých sklenicích zvaných „flétna“.

K sýrům nasládlým, jako je žervé, eidam, ementál apod., patří lehká bílá vína; k sýrům ostřejší chuti a k sýrům plísňovým, jako je brynza, uzený sýr, rokfór, gorgonzola, camembert apod., se hodí vína červená, slabě natrpklá; Ludmila, Frankovka, dále pak vína burgundská a bordeauxská.

Horké limonády, vína, punče a grogy jsou nápoje oblíbené při slavnostnějších příležitostech a při zimní rekreaci. Tyto nápoje podáváme v čajových nebo punčových sklenicích s kovovou objímkou.

Studené limonády jsou osvěžujícím nápojem v letních měsících, a jsou-li připravovány z čerstvých ovocných šťav, jsou navíc ještě zdrojem důležitých vitamínů.

Mléčné nápoje, jsou-li ovšem připravovány bez alkoholu, jsou zvláště vhodné pro děti (ale dobře poslouží i dospělým), neboť jimi hodnotně doplňujeme zejména po stránce biologické dětský jídelníček. Oblíbeny jsou nejen k předsnídávce, ale podáváme je také k svačině a některé z nich jsou vhodným doplňkem večere.

Koktaily a podobné směsi míšených nápojů připravené bez alkoholu můžeme podávat ke každé příležitosti. S přísadou alkoholu pak jenom ojediněle ke slavnostnější příležitosti, a to k odpolednímu čaji anebo při ukončení slavnostního oběda nebo večere. Koktaily s obsahem alkoholu naléváme do menších mělkých pohárů s vysokou stopkou.

Likéry naléváme do malých likérových skleniček a podáváme se sklenkou vody, minerálky nebo sodovky až po posledním jídle.

Bílou kávu a kakao podáváme v šálcích, k snídani nebo k svačině. Černou kávu obvykle po jídle.

Šťpkový čaj je zvláště vhodný nápoj pro děti k zapíjení téměř všech pokrmů. Právý čaj je vhodný nápoj ke každé příležitosti.

Alkoholické nápoje jakéhokoli druhu nepodáváme nikdy dětem.

## 1736 PITÍ NÁPOJŮ

Krytí potřeby tekutin má být přiměřené věku, práci a prostředí člověka. Zdravým a přitom nejlevnějším nápojem je ovšem dobrá, nezávadná pitná voda. Rozpouští přijaté živiny nebo jejich štěpné produkty po trávení a usnadňuje rozvod přijatých potravin v organismu a působí na vylučování zbytků strávené potravy z těla.

Mimo vodu mají podobný účinek (a ovšem zpravidla jsou i chutnější a vzhledem k přirozené touze člověka po změně a po střídání také žádoucí) jiné vhodné nápoje, jako minerální stolní vody, sodovka, ovocné šťávy ředěné vodou nebo sodovkou, ovocné mošty, slabý čaj, šťpkový, popř. bylinkový čaj apod. Zpravidla (i když ne vždy) řekne člověku vlastní organismus, čeho si žádá.

Proto také dnes nezakazujeme ani dětem pít malých dávek tekutin mezi jídlem, nesmí být ovšem nadměrné.

Máme-li žízeň, pak mírné napití podporuje vyměšování žaludečních šťav i vyměšování slin, bez něhož nemůžeme ani s chutí pojmout, ani přijatou potravu v organismu náležitě zužitkovat.

Pijeme-li studené nápoje, mají být v letních měsících jen o 10° chladnější než vzduch. V zásadě bychom neměli vůbec pít nápoje chladnější než 10°; pijeme-li však již ledové nápoje, máme je pít jen v malém množství, pokud možno se slámkou, a nikdy ne k zahánání žízně.

Nápoje s přísadou nebo s obsahem alkoholu nepijeme nikdy při práci, zejména při práci, která vyžaduje střídavých smyslů a duchapřítomnosti. Také k zahánání žízně se takové nápoje nehodí; žízeň zahání nejlépe voda nebo studený čaj.

Průměrná potřeba vody u dospělého člověka činí 2 až 3 litry za den. Rozumně složená strava, obsahující hodně ovoce a zeleniny, přivádí našemu organismu již sama značnou část potřebné vody, takže další potřeba nápojů se tím za normálních okolností poměrně snižuje.

1737 **VHODNÉ SESTAVY POKRMŮ  
(JÍDELNÍČKŮ)  
K RŮZNÝM PŘÍLEŽITOSTEM**

Pokrm pro každodenní jídelniček sestavujeme tak, aby biologickou a fyziologickou hodnotou odpovídaly správně vyvážené výživě. Vyváženost výživy je zajištěna jedine stravou smíšenou a pestrou s častým zařazováním zeleniny, brambor a syrového ovoce.

Proto je nutné sestavě jídelničku denního stravování věnovat mnohem větší péči, než jídelničku určenému pro slavnostnější příležitost. Ale ani v takovýchto výjimečných případech se nebudeme řídit zastaralými zvyklostmi, jež předpisovaly pro podobné příležitosti většinou těžká jídla, a zařadíme do jídelničku taková jídla, která se navzájem vhodně doplňují a zbytečně nezatežují trávicí ústrojí.

Následující jídelničky, určené pro polední a večerní stravování ukazují, jak máme pokrmy vzájemně doplňovat tak, aby odpovídaly požadavkům správné výživy.

Přípravy všech studených a teplých pokrmů a moučníků, které byly zařazeny do jídelničku, najdete pod stejnými názvy v této knize v příslušných kapitolách.

1738 **JÍDELNÍČKY (POLEDNÍ A VEČERNÍ)  
O DVOU CHODECH**

Oběd

Polévka květáková  
Knedlíky s vejci  
Příloha: salát ze syrové zeleniny

Hovězí polévka nudlová  
Hovězí maso dušené  
obložené zeleninou  
Příloha: vařené brambory nebo  
dušená rýže

Polévka gulášová  
Makaróny vařené se sýrem  
Příloha: salát ze syrové zeleniny

Večeře

Candát pečený na sardeli  
Příloha: bramborová kaše  
Ovoce nebo ovocný salát

Špenát dušený zadělávaný  
se sázeným vejcem  
Příloha: vařené brambory  
Chléb s rozhudou

Nárezová mísa  
Chléb a máslo  
Ovoce nebo sušenky a šípkový čaj

Oběd

Polévka pórková  
Špekové knedlíky  
Příloha: dušené kyselé zelí

Polévka rajčatová  
Šekaná pečeně  
Příloha: bramborová kaše a salát  
ze syrové zeleniny

Polévka portugalská studená  
Plněné papriky  
Příloha: brambory

Polévka se zeleninou  
Čočka vařená na kyselo s párkem  
Příloha: okurkový salát

Polévka dršťková  
Smažené okurky nebo květák  
Příloha: bramborová kaše a  
holandská omáčka

Polévka z drůbků  
Pečená kachna  
Příloha: bramborový knedlík  
a dušené červené zelí  
s pomerančem

Sýrová polévka s paprikou  
Bramborové karbanátky  
Příloha: dušená zelenina

Polévka hovězí hnědá  
Zajíc pečený na zelenině  
se smetanou  
Příloha: knedlík a kompot

Večeře

Vaječná omeleta  
se zeleným hráškem  
Příloha: opečené brambory  
Ovocný salát

Palačinky s tvarohem zapečené  
nebo obložené chlebičky  
Šípkový čaj — ovoce

Matjesový slaneček obložený  
Příloha: chléb a máslo  
Čaj

Bramborové knedlíky plněné masem  
s osmaženou cibulkou  
Příloha: dušené zelí  
Ovocný pudink se štávou

Žemlový nákyp slaný nebo  
Francouzské brambory  
Příloha: hlávkový salát  
Sýr žervé s křenem a chléb

Rizoto s kachními drůbkami  
Kompot nebo ovoce

Vepřenky  
Příloha: hořčice, cibule a chléb  
Dušená jablka s vanilkovou omáčkou  
nebo piškoty a šípkový čaj

Pórkové karbanátky  
Příloha: bramborová kaše a salát  
ze syrové zeleniny  
Chléb s liptovským sýrem a čaj

## Oběd

Polévka hovězí se svátkem  
Ragú z telecího masa a květáku  
Příloha: morkové knedlíčky  
nebo dušená rýže

Polévka květáková  
Brynzové knedlíčky se slaninou

Polévka hrachová  
Kapr smažený  
Příloha: vařené nebo opékané  
brambory anebo sójový  
salát

Polévka gulášová  
Ovocné knedlíky s tvarohem  
nebo lívance se zavařeninou

Polévka z ovesných vloček  
Vaječná omeleta plněná masem  
Příloha: opéčené brambory

## Večeře

Tlačenkový salát  
Příloha: chléb  
Borůvkový nebo meruňkový koláč  
a čokoládové mléko

Kapr v rosolu  
Příloha: rohlík a bramborový salát  
Linecké koláčky

Telecí řízek sekaný  
Příloha: dušená rýže a salát  
ze syrové zeleniny  
Sušenky a šípkový čaj

Telecí játra přírodní pečená  
Příloha: dušená rýže  
Salát ze syrové zeleniny

Polévka ragú nebo brzlíková  
Trhanec  
Šípkový čaj

## 1739 JÍDELNÍČKY (POLEDNÍ) O TŘECH CHODECH

Hovězí polévka  
s omeletovými nudlemi  
Hovězí maso s cibulovou omáčkou  
Příloha: vařené brambory  
nebo nočky  
Švestkový koláč

Pórková polévka s kvasnicemi  
Mořské filé smažené s křenem  
Příloha: opéčené brambory  
a tatarská omáčka  
Dukátové buchtičky

Hovězí polévka houbová  
Závitky z roštěnce dušené  
Příloha: dušená rýže  
a brusinkový kompot  
Kakaový koláč

Zelná polévka z kyselého zelí  
Telecí řízky na paprice  
Příloha: bramborové krokety  
nebo dušená rýže  
Nudle s ořechy nebo  
ovocný pudink

Polévka zeleninová  
Králík pečený na slanině  
Příloha: houskový knedlík  
a salát ze syrové zeleniny  
Jablka v županu

Polévka z ovesných vloček  
Květák s vejci a se šunkou  
Příloha: vařené brambory  
maštěné máslem  
Buchtý, mléčný koktail

Fazolová polévka  
Brambory plněné masem  
Příloha: dušená zelenina  
Jablkové nebo povidlové taštičky

Květáková polévka  
Brambory zapékané s tlačenkou  
s kyselým zelím  
Tvarohové knedlíky nebo  
Jahodový pudink

Česneková polévka  
Sekelský guláš  
Příloha: moučné noky  
Jablkový závin

Chřestová polévka  
Sled pečený na slanině  
Příloha: vařené brambory  
Ovocný pudink nebo koláč

Polévka brukvová  
Kuře nadívané pečené  
Příloha: opékané brambory,  
kompot  
Zmrzlina nebo dort

Polévka bramborová  
Nudlové čtverečky se šunkou  
Příloha: salát ze syrové zeleniny  
Nákyp makový

Polévka uzená s praženou krupicí  
Vepřové maso uzené vařené  
Příloha: bramborový nebo  
chlupatý knedlík a  
dušené zelí  
Nákyp vanilkový nebo  
tvarohové bábovičky

Celerová polévka  
Skopová kýta pečená na česneku  
Příloha: opékané brambory a  
dušený špenát  
Rychlé kobližky

Hovězí polévka kapustová  
Karlovarský guláš  
Příloha: brambory nebo noky  
Žemlovka s jablky nebo palačinky

Mlečná polévka se strouháním  
Okurky plněné zapékané  
Příloha: vařené brambory  
a špeková omáčka  
Lívance s borůvkami

Polévka z vaječné jíšky  
Bažant nebo koroptev pečená  
Příloha: čočka vařená se slaninou  
a brusinkový kompot  
Sněhové nočky

Hovězí polévka s krupkami a  
se zeleninou  
Telecí plíčky na smetaně  
Příloha: knedlík nebo krupicové  
noky  
Ovocný salát

Polévka hrachová  
Čevapčiči  
Příloha: opéčené brambory  
Bavorské vdolečky s povidly,  
tvarohem a jogurtem

Bramborová polévka s hříbky  
Makaróny po milánsku  
Příloha: salát ze syrové  
zeleniny  
Piškotové řezy s krémem

Hovězí polévka s játrovými nočky  
Houby dušené  
Příloha: vařené brambory nebo  
chlebové vaječné topinky  
Palačinky s tvarohem

Polévka květáková  
Telecí hrudí nadívané pečené  
Příloha: bramborová kaše a  
dušený zelený hrášek  
Vanilková zmrzlina a piškot

Hovězí polévka s rizotem  
Vepřová pečeně  
Příloha: bramborový knedlík  
a dušené zelí  
Nákyp rýžový s rozinkami

Polévka kapustová  
Zajíc pečený na česneku  
Příloha: dušená rýže  
Žloutkové věnečky nebo  
punčový dort

## 1740 JÍDELNÍČKY K SLAVNOSTNĚJŠÍ PŘÍLEŽITOSTI

### A. NOVOROČNÍ JÍDELNÍČKY

#### I.

Rybí majonéza — rohlík  
Hovězí polévka  
s piškotovým svítkem  
Sele pečené nebo  
srnčí hřbet pečený  
Příloha: vařené brambory  
a zelný salát  
Punčový dort

#### II.

Ryba v rosolu s tatarskou  
omáčkou  
Čočková polévka  
Telecí hrudí nebo krocán  
nadívaný pečený  
Příloha: opečené brambory a  
kompot  
Polárkový nebo pařížský dort

### B. VÁNOČNÍ JÍDELNÍČKY

#### I.

Rybí polévka s hrachem  
Ryba smažená  
Příloha: bramborový salát  
nebo vařené brambory  
a celerový salát  
Jablkový závin  
Ovoce a vánoční cukroví

#### II.

Hrachová polévka  
Ryba pečená  
Příloha: vařené nebo opékané  
brambory  
Houbový kuba — kyselá okurka  
Ovoce a vánoční cukroví

#### III.

Krabí majonéza — rohlík  
Hovězí polévka s játrovou rýží  
Černý kořen vařený s máslem  
a strouhanou houskou  
Telecí řízky nebo žebírka smažená  
Příloha: opékané brambory  
a kompot  
Ořechový dort — ovoce

#### IV.

Ruská vejce — rohlík  
Hovězí polévka s krupičnými noky  
Kapusta růžičková dušená  
na smetaně  
Pečená drůbež nebo pečená zvěřina  
s příslušnou přílohou  
Pomerančový dort nebo  
ovocný salát

### C. SVATEBNÍ JÍDELNÍČKY

#### I.

Aperitiv  
Ryba v rosolu s majonézovou  
omáčkou  
Polévka ragú  
Čekanka s mozečkem  
Řezy z hovězího masa dušené  
Příloha: rýže  
Kuře pečené  
Příloha: opékané brambory  
a jablkové pyré nebo  
kompot  
Koňakový pudink nebo zmrzlina  
Ovoce  
Černá káva

#### II.

Aperitiv  
Šunkové závitky plněné  
francouzským salátem  
Krémová polévka z kvěťáku  
Vaječná omeleta plněná  
Srnčí hřbet na smetaně  
Příloha: knedlík a brusinkový  
kompot  
Telecí řízky přírodní obložené  
Pařížský dort nebo zmrzlina  
Ovoce  
Černá káva

#### III.

Aperitiv  
Telecí mozeček v rosolu  
Hovězí polévka se zeleninovým  
svítkem  
Pstruh vařený na modro s máslem  
Svíčková na smetaně  
Příloha: houskový knedlík,  
brusinkový kompot  
Kachna nadívaná pečená  
Příloha: vařené nebo opékané  
brambory a okurkový salát

#### IV.

Aperitiv  
Vejce plněná humří majonézou  
Hovězí polévka s játrovou rýží  
Chřest vařený s máslem  
Anglická svíčková obložená  
Příloha: dušená rýže  
Telecí hrudí nadívané po pražsku  
Příloha: vařené brambory,  
dušený zelený hrášek  
a kompot  
Pomeranče plněné zmrzlinou

Čokoládový dort se šlehačkou  
nebo zmrzlina  
Ovoce  
Černá káva

V.

Aperitiv  
Rajčata plněná vlašským salátem  
Drůbeží polévka  
Pór zadělávaný se smetanou  
Příloha: morkové knedlíčky  
Vepřová žebírka pečená na roštu  
Příloha: smažené brambory  
a tatarská omáčka  
Mozečkový nákyp se salátem  
ze syrové zeleniny  
Řezy s ananášem nebo  
ananášový dort  
Zmrzlina  
Ovoce  
Černá káva

VII.

Aperitiv  
Pražská vejce  
Krémová polévka z kuřat  
Telecí kýta s párky pečená  
Příloha: dušený zelený hrášek  
Husa pečená  
Příloha: bramborové nebo  
houskové knedlíky  
dušené zelí s vínem  
Větrníky plněné kávovým krémem  
nebo zmrzlinový pohár  
se šlehačkou  
Ovoce  
Černá káva

Karlovarský dort  
Ovoce  
Černá káva

VI.

Aperitiv  
Majonéza se šunkou — rohlík  
Krémová polévka ze žampionů  
Kapr vařený na modro s máslem  
a křenem  
Příloha: vařené brambory  
Řezy ze svíčkové s ananášem  
Příloha: dušená rýže s kari kořením  
Smažená kuřata  
Příloha: bramborová kaše a salát  
ze syrové zeleniny  
Omelety s hroznovým vínem  
Zmrzlina  
Ovoce  
Černá káva

VIII.

Aperitiv  
Šunková pěna  
Ruská polévka boršč  
Řezy ze svíčkové s míchanými  
vejci a s kaviárem  
Příloha: dušená rýže  
Telecí ledvina pečená  
Příloha: brambory a kompot  
Jahody se šlehačkou  
nebo maraskinový dort  
Ovoce  
Černá káva

OBSAH

PŘEDMLUVA .....	5	Luštěninové saláty .....	61
ÚVOD .....	7	Houbové saláty .....	62
<b>STUDENÁ KUCHYNĚ</b> .....	9	Saláty speciální .....	62
Význam studené kuchyně .....	9	Zeleninové saláty speciální .....	63
Postup při úpravě studených po-	9	Rýžové saláty .....	65
krmů, mís a podobně .....	12	Masité saláty .....	67
Podávání studených pokrmů .....	13	Rybí a koryšší saláty .....	70
Studený bufet, jeho význam a úprava	13	Sýrové saláty .....	72
Ozdoby a jejich účelné použití při	14	Ovocné saláty .....	73
úpravě studených pokrmů .....	14	Ovocné saláty se sladkou marinádou	73
Ozdoby přílohové .....	14	Ovocné saláty s majonézou .....	75
Ozdobná bodla a bodýlka neboli na-	22	Máslové míseniny (krémy) vhodné	76
pichovátka .....	22	pro studenou kuchyni .....	78
Ozdobné stříkání .....	23	Sýry a tvaroh v různé úpravě .....	78
Ozdoby dekorativní .....	23	Tvaroh v různých úpravách .....	82
<b>VLASTNÍ RECEPTY STUDENÉ</b>		Bryzna a jiné sýry v různých úpra-	82
<b>KUCHYNĚ</b> .....	25	vách .....	82
Polévky studené .....	25	Sýrové pečivo a slané pečivo plněné	83
Polévky z masitých vývarů .....	26	sýrem .....	85
Ovocné polévky .....	27	Vaječné pokrmy studené .....	86
Rosol (aspik) .....	28	Vejce ztracená .....	88
Rosol obyčejný (z masa — přírodní)	29	Vejce vařená na tvrdo, zdobená ..	90
Rosol umělý se želatinou .....	31	Vejce plněná a obložená .....	91
Rosol vinný .....	31	Vejce plněná .....	92
Zalévání pokrmů rosolem do tvořít-	33	Vejce obložená .....	93
tek (s ozdobami) .....	34	Zeleninové pokrmy studené .....	98
Majonézy .....	39	Rybí pokrmy studené .....	99
Majonézy speciální .....	40	Studené pokrmy z ryb sladkovodních	106
Studené omáčky .....	41	Studené pokrmy z ryb mořských ...	110
Omáčky majonézové .....	43	Speciální studené pokrmy z ryb	110
Omáčky speciální studené .....	45	sladkovodních a mořských .....	111
Omáčky s přísadou křenu .....	46	Ryby konzervované a uzené v růz-	117
Krycí rosolové omáčky .....	48	ných úpravách na studeno .....	118
Saláty .....	49	Kaviár a jeho použití .....	118
Saláty jednoduché .....	49	Koryšší pokrmy studené .....	119
Saláty ze syrové zeleniny .....	57	Sladkovodní koryšší v různých úpra-	119
Saláty z vařené nebo podušené zele-	59	vách na studeno .....	121
niny .....	59	Mořští koryšší v různých úpravách na	121
Bramborové saláty .....	59	studeno .....	125
		Ústřice, jejich úprava a podávání ..	125
		Koktajly — Lahůdková směs ve skle-	127
		nicích .....	127

Masité pokrmy studené	128
Studené pokrmy z hovězího masa	129
Studené pokrmy z telecího masa	131
Studené pokrmy z vepřového masa	135
Studené pokrmy z drůbeže	139
Studené pokrmy z masa zvěře	143
Galantiny (rolované paštiky)	146
Paštiky	149
Pěny a pěnové chlebičky	152
Rozličné malé studené předkrmy a zákusky	154
Medailónky	155
Lodičky z křehkého těsta, plněné	156
Větrníčky z páleného těsta, plněné	157
Paštičky z lístkového těsta, plněné	158
Chlebičky v různé úpravě	159
Chlebičky s pomazánkou	160
Chlebičky obložené	163
Míňonky — malé obložené chlebičky	166
Obložené topinky	167
Chlebičky proložené	169
Televizní chlebičky	169
Rosolové pokrmy ve speciální úpravě	172
Nářezové mísy	174
Studené mísy	175
Americké studené přesnídávky, zvané lunch	178
Jednoduché předkrmy	181

## TEPLÁ KUCHYNĚ 182

Význam teplé kuchyně	182
Vývary a polévky	182
Vývary	182
Vývary jakostní	183
Vývary z hovězího masa	183
Vývary z ostatních druhů mas	185
Chuťové obměny masitých vývarů	186
Čištění masitých a rybích vývarů	187
Vývar ze zeleniny (zeleninový bujón)	187
Vývary obyčejné	188
Polévky	189
Základní druhy polévek	190
Vložky — zavářky do polévek	190
Jíšky	191
Zahušťování polévek	192
Zjemňování polévek	192
Polévky číré	193
Hovězí polévky s knedlíčky	197
Hovězí polévky se svičkem	199
Koňské polévky číré	200
Zvěřinové polévky číré	200
Drůbeží polévky číré	201
Rybí polévky číré	201
Zeleninové polévky číré	202
Polévky z vývaru z kostí, číré	202
Polévky zadělávané (bílé a hnědé)	203
Základní polévky zadělávané	203
Masité polévky zadělávané, bílé a hnědé	209
Zvěřinové polévky zadělávané	211

Rybí polévky zadělávané	212
Polévky z želvy a raků	213
Polévky kašovitě a krémové	215
Polévky z mezinárodní kuchyně	218
Teplé omáčky	222
Základní a speciální omáčky	223
Základní omáčky	223
Speciální omáčky bílé	223
Speciální omáčky hnědé	228
Omáčky jednoduché (obyčejné)	231
Základní omáčka pro přípravu jednoduchých omáček	232
Máslové míšeniny ke zpestření chuti teplých pokrmů	235
Vaječné pokrmy (samostatné pokrmy a mezichody)	236
Vejsce vařená	237
Vejsce vařená na tvrdo	238
Vejsce míchaná	239
Vejsce sázená (pečená)	240
Vejsce zapékaná	242
Vejsce ztracená vařená a smažená	243
Vejsce v kelímčích	245
Vaječné omelety	246
Zeleninové pokrmy (příkrmy, mezichody a samostatné pokrmy)	151
Příprava čerstvé zeleniny před jejím tepelným zpracováním	152
Vaření zeleniny	152
Zelenina vařená se studeným máslem (anglický způsob přípravy)	153
Zelenina vařená nebo dušená s horkým máslem (francouzský způsob přípravy)	253
Zelenina vařená, s máslem a strouhanou houskou (polský způsob přípravy)	255
Zelenina vařená nebo dušená s různými omáčkami	257
Zelenina dušená na slanině	259
Zelenina dušená na smetaně	259
Zelenina vařená nebo dušená, zadělávaná	260
Zelenina vařená, zapékaná a opékaná	265
Zelenina smažená	267
Správný postup při smažení zeleniny	268
Zelenina plněná	271
Zeleninové karbanátky, řízky, náky-py, pudinky apod.	273
Houbové pokrmy	278
Sýrové a tvarohové pokrmy	285
Rybí pokrmy (teplé předkrmy, mezichody a samostatné pokrmy)	291
Důležité pokyny k přípravě ryb před jejich tepelným zpracováním	292
Rybí polévky a omáčky	294
Pokrmy z ryb sladkovodních	294
Pokrmy z mořských ryb	303
Speciální pokrmy z ryb	310
Korýší pokrmy	311
Želví pokrmy	314
Hlemýždí pokrmy	315

Žabí pokrmy	317
Teplé topinky	319
Příprava a úprava topinek	319
Masité pokrmy	321
Příprava minutek	323
Hovězí maso, jeho rozřídění a upotřebení v kuchyni	325
Použití vnitřností a drobů z hovězího dobytčete	327
Pokrmy z hovězího masa	328
Pokrmy z hovězích vnitřností a drobů	341
Telecí maso, jeho rozřídění a upotřebení v kuchyni	344
Pokrmy z telecího masa	346
Pokrmy z telecích vnitřností a drobů	358
Vepřové maso, jeho rozřídění a upotřebení v kuchyni	363
Pokrmy z vepřového masa	365
Pokrmy z vepřových vnitřností a drobů	372
Skopové maso, jeho rozřídění a upotřebení v kuchyni	375
Použití vnitřností a drobů ze skopců	376
Pokrmy ze skopového masa	376
Pokrmy ze skopových vnitřností a drobů	379
Jehněčí maso, jeho rozřídění a upotřebení v kuchyni	380
Jehněčí vnitřnosti	381
Pokrmy z jehněčího masa	381
Pokrmy z kůzlečího masa	383
Pokrmy z králíčího masa	384
Drůbeží pokrmy	386
Vhodné upotřebení drůbeže a drůbežích drůbků v kuchyni	387
Pokrmy z drůbeže	389
Zvěřinové pokrmy	402
Druhy užitkové zvěře	402
Upotřebení zvěřiny v kuchyni	404
Pokrmy z masa zvěře srstnaté	405
Pokrmy z masa zvěře pernaté	414
Guláše, perkelty, paprikáše a ragú	418
Guláše	418
Perkelty	422
Paprikáše	423
Ragú	423
Pokrmy ze sekaného nebo mletého masa	426
Úprava sekaného a mletého masa	427
Druhy pokrmů ze sekaných nebo mletých mas	428
Bramborové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy)	437
Předběžná úprava a vhodné použití brambor	437
Brambory vařené	438
Brambory pečené	441
Brambory smažené	443
Moučné a obilninové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy)	451
Vhodné použití mlýnských výrobků	451
Těstovinové pokrmy	452
Úprava širokých nudlí nebo čtvereč-	

ků (flíčků)	453
Rýžové pokrmy (mezichody, samostatné pokrmy a příkrmy)	461
Luštěninové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy)	466
Vaření luštění	467
Sójové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy)	471

## PEČIVO, MOUČNÍKY A CUKROVÍ 475

Pečivo a moučníky z kvasnicového neboli kynutého těsta	475
Praktické pokyny pro přípravu kvasnicového těsta	475
Pečení kvasnicového těsta	477
Kvasnicové těsto tžené	485
Lístkové těsto	487
Pečení lístkového těsta	488
Pečivo a moučníky z páleného těsta	491
Pálené těsto	491
Pečení páleného těsta	491
Pečivo z křehkého těsta	493
Křehké těsto	493
Pečení křehkého těsta	493
Záviny	497
Tvarohové těsto	499
Teplé moučníky	499
Rozmanité moučníky a drobné cukroví	507
Dorty	512
Důležité pokyny pro přípravu dortových těst	512
Pečení dortů	513
Krémy k plnění dortů	515
Máslové krémy	515
Žloutkový krém (základní recept)	517
Šlehaná smetana k plnění a zdobení dortů	519
Polevy	519
Polevy vodové neboli cukrové	520
Bílková poleva	521
Čokoládová poleva	521
Kakaová poleva	521
Poleva průsvitná ze želatiny	522
Těsta na dorty	523
Plněné dorty	525

## MÍŠENÉ A MIXOVANÉ NÁPOJE 530

Základní suroviny potřebné k přípravě míšených nápojů	531
Mixerské náčiní a postup při měření, chlazení a míchání nápojů	532
Recepty na úpravu některých složek, potřebných k přípravě míšených nápojů	534
Cukrové sirupy	534
Griláž	538

Příprava míšených a mixovaných nápojů v praxi .....	538
Limonády .....	539
Limonády studené — lihuprosté ...	540
Limonády studené s přísadou alkoholu .....	542
Limonády horké lihuprosté .....	543
Limonády z vína — studené .....	544
Mléčné míchané nápoje .....	544
Mléčné míchané nápoje — studené ..	545
Mléka s příchutěmi — studená ....	545
Mléčné nápoje míchané — koktaily ..	546
Koktaily mléčné chlazené (Milk shakes) .....	547
Koktaily mléčné zmrzlinové (Milk frappé) .....	547
Mléčné zmrzlinové stříky (Ice cream, milk and soda) .....	548
Jogurt a jogurtové nápoje .....	548
Jogurtové nápoje s různými přísadami a příchutěmi .....	549
Rozličné mléčné nápoje .....	551
Mléčné nápoje horké .....	551
Mléka horká s příchutí — lihuprostá ..	551
Mléčné nápoje horké s přísadou alkoholu — Bavařské .....	552
Mléčné punče .....	553
Vaječné mléčné krémy s příměsí alkoholu, zvané Egg Noggs .....	553
Egg Noggs studené a horké .....	554
Horká vína .....	554
Punče .....	555
Punče horké .....	556
Mléčné punče horké (Milk punches) ..	557
Punče studené s příměsí alkoholu ..	558
Zmrzlinové punče — sorbety (Sorbets — arabsky šerbety) .....	558

Zmrzlinové punče neboli sorbety lihuprosté .....	559
Zmrzlinové punče neboli sorbety s příměsí alkoholu .....	559
Grog (Grog) .....	560
Bowle .....	561
Aperitivy neboli nápoje povzbuzující chuť k jídlu .....	566
Koktaily (Cocktails) .....	567
Koktaily lihuprosté .....	568
Koktaily původní s přísadou alkoholu .....	569
Koktaily zvláště vhodné jako aperitiv ..	569
Koktaily vhodné po jídle nebo čaji a po kávě .....	570
Fizy (Fizzes) .....	573
Crusty (Crustas) .....	574
Ledové nápoje — Cobblers (Cobblers) .....	576
Flipy (Flips) .....	578
Rozmanité druhy nápojových specialit .....	579
Nápojové speciality lihuprosté .....	579
Nápojové speciality s příměsí alkoholu .....	581
Podávání nápojů ve vhodných sklenicích k různým pokrmům a příležitostem .....	584
Pití nápojů .....	586
Vhodné sestavy pokrmů (jidelniček) k různým příležitostem .....	588
<b>OBSAH</b> .....	596
<b>ABECEDNÍ REJSTŘÍK</b> .....	599
<b>REJSTŘÍK PODLE POŘADÍ RECEPTŮ</b> .....	620

## ABECEDNÍ REJSTŘÍK

Předpisy jsou očíslovány, a proto je hledáme v knize podle jejich čísel

### A

Absintový koktail 1669  
 Ali baba koktail 1663  
 Americká polévka rybí (Pottage chowder) 742  
 Americké studené přesnídávky zvané lunch (vysl. lanč) 610  
 Americký salát 212  
 Ananasová bowle 1641  
 Ananasová limonáda 1529  
 Ananasová polévka 74  
 Ananasové mléko 1554  
 Ananasové zelí 948  
 Ananasový cobbler 1698  
 Ananasový dort skládaný 1494e  
 Ananasový punč zmrzlinový, lihuprostý 1625  
 Ananasový rýžový pudink studený 1484  
 Ananasový vaječný krém 1717  
 Anglická limonáda 1542  
 Antipasta 367  
 Aperitiv „Avant souper“ 1652  
 Aperitiv „Cinzano“ 1653  
 Aperitiv „L'appetit“ 1654  
 Aperitivy neboli nápoje povzbuzující chuť k jídlu 1651  
 Apricot Egg Nogg 1601  
 Arakový punč 1610  
 Arakový punč zmrzlinový 1629  
 Artyčoková dna obložená 312  
 Artyčokový salát 175  
 Artyčoky vařené, s horkým máslem 869  
 Asistentský koktail 1670  
 Aspik (rosol) 75

### B

Bábovičky tvarohové s pomerančem 1489  
 Bábovičky z třešňového kvasnicového těsta 1428d  
 Baby-koktail 1657  
 Banánový koktail 1658

Banánový salát 226  
 Banánový salát po jamajsku 233  
 Bavaroisa s čokoládovou příchutí 1595  
 Bavaroisa s karamelovou příchutí 1596  
 Bavaroisa s mandlovou příchutí 1597  
 Bavorské vdolečky 1425  
 Bažantí polévka 686  
 Bažant pečený na slanině 1267  
 Bažant pečený s kyselým zelím po polsku 1268  
 Bažant pečený, studený se šunkovou pěnou 473  
 Bel ami koktail 1671  
 Berlínský salát 211  
 Bešamelová omáčka bílá základní 759  
 Biftek tatarský 430  
 Bifteky (angl. beefsteaks, franc. biftecks) 1080  
 Bifteky se slaninou a vejci po americku 1081  
 Bílá krycí rosolová omáčka 140  
 Bílková poleva 1492f  
 Blue koktail (Modrý koktail) 1672  
 Borůvková limonáda 1530  
 Borůvkový koláč z kvasnicového těsta 1426  
 Bowle 1639  
 Bowle dětská lihuprostá 1649  
 Bramborák 1349b  
 Bramborová hnízdečka smažená 1342  
 Bramborová kaše 1328  
 Bramborová kaše ochutněná křenem 1331  
 Bramborová kaše se špenátem 1330  
 Bramborová kaše s máslem 1329  
 Bramborová polévka se sladkou smetanou 708  
 Bramborová polévka s hříbkou 707  
 Bramborová sláma smažená (Pommes paille) 1341  
 Bramborové hranolky smažené (Pommes frites) 1339  
 Bramborové karbanátky 1345

Bramborové klobásky 1350  
Bramborové knedlíky 1346  
Bramborové knedlíky plněné 1347  
Bramborové krokety 1344  
Bramborové lupínky smažené (Pommes chips) 1340  
Bramborové placičky se škvarky 1348  
Bramborové placky ze syrových brambor — bramborák 1349b  
Bramborové placky ze syrových brambor po vídeňsku 1349d  
Bramborové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy) 1320  
Bramborové pusinky (Pommes princesse) 1343  
Bramborové saláty 178  
Bramborový guláš 1286b  
Bramborový salát jarní 183  
Bramborový salát pražský 182  
Bramborový salát s cibulí 179  
Bramborový salát se slanečkem 181  
Bramborový salát s okurkami 180  
Bramborový sníh 1327  
Brambory nové vařené 1324  
Brambory opečené na másle „zámecké“ 1334  
Brambory pečené na tuku 1333  
Brambory pečené plněné tvarohem 978b  
Brambory pečené ve slupce 1332  
Brambory plněné masem 1351  
Brambory smažené 1338a  
Brambory s tvarohem zapečené 978a  
Brambory vařené 1323  
Brambory vařené na kyselo s vejci 1326  
Brambory vařené se slaninou po polsku 1325  
Brambory vařené ve slupce — na loupáčku 1322  
Brambory zapékané s houbami 1336  
Brambory zapékané s masem, francouzské 1335  
Brambory zapékané s tlačenkou a kyselým zelím 1337  
Brambůrky pařížské smažené (Pommes à la parisienne) 1338b  
Brandy crusta 1692  
Brandy fizz (Koňakový fiz) 1686  
Brandy flip 1705  
Brandy sorbet 1633  
Bratislavské rohlíčky 1427d  
Briošky se sýrem 271  
Bronx koktail 1664  
Broskvová bowle 1642  
Broskvové mléko 1555  
Brukev dušená s paprikovou omáčkou po maďarsku 882  
Brukev plněná 928  
Brukev vařená se studeným máslem 867  
Brukvové zelí zadělávané 900  
Brukvový salát 159  
Bruselská polévka zeleninová 743  
Brusinková omáčka (cumberlandská) 127

Bryza a jiné sýry v různých úpravách 260  
Brynzové knedlíčky se slaninou 978c  
Buchtičky dukátové 1423  
Buchty české 1424  
Burgundský flip 1706  
Býčí oko 1721  
Bylinkové máslo 806  
Bylinkové podmáslí 1586  
Bylinkovoocetová omáčka (vinaigrette) 128

## C

Camembert smažený 967  
Candát pečený na sardeli 994  
Candát vařený 992  
Candát vařený se zeleninou, studený 336  
Candát vařený s křenem 993  
Candát v rosolu 337  
Celer marinovaný 315  
Celer marinovaný obložený francouzským salátem 316  
Celer marinovaný obložený rybí majonézou 317  
Celerový cukrový sirup 1515  
Celerový salát 172  
Celerový salát s ořechy 195  
Celer smažený 922  
Celer smažený s ananášem 949  
Celer řapíkový s máslem 318  
Celer řapíkový vařený s holandskou omáčkou 880  
Celer vařený s holandskou omáčkou 879  
Cibule jako ozdoba 10  
Cibule plněná 929  
Cibule smažená 923  
Cibulová omáčka 733  
Cikánská paštika 484  
Cinzano koktail 1665  
Citronáda 1528  
Citronová limonáda 1531  
Citronové mléko 1556  
Citronový cukrový sirup 1512  
Citronový grog 1635  
Citronový koktail mléčný 1565  
Citrony jako ozdoba 25  
Citrusový koktail zmrzlinový 1570  
Cobbler 1697  
Crusty (Crustas) 1691  
Cukrové sirupy 1508  
Cukrový roztok — sirup 225  
Cukrový sirup bez příchuti (základní předpis) 1511

## Č

Čajová limonáda 1538  
Čajové pečivo z křehkého těsta 1446  
Čajové závitky dvoubarevné 1447c  
Čajový flip 1707  
Čajový punč 1611  
Čekanka dušená s holandskou omáčkou 881  
Čekanka se šunkou zapékaná 909

Čekanka vařená s horkým máslem 870  
Čekankový salát se smetanou 152  
Čekankový salát s olejem 151  
Čekankový salát s pomerančem 153  
Černý kořen s majonézou 319  
Černý kořen vařený, s máslem a strouhanou houskou 875  
Červená řepa plněná 320  
Červené hlávkové zelí dušené 904  
Červený křen 137  
Česneková omáčka 791  
Čevapčiči 1309  
Čiré polévky 657  
Čištění a příprava hlemýžďů 1042  
Čištění a úprava masa před tepelným zpracováním 1057b  
Čištění masitých a rybích vývarů 636  
Čištění rosolu obyčejného — přírodního 78  
Čištění slanečků 382  
Čočka s rýží a párky 1406  
Čočka vařená na kyselo 1404  
Čočka vařená se slaninou 1403  
Čočková kaše 1405  
Čočkový salát 186  
Čokoládová crusta 1693  
Čokoládová poleva 1492g  
Čokoládové mléko 1558  
Čokoládový cukrový sirup 1521  
Čokoládový dort 1494k  
Čokoládový kaktail 1673  
Čokoládový koktail mléčný 1566  
Čokoládový likér krémový 1732

## D

Dalamánky 1421  
Daňčí kýta dušená na smetaně 1253  
Daňčí řezý pečené s bylinkovým máslem 1254  
Dánský chlebiček 554  
Debrecínská pečinka (studená) 447  
Dělení a porcování tepelně zpracované drůbeže 1205a  
Dělení raků 398  
Dělení teplých omáček 755  
Dětská bowle lihuprostá 1649  
Dílce citrónu 26  
Dívčí plaisir 1722  
Divoké koření 1244  
Dna artyčoků obložená vlašským salátem 313  
Dna artyčoků plněná, smažená po milánsku 921  
Dna artyčoků s krabím masem 314  
Domácí paštika z masa 482  
Dortová těsta 1493a  
Dortové těsto čokoládové 1493f  
Dortové těsto kakaové 1493h  
Dortové těsto kaštanové 1493k  
Dortové těsto mandlové 1493j  
Dortové těsto oříškové 1493i  
Dortové těsto „pískové“ šlehané v páře 1493e

Dortové těsto piškotové 1493d  
Dortové těsto piškotové nastavené 1493c  
Dortové těsto sachrovo s oříšky 1493g  
Dortové těsto s použitím prášku do pečiva 1493b  
Dorty 1490a  
Dorty plněné 1494a  
Dršťková polévka 722  
Dršťky zadělávané 1089  
Dršťky s paprikovou omáčkou po maďarsku 1090  
Drůbeží drůbky 1202  
Drůbeží majonéza 111  
Drůbeží omáčka bílá, smetanová 768  
Drůbeží omáčka bílá velouté, základní 766  
Drůbeží pěnový chlebiček 492  
Drůbeží pokrmy 1199  
Drůbeží polévky čiré 687  
Drůbeží salát 213  
Drůbky husí nebo kachní na paprice 1235a  
Druhy chlebičků 521  
Druhy pokrmů ze sekaných nebo mletých mas 1300  
Druhy užitkové zvěře 1237  
Dukátové buchtičky 1423  
Důležité pokyny k přípravě ryb před jejich tepelným zpracováním 981  
Důležité pokyny pro přípravu dortových těst neboli hmot 1490c  
Důležité součásti majonézy 94  
Dušená jablka s vanilkovou omáčkou 1488  
Dušená rýže 1383

## E

Egg Noggs studené a horké 1600  
Ementál smažený 968

## F

Fazole vařené s rajčatovou omáčkou 1399  
Fazole zadělávané na kyselo 1400  
Fazolová kaše 1402  
Fazolové karbanátky 1401  
Fazolové lusky vařené, s máslem a strouhanou houskou 876  
Fazolové lusky zadělávané 892  
Fazolové lusky zelené vařené, s horkým máslem 871  
Fazolový salát 185  
Fenykl sladký dušený s holandskou omáčkou 881  
Filmový koktail 1674  
Fizy (Fizzes) 1685  
Flipy (Flips) 1704  
Fondue s ementálem 975  
Forget me not - koktail (Koktail „Nezapomeň na mne“) 1675  
Francouzská limonáda vaječná 1543  
Francouzská polévka cibulová 744  
Francouzská polévka rybí (Bouillabaisse) 745  
Francouzské máslo 807  
Francouzský salát 198



## G

Galantina z kachny 477  
Galantina z krůty 478  
Galantina z kuřete 476  
Galantina z telecího hrudí 479  
Galantiny (Rolované paštiky) 474  
Garnely vařené 410  
Grapefruitový koktail 1676  
Grapefruitový salát 234  
Griláž 1524 a 1492a  
Grilážový koktail zmrzlinový 1571  
Groggy (Groggs) 1634  
Guláše 1272  
Guláše, perkelty, paprikáše a ragú 1271  
Guláš karlovarský 1277  
Guláš mexický 1280  
Gulášová omáčka 802  
Guláš pikantní 1276  
Guláš přírodní šťavnatý 1274  
Guláš sekelský 1283  
Guláš s hříbkou 1278  
Guláš s makaróny, italský 1279  
Guláš vídeňský 1281  
Guláš ze skopového masa 1284  
Guláš z hovězího masa (s brambory) 1273  
Guláš z husích žaludků 1286a  
Gulášová polévka 723  
Guláš z brambor 1286b  
Guláš z králíčího masa 1285  
Guláš znojenský 1275  
Guláš z vepřového masa 1282

## H

Hašé ze zvěřiny 1314  
Hašé z telecího nebo hovězího masa 1313  
Havajský koktail 1659  
Havajský punč 1612  
Helvetia koktail (Švýcarský koktail) 1677  
Hlavička z vejce 43  
Hlávkové zelí bílé dušené 901  
Hlávkové zelí červené dušené s pomerančem 906  
Hlávkový salát 147  
Hlávkový salát se slaninou 150  
Hlávkový salát se smetanou 148  
Hlávkový salát s jogurtovou majonézou 149  
Hlemýžďí pokrmy 1041  
Hlemýžďí ulity plněné 1045  
Hlemýžďí vaření 1044  
Hnědá krycí rosolová omáčka 142  
Hnědá omáčka španělská, základní 777  
Hnědá polévka studená s vínem 67  
Hnědá silná omáčka ze šťavy základní (Demi-glace) 785  
Hoblovačky z másla 46  
Holandská omáčka základní 772  
Holandská polévka hrachová 746  
Holoubata dušená s houbami po pařížsku 1222  
Holoubata nadívaná pečená 1223  
Horká vína 1604

Horké mléko se zázvorovou příchutí 1593  
Horké mléko s karamelovou příchutí 1591  
Horké mléko s kokosovou příchutí 1592  
Horké víno ananasové 1605  
Horké víno červené 1606  
Horké víno ruské 1607  
Hořčičná omáčka 120  
Hořčičná omáčka hnědá (Sauce Robert) 778  
Hořčičné máslo 245  
Houbová omáčka 792  
Houbová polévka 706  
Houbové karbanátky 960  
Houbové knedlíky 964  
Houbové pokrmy 951  
Houbové saláty 189  
Houbový guláš 954  
Houbový pudink 963  
Houbový šašlík 958  
Houby dušené 952  
Houby na slanině 956  
Houby na smetaně 953  
Houby pečené 957  
Houby plněné 962  
Houby smažené 959  
Houby s těstovinami zapečené 961  
Houby s vejci 955  
Houskový knedlík (bez kypřidla nebo kypřený pečivovým práškem) 1369  
Hovězí játra dušená se slaninou 1088b  
Hovězí jazyk uzený vařený, studený obložený 434  
Hovězí jazyk vařený 1087  
Hovězí květová špička dušená na slanině 1064  
Hovězí ledvinky dušené 1088c  
Hovězí maso dušené přírodní 1063  
Hovězí maso, jeho rozřídění a upotřebení v kuchyni 1058  
Hovězí mozek pečený 1088a  
Hovězí oháňka vařená 1062  
Hovězí pečené frankfurtská 1071  
Hovězí pečené hořčičná 1069  
Hovězí pečené s hříbkou 1070  
Hovězí polévka houbová 664  
Hovězí polévka jarní, zeleninová 662  
Hovězí polévka kapustová 663  
Hovězí polévka nudlová 666  
Hovězí polévka rychlá 653  
Hovězí polévka s bramborovými nočky 670  
Hovězí polévka se strouháním 667  
Hovězí polévka se šunkovými knedlíčky 673  
Hovězí polévka se žlutkem 660  
Hovězí polévka s houskovými knedlíčky 674  
Hovězí polévka s hráškovou sedlinou 678  
Hovězí polévka s játrovými nočky 671  
Hovězí polévka s krupkami a se zeleninou (rumfordova) 665  
Hovězí polévka s masem 661  
Hovězí polévka s masitými knedlíčky 675  
Hovězí polévka s moučnými nočky 669

Hovězí polévka s moučným svítkem 680  
Hovězí polévka s mozečkovým svítkem 682  
Hovězí polévka s omeletovými (fritátovými) nudlemi 668  
Hovězí polévka s piškotovým svítkem 681  
Hovězí polévka studená se zeleným hráškem 65  
Hovězí polévka s vaječnou sedlinou 677  
Hovězí polévky čiré 658  
Hovězí polévky se sedlinami 676  
Hovězí polévky se svítkem 679  
Hovězí polévky s knedlíčky 672  
Hovězí svíčková na cibuli 1072  
Hovězí svíčková na smetaně 1067  
Hovězí svíčková pečená po anglicku 1073  
Hovězí anglická svíčková pečená se šunkou po pražsku 1074  
Hovězí svíčková pečená v lístkovém těstě 1075  
Hovězí šťavnatá pečená přírodní 1068  
Hovězí vývar hnědý (bujón hnědý) 628  
Hovězí vývar světlý (bujón světlý) 627  
Hovězí žebro vařené 1061  
Hrachová kaše s máslem 1397  
Hrachová kaše zahuštěná jíškou 1398  
Hrachová polévka 711  
Hrách vařený se slaninou nebo se škvarky 1395  
Hrách zapečený 1396  
Hrášek zelený dušený se šunkou a s rajčatovou omáčkou 883  
Hrášek zelený vařený, se studeným máslem 866  
Hrášek zelený vařený, s horkým máslem 373  
Hrášek zelený zadělávaný 894  
Hrozen vína 59  
Hříbkový salát 191  
Humr 403  
Humr vařený, plněný studený 405  
Humří majonéza 114  
Humří po indicku 1036  
Humří smažení 1037  
Husa dušená s višněmi po lyonsku 1228  
Husa pečená 1229  
Husa pečená s rýží a mandarinkami 1230  
Husa pečená, upravená na studeno 462  
Husí drůbky zadělávané 1235b  
Husí játra 463  
Husí játra dušená na víně, studená 465  
Husí játra dušená po maďarsku 1231  
Husí játra pečená na cibulce 1232  
Husí játra pečená s mandlemi 1233  
Husí játra pečená s mandlemi, studená 466  
Husí krev na cibulce 1234  
Husí nebo kachní drůbky na paprice 1235a  
Huspenina z telecí hlavy 443  
Huspenina z vepřového masa 454  
Hvězdičnice z citrónu 28  
Hyacint 56

## CH

Cha-cha koktail (čte se ča-ča koktail) 1719  
Cherry crusta 1694  
Cherry flip 1708  
Chlazení míšených nápojů 1503  
Chlebiček ruský 555  
Chlebiček švédský 556  
Chlebičky anglické 574  
Chlebičky obložené 537  
Chlebičky proložené 573  
Chlebičky s celerem 553  
Chlebičky se salámem 545  
Chlebičky se salátem 538  
Chlebičky se sardinkou 543  
Chlebičky se šunkou 547  
Chlebičky s humří majonézou 539  
Chlebičky s kaviárem 540  
Chlebičky s kyselým sleděm 544  
Chlebičky s lososovou šunkou, potřené rosolem 548  
Chlebičky s marinovaným úhořem 542  
Chlebičky s pomazánkou 525  
Chlebičky s rajčatovým sýrem pěnovým 550  
Chlebičky s rajčetem 552  
Chlebičky s rokfórem a hroznovým vínem 551  
Chlebičky s rostbífem 549  
Chlebičky s uherským salámem 546  
Chlebičky s uzeným lososem 541  
Chlebičky švýcarské 575  
Chlebičky televizní 576  
Chlebičky v různé úpravě 520  
Chleby a pečivo potřebné k přípravě chlebiček 522  
Chleby potřebné k přípravě televizních chlebiček 577  
Chřest jako ozdoba 23  
Chřestová majonéza 115  
Chřestová polévka 701  
Chřestový salát 176  
Chřest vařený s máslem a strouhanou houskou 876  
Chřest zapékaný se šunkou po pražsku 910  
Chutové obměny masitých vývarů 635

## I

Indická omáčka 763  
Italská polévka (Pavesa) 747  
Italská polévka s makaróny (Potage napolitaine) 748  
Italský guláš 1279  
Italský chléb 1419  
Italský punč zmrzlinový 1630

## J

Jablečná limonáda 1532  
Jablečná polévka 72  
Jablečný křen 134  
Jablka plněná šunkovým krémem 519

Jablka v županu 1435  
Jablkové řezy 1448  
Jablkový salát 227  
Jablkový závin z listkového těsta 1436  
Jahodová limonáda s příměsí alkoholu 1540  
Jahodová limonáda z čerstvých jahod 1535  
Jahodová polévka mléčná 71  
Jahodové Frappée 1715  
Jahodové mléko 1557  
Jahodový dort 1494c  
Jahodový koktail mléčný 1567  
Jahodový salát 228  
Jahodový zmrzlinový střík 1573  
Jarní salát 196  
Jarní vaječná mísa 604  
Jarní zeleninový salát 167  
Játra hovězí dušená se slaninou 1088b  
Játra husí pečená na cibulce 1232  
Játra telecí na smetaně po tyrolsku 1131  
Játrová omáčka 803  
Jazyk mořský vařený, s holandskou omáčkou 1008  
Jazyk hovězí vařený 1087  
Jazyk mořský červený smažený 1013  
Jazyk mořský dušený na víně, se smetanovou omáčkou 1009  
Jazyk mořský pečený s bylinkovým máslem 1011  
Jazyk mořský pečený vcelku, s pomerančem 1012  
Jazykový pěnový chlebiček 491  
Jazyky vepřové pečené na česneku 1164  
Jednoduché předkrmy 619  
Jehněčí jaterka dušená se slaninou 1191  
Jehněčí maso dušené na kmíně 1187  
Jehněčí maso, jeho rozřídění a upotřebení v kuchyni 1185a  
Jehněčí maso pečené 1188  
Jehněčí maso smažené 1189  
Jehněčí maso zadělávané s hráškem 1186  
Jehněčí řízky 1190  
Jehněčí vnitřnosti 1185b  
Jelení závin po myslivecku 1261  
Jídelničky k slavnostnější příležitosti 1740  
Jídelničky (polední a večerní) o dvou chodech 1738  
Jídelničky (polední) o třech chodech 1739  
Jihoslovanský zeleninový salát 168  
Jiška cibulová 652  
Jiška sójová 1408  
Jiška suchá 654  
Jiška světlá 650  
Jiška tuková 649  
Jiška vaječná 653  
Jiška zlatožlutá 651  
Jišky 648  
Jogurt a jogurtové nápoje 1575  
Jogurtová majonéza 103  
Jogurtové mléko s čokoládou 1580  
Jogurtové mléko s jahodami 1581  
Jogurtové mléko s meruňkami 1582  
Jogurtové mléko s okurkou 1583  
Jogurtové mléko s pomerančem 1584

Jogurtové nápoje s různými přísadami a příchutěmi 1579  
Jogurtový rosol s jahodami 1483  
Jogurt s medem 1576  
Jogurt s pomerančem 1578  
Jogurt s ovesnými vločkami 1577

## K

Kachna divoká pečená 1270  
Kachna dušená na červeném víně po burgundsku 1224  
Kachna pečená 1225  
Kachna pečená na fazolovém šouletu 1226  
Kachna pečená na rožni, s pomerančem 1227  
Kachna pečená, upravená na studeno 459  
Kachna studená s rýžovým salátem 460  
Kakaová poleva 1492h  
Kakaový koláč 1482b  
Kamenáč dušený s rajčaty 1014  
Kančí kýta dušená 1262  
Kaparová omáčka 794  
Kapr dušený na paprice 1001  
Kapr marinovaný studený 347  
Kapr pečený na oleji 1002  
Kapr pečený po srbsku 1003  
Kapr s majonézovou marinádou studený 348  
Kapr smažený 1004a  
Kapr vařený na modro s máslem nebo omáčkou 1000  
Kapr vařený na modro, studený 345  
Kapr vařený na modro v rosolu 346  
Kapusta růžičková dušená na smetaně 890  
Kapusta, růžičková vařená, s máslem a strouhanou houskou 876  
Kapustové karbanátky 937  
Kapustové závitky plněné masem 930  
Karafiáty z másla 47  
Karamelové mléko 1559  
Karamelový-cukrový sirup 1522  
Karbanátky bramborové 1345  
Karbanátky fazolové 1401  
Karbanátky kapustové 937  
Karbanátky pečené po jarním způsobu 1302  
Karbanátky rybí 1029  
Karbanátky z mletého masa pečené 1301  
Karlovarský dort 1494n  
Karlovarský guláš 1277  
Karotka nebo mrkev dušená s koňakem 946  
Karotka zadělávaná 895  
Kaše bramborová 1328  
Kaše čočková 1405  
Kaše fazolová 1402  
Kaše hrachová s máslem 1397  
Kaše krupicová s vejci a osmaženou cibulkou 1373  
Kaše krupková slaná 1374  
Kaše ovesná 1377  
Kaše sójová se špenátem 1414  
Kašovitá polévka ze zeleného hrášku 736

Kašovitá polévka ze zvěřiny 738  
Kašovitá polévka z játrové paštiky 737  
Kašovitá polévka z okurek 735  
Kaštanová nádivka 1218  
Kaštanový dort 1494j  
Kaštanový věnec se šlehanou smetanou 1486  
Kaštiny vařené s máslem 950  
Kaviár a jeho použití 390  
Kaviár jako ozdoba 32  
Kaviár jako předkrm 391  
Kaviárová omáčka 129  
Kaviárové máslo 244  
Kaviárové medailonky 392  
Kaviár v paštičkách 393  
Kaviár z jiker slanečka (náhražkový) 394  
Kávový cukrový sirup 1523  
Kávový dort 1494i  
Klobásy bramborové 1350  
Klopy s kaparovou omáčkou 1306  
Knedlíčky morkové 1372  
Knedlíky bramborové 1346  
Knedlíky houbové 964  
Knedlíky slatinové (špekové) 1371  
Knedlíky švestkové z bramborového těsta 1454  
Knedlíky švestkové z páleného těsta 1443  
Knedlíky tvarohové 1453b  
Knedlíky ze syrových a vařených brambor (chlupaté) 1349a  
Knedlíky zemlové vídeňské 1370  
Kobližky rychlé 1474  
Kobližky z páleného těsta 1442  
Kokosové pusinky 1479  
Kokosový cukrový sirup 1518  
Koktaily (Cocktails) 1655  
Koktaily – Lahůdková směs ve sklenicích 421  
Koktaily lihuprosté 1656  
Koktail na rozloučenou 1684  
Koktaily mléčné zmrzlinové (Milk frappé) 1569  
Koktaily původní s přísadou alkoholu 1661  
Koktaily vhodné po jídle nebo po čaji a po kávě 1668  
Koktaily zvlášť vhodné jako aperitiv 1662  
Koláče posvícenské 1427b  
Koláč kakaový 1482b  
Koláčky české čajové 1427a  
Kulinka těstovinová nebo špagety se zeleninou 1362  
Koňakový Egg Nogg 1602  
Koňakový pudink studený 1485  
Koňak s čepičkou 1729  
Koňské polévky čiré 683  
Kopretina 57  
Koprová omáčka 795  
Kornoutky ze salámu 38  
Kornoutky z lososa 35  
Koroptve nadívané pečené 1266  
Koroptve pečené 1264  
Koroptve pečené flambované 1265  
Koroptve pečené, studené 471

Koroptví prsíčka na salátě, studená 472  
Korýši pokrmy 1031  
Korýši pokrmy studené 395  
Kořeněná omáčka (Sauce ravigote) 773  
Koření divoké 1244  
Kořenitá směs do omáček 119  
Košičky z křehkého těsta 1444e  
Kotlety z lososa studené 341  
Koule ze sekaného masa plněné rajčaty po anglicku 1304b  
Kouličky z vepřového masa na smetaně 1311  
Krabi 411  
Krabi koktail 425  
Krabi majonéza 113  
Krabi obložená na studeno 412  
Krabi salát 219  
Krabi se smetanou 1034  
Krachle z listkového těsta (volské jazyky) 1433b  
Krájení hotových dortů 1490h  
Králik divoký pečený na cibuli 1250  
Králik divoký smažený 1252  
Králik dušený s křenem 1196  
Králik pečený na oleji s česnekem po španělsku 1197  
Krémová polévka ze žampionů 739  
Krémová polévka z kuřat 740  
Krém pařížský (k plnění dortů) 1491g  
Krémy k plnění dortů 1490i  
Krémy máslové (k plnění dortů) 1491a  
Krém žloutkový (k plnění dortů) 1491f  
Krevety a garnely 408  
Krevety vařené s tatarskou omáčkou, studené 409  
Krev husí na cibulce 1234  
Krev vepřová dušená na slanině 1169  
Krocán nadívaný pečený 1217b  
Krocán nebo krůta pečená 1217a  
Kroupy se slaninou po německu 1376  
Kroupy vařené 1375  
Krupicová kaše s vejci a osmaženou cibulkou 1373  
Krupicové noky 1368  
Krupková kaše slaná 1374  
Krycí rosolové omáčky 139  
Křehké těsto 1444b  
Křenová omáčka 796  
Křenová omáčka mandlová 797  
Křenové máslo 808  
Kuchyně teplá 621  
Kukuřičné klasy vařené, s horkým máslem 872  
Kuřata dušená na másle 1206  
Kuřata dušená s kořením kari po indicku 1207  
Kuřata nadívaná pečená 1209  
Kuřata pečená 1208  
Kuřata pečená na roštu nebo na rožni 1211  
Kuřata smažená 1210  
Kuřecí jaterka přírodní 1214  
Kuře nadívané pečené po čínsku 1213  
Kuře s majonézou na studeno 457

Kuře vařené — zadělávané s květákem 1212  
Kuře v rosolu 456  
Kůzlečičí maso zadělávané se žampiony 1193  
Kůzle pečené 1194a  
Kůzle smažené 1194b  
Kvasnicové těsto 1416  
Kvasnicové těsto třeňé 1428b  
Květák dušený na smetaně 889  
Květák jako ozdoba 22  
Květáková polévka 702  
Květák smažený 925  
Květák s vejci a se šunkou 947  
Květák vařený s holandskou omáčkou 879  
Květák vařený s máslem a strouhanou houskou 876  
Květák zadělávaný 893  
Květináč z citrónu a ředkviček 14  
Květinové a ovocné vzory 55  
Kyselé zelí dušené 907

## L

Lahůdkové závitky z kyselého sledě 371  
Laně pikantní 617  
Laně s bujónem 614  
Laně s drůbežím masem a broskvemi 615  
Laně se salátem 618  
Laně s hovězím masem 613  
Laně s jablky 611  
Laně s mrkvovým tvarohem 612  
Laně s olejovkami 616  
Langusta 406  
Langusta po pařížsku na studeno 407  
Lanýžová omáčka 780  
Ledové nápoje — Cobblers (Cobblers) 1697  
Ledové ořechové tyčinky 1480  
Ledvinky skopové pečené na rožni 1184  
Ledvinky telecí přírodní 1130  
Ledvinky vepřové přírodní 1166  
Letní bowle 1646  
Lilky plněné pečené 931  
Limonáda z červeného vína 1549  
Limonáda z vermutu 1550  
Limonády 1526  
Limonády horké lihuprosté 1544  
Limonády studené — lihuprosté 1527  
Limonády studené s mírnou přísadou alkoholu 1539  
Limonády z vína — studené 1548  
Línci pečení na kmíně 1004b  
Línci smažení se sýrem 1005  
Linecké koláčky 1447a  
Líní vaření na modro, v rosolu 349  
Lípová bowle 1648  
Liptovský sýr 261  
Lisabonský rybí salát 217  
Lístkové těsto 1429b  
Lívance 1427e  
Lodičky plněné třeňým rokfórem 506  
Lodičky se šunkovou majonézou 503

Lodičky se šunkovou pěnou 505  
Lodičky s krabí majonézou 504  
Lodičky s vlašským salátem 502  
Lodičky z křehkého těsta plněné 500  
Losos dušený na houbách 991  
Lososové máslo 241  
Lososový koktail 423  
Lososový sýr pěnový 257  
Losos po kardinálsku 990  
Losos sladkovodní uzžený obložený 368  
Losos vařený s kaviárem studený 340  
Losos vařený s kořeněnou omáčkou 989  
Luštěninové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy) 1393  
Luštěninové saláty 184  
Luštěninový salát míchaný 188  
Lyžařská voda 1545

## M

Madeirská omáčka 786  
Maďarská polévka okurková 753  
Maďarská (papriková) omáčka 764  
Maďarská polévka se skopovým masem (Palócza) 752  
Maďarský zeleninový salát 169  
Majonéza ke zdobení 105  
Majonéza okořeněná 100  
Majonéza nastavovaná 106  
Majonéza s drůbežím masem (drůbeží) 111  
Majonéza se smetanou (smetanová) 101  
Majonéza se šunkou (šunková) 110  
Majonéza s humřím masem (humří) 114  
Majonéza s chřestem (chřestová) 115  
Majonéza s jogurtem (jogurtová) 103  
Majonéza s krabím masem (krabí) 113  
Majonéza s rajčatovým protlakem (rajčatová) 102  
Majonéza sražená a její náprava 98  
Majonéza s rosolem (rosolová) 104  
Majonéza s rybím masem (rybí) 112  
Majonéza základní — pravá 95  
Majonézová krycí rosolová omáčka 143  
Majonézové omáčky 118  
Majonézy 93  
Majonézy speciální 109  
Makaróny nebo makaronetky zapékané 1366  
Makaróny vařené po milánsku 1365  
Makrely dušené na víně, studené 355  
Makrely pečené 1017  
Makrely vařené s rybízovou omáčkou po anglicku 1016  
Makrely v rosolu 356  
Makrónky oříškové 1477  
Malá švédská mísa 600  
Malé housky nebo rohlíky 1420  
Malé předkrmové mističky 620  
Malinová bowle 1643  
Malinová limonáda 1533  
Malinová polévka 73  
Malinový cobbler 1699

Maltézská omáčka 121 a 774  
Mandarinkový koktail 1678  
Mandarinkový nebo pomerančový cukrový sirup 1513  
Mandarinkový salát 229  
Mandlová nádivka 1219  
Mandlové mléko 1561  
Mandlové nebo oříškové hručky 1492i  
Mandlový cukrový sirup 1519  
Manhattan koktail 1666  
Maraskinový dort 1494f  
Marinování ryb podávaných na studeno 332  
Marinování ryb před tepelnou úpravou 982  
Martini dry koktail (suchý) 1667  
Mařinkový cukrový sirup 1514  
Masa jako ozdoba 36  
Masité pokrmy 1056  
Masité pokrmy studené 426  
Masité polévky zadělávané bílé a hnědé 717  
Masité saláty 205  
Masitý chlebiček rosolový 590  
Masitý závin 1316  
Máslo bylinkové 806  
Máslo hořčičné 245  
Máslo jako ozdoba 44  
Máslo křenové 808  
Máslo rokfórové 246  
Máslo sardelové 239  
Máslo s uzennáčem 243  
Maslové krémy 1491a  
Maslové míšeniny ke zpestření chuti teplých pokrmů 804  
Maslové míšeniny (krémy) vhodné pro studenou kuchyni 237  
Maslový krém nastavovaný (základní recept) 1491c  
Maslový krém rychlý 1491e  
Maslový krém se šlehačkou (základní recept) 1491b  
Maso hovězí 1058  
Maso jehněčí 1185a  
Maso králičí 1195  
Maso kůzlečičí 1192  
Maso skopové 1171  
Maso telecí 1092  
Maso vepřové 1139  
Materiál potřebný k dekorativním ozdobám 52  
Matjesový slaneček s máslem 386  
Matjesový závitky s cibulí 385  
Medailónky 495  
Medailónky z husích jater 499  
Medailónky z kuřecího masa, studené 458  
Medová limonáda horká 1546  
Medové mléko 1560  
Medový punč 1613  
Medvědí tlapy 1481b  
Melounová bowle 1644  
Meruňková limonáda s příměsí alkoholu 1541

Meruňkový fiz 1687  
Meruňkový nápoj k přesnídávkce 1718  
Meruňkový salát 230  
Metský sýr 256  
Mexický guláš 1280  
Měsíčky z listkového těsta 1432  
Míchaná vejce se zeleninou (lečo) 823  
Míchaná vejce s mlékem (bez tuku) 822  
Míchaná vejce s rýží a rajčaty po italsku 825  
Míchaná vejce s uzennáčem 824  
Minutky 1057d  
Miňonky — malé obložené chlebičky 557  
Miňonky se salátem 559  
Miňonky se sardelovým očkem 563  
Miňonky se šunkovou majonézou 558  
Miňonky s játrovou paštikou 561  
Miňonky s kaviárem 562  
Miňonky s matjesovým slanečkem 564  
Miňonky s rajčatovým sýrem pěnovým 560  
Miňonky s uzenným lososem 565  
Mísa s ementálským sýrem 609  
Mísa se studenou pečením a rosolem 606  
Mísa se šunkovými závitky 605  
Mísa s míchaným zeleninovým salátem 602  
Mísa sýrová 608  
Mísa vaječná jarní 604  
Mísa zeleninová 942  
Mísy nářezové 595  
Mísy studené 599  
Míšené a mixované nápoje 1495  
Mixerské náčiní a postup při měření, chlazení a míchání nápojů 1500  
Mixované nápoje 1495  
Mléčná polévka se strouhankou 712  
Mléčné míšené nápoje 1551  
Mléčné míšené nápoje studené 1552  
Mléčné nápoje horké 1589  
Mléčné nápoje horké s přísadou alkoholu — Bavaroisy 1594  
Mléčné nápoje míšené — koktaily 1562  
Mléčné punče 1598  
Mléčné punče horké (Milk punches) 1617  
Mléčné zmrzlinové stříky (Ice cream, milk and soda) 1572  
Mléčný punč bílý 1618  
Mléčný punč oříškový nebo mandlový 1619  
Mléčný střík 1716  
Mléka horká s příchutí — lihuprostá 1590  
Mléka s příchutěmi — studená 1553  
Mocca koktail 1679  
Mocca Egg Nogg horký 1603  
Modrý cobbler 1700  
Morkové knedlíčky 1372  
Mořidlo pro nakládání zvěřiny 1243  
Moskevské vejce 285  
Moučná kaše z olejové jíšky 107  
Moučné a obilninové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy) 1352  
Moučné noky 1367

Moučníky teplé 1453a  
Mořský jazyk s remuládovou omáčkou, studený 352  
Mořští korýši v různých úpravách na studeno 402  
Mozeček telecí smažený 1128  
Mozeček vepřový s brambory, zapékaný 1165  
Mozečkový nákyp 1318  
Mrkev na paprice zadělávaná 896  
Mrkvový salát 157  
Mufloní kýta dušená s hruškami 1260  
Muchomůrka z vejce a rajčete 41  
Myslivecká omáčka 784  
Myslivecký salát 194

## N

Nádivka housková 1110  
Nádivka játrová 1111  
Nádivka kaštanová 1218  
Nádivka mandlová 1219  
Nádivka rozinková 1220  
Nádivka velikonoční 1312  
Nádivky do moučníků (buchet a koláčů) 1427c  
Nákyp makový 1470  
Nákyp mozečkový 1318  
Nákyp rajčatový 939  
Nákyp rýžový s jablky 1472  
Nákyp rýžový slaný 1392  
Nákyp rýžový s rozinkami 1471  
Nákyp sýrový švýcarský 977  
Nákyp vanilkový 1469  
Nákyp žemlový slaný 1379  
Námořnická omáčka 770  
Námořnický grog 1636  
Nápojové speciality lihuprosté 1714  
Nápojové speciality s příměsí alkoholu 1720  
Náprava sražené majonézy 98  
Nastavovaná majonéza 106  
Nářezová mísa obyčejná 596  
Nářezová mísa s drůbeží 598  
Nářezová mísa se sýrem 597  
Nářezové mísy 595  
Nejdůležitější části skopového masa a jeho vhodné použití 1172  
Nejdůležitější části telecího masa a jeho vhodné použití 1093  
Nejdůležitější části vepřového masa a jeho vhodné použití 1140  
Nočky rybí 1030  
Noky krupicové 1368  
Noky moučné 1367  
Noky solnohradské (sladké) 1467  
Norská rybí roláda 1027  
Novoroční punč 1616  
Nožičky telecí smažené 1138  
Nudle rajčatové nebo špenátové 1361  
Nudle s mákem nebo s ořechy 1455  
Nudlové čtverečky — flíčky vařené se slaninou 1358

Nudlové čtverečky se šunkou zapékané 1360  
Nudlové čtverečky s houbami a vejci 1359

## O

Obalování pokrmů před smažením — panírování 915  
Obložená vejce 301  
Obložené chlebičky 537  
Obložené topinky 566  
Obyčejné vývary 638<sup>o</sup>  
Octový křen 133  
Odblaňování stažené zvěřiny srstnaté 1239  
Odlezení neboli zrání zvěřiny 1238  
Odměřování potřebných tekutin 1502  
O drůbeží a jejím zpracování v teplé kuchyni 1200  
Okouni pečení na másle 1006  
Okouni s tatarskou omáčkou, studení 350  
Okurková bowle 1647  
Okurková omáčka z čerstvých okurek 799  
Okurková omáčka z kyselých okurek 798  
Okurkový salát 162  
Okurkový salát s česnekem 163  
Okurkový salát se smetanou 164  
Okurky čerstvé dušené na slanině 886  
Okurky čerstvé jako ozdoba 17  
Okurky čerstvé, plněné rajčatovým pěnovým sýrem 322  
Okurky čerstvé, plněné salátem ze syrové zeleniny 321  
Okurky čerstvé smažené 926  
Okurky kyselé plněné 323  
Okurky nakládané kyselé jako ozdoba 18  
Okurky plněné, dušené 932  
Olejovky obložené 369  
Olivy zelené a černé jako ozdoba 30  
Olomoucké tvarůžky třeň 262  
Olympijský mléčný nápoj 1587  
Omáčka bešamelová bílá, základní 759  
Omáčka bílá velouté, základní (Sauce velouté) 762  
Omáčka játrová 803  
Omáčka maďarská 764  
Omáčka vanilková (sladká) 1475  
Omáčky jednoduché (obyčejné) 788  
Omáčky majonézové 118  
Omáčky rosolové krycí 139  
Omáčky speciální bílé 758  
Omáčky speciální hnědé 776  
Omáčky speciální studené 126  
Omáčky s přísadou křenu 132  
Omáčky studené 117  
Omáčky teplé 754  
Omáčky základní 757  
O mase a jeho významu v lidské výživě 1057a  
Omeleta sněhová 1465  
Omeleta s rumem 1463  
Omeleta štěpánská 1464  
Omeleta vaječná sladká 1462  
Omelety s hroznovým vínem 1466

Opékání minutek v pánvi na tuku 1057h  
Ořechový dort bez tukové náplně 1494h  
Ořechový křen 138  
Oříškové makrónky 1477  
Oříškový cukrový sirup 1520  
Oříškový dort 1494h  
Oříškový konfekt 1478  
Ostružinová limonáda 1534  
Ovesná kaše 1377  
Ovesná kaše s vejci 1378  
Ovocná limonáda americká 1537  
Ovocná polévka z míchaného ovoce 70  
Ovocné polévky 69  
Ovocné saláty 223  
Ovocné saláty se sladkou marinádou 224  
Ovocné saláty s majonézou 232  
Ovocný dort 1494o  
Ovocný flip 1709  
Ovocný pás z třeňového kvasnicového těsta 1428c  
Ovocný salát andaluský 235  
Ovocný salát orientálský 236  
Ozdobná bodla a bodýlka neboli napichovátka 49  
Ozdobná kolečka z citronu 27  
Ozdobné stříkání 50  
Ozdoby a jejich účelné použití při úpravě studených pokrmů 6  
Ozdoby dekorativní 51  
Ozdoby přílohové 7

## P

Palačinky 1457  
Palačinky s jahodami 1459  
Palačinky s pomerančovou náplní 1458  
Palačinky s tvarohem zapékané 1460  
Pálené těsto 1437b  
Paprikáše 1289  
Paprikáš telecí 1290  
Papriky plněné francouzským salátem 325  
Papriky plněné křenovou nádivkou, studené 324  
Paprikový salát 165  
Papriky čerstvé jako ozdoba 16  
Papriky dušené na slanině 887  
Papriky plněné 933  
Pařížské placičky 1481a  
Pařížský dort 1494m  
Pařížský krém 1491g  
Paštičky plněné bažantím masem (po myslivecku) 518  
Paštičky plněné jazykovou pěnou 516  
Paštičky plněné šunkou 515  
Paštičky plněné vlašským salátem 517  
Paštičky z listkového těsta 1431  
Paštičky z listkového těsta, plněné 514  
Paštika šunková 1317  
Paštika ze zaječího nebo králíčeho předku 486  
Paštika ze zeleniny 941  
Paštika z husích jater 485  
Paštika z telecích jater 483

Paštiky 481  
Pažitková omáčka 122  
Pažitkové máslo 810  
Pečení a úprava vaječných (přírodních) omelet 850  
Pečení dortů 1490d  
Pečení křehkého těsta 1444d  
Pečení kvasnicového těsta 1418  
Pečení listkového těsta 1430  
Pečení pečiva z páleného těsta 1438  
Pečení sázených vajec 827  
Pečivo a moučníky z kvasnicového neboli kynutého těsta 1416  
Pečivo a moučníky z listkového těsta 1429a  
Pečivo a moučníky z páleného těsta 1437a  
Pečivo, moučníky a cukroví 1415  
Pečivo z křehkého těsta 1444a  
Peřová omáčka (Sauce au poivre) 782  
Perkelty 1287  
Perkelt z párků 1288  
Perlička pečená 1221  
Pestrý ovocný koláč 1447d  
Petrželové máslo 809  
Pěna šunková k plnění 488  
Pěnový chlebiček ze zvěřiny 493  
Pěny a pěnové chlebičky 487  
Pikantní omáčka 783  
Pikantní telecí mozeček studený, na topinkách 441  
Pilaf s drůbežím masem po pařížsku 1391  
Pilaf se skopovým masem po turecku 1390  
Pití nápojů 1736  
Pivní polévka 716  
Plněná husa studená 461  
Plněná vejce 293  
Plněná zelenina 927  
Plněné dorty 1494a  
Plnění dortů 1490f  
Podávání nápojů ve vhodných sklenicích k různým pokrmům a příležitostem 1735  
Podávání plněných a obložených vajec 292  
Podávání studených pokrmů 4  
Podmáslí bylinkové 1586  
Pojednání o přípravě dortových těst neboli hmot 1490b  
Pokrmy drůbeží 1199  
Pokrmy, které lze zalít do rosolu 88  
Pokrmy masité 1056  
Pokrmy masité studené 426  
Pokrmy rosolové ve speciální úpravě 589  
Pokrmy z drůbeže hrabavé a vodní 1205b  
Pokrmy z drůbeže studené 455  
Pokrmy ze sekaného nebo mletého masa 1296  
Pokrmy ze skopového masa 1174  
Pokrmy ze skopových vnitřností a drobů 1182  
Pokrmy ze sýra a tvarohu 965  
Pokrmy ze zeleniny studené 311  
Pokrmy ze zvěřiny 1236  
Pokrmy ze zvěřiny studené 467  
Pokrmy ze želvího masa 1038  
Pokrmy z hlemýžďů 1041

Pokrm z hovězího masa 1060  
Pokrm z hovězích vnitřností a drobů 1088  
Pokrm z hub 951  
Pokrm z jehněčího masa 1185c  
Pokrm z koryšů (teplé) 1031  
Pokrm z králíčího masa 1195  
Pokrm z kůzlečího masa 1192  
Pokrm z masa zvěře pernaté 1263  
Pokrm z masa zvěře srstnaté 1245  
Pokrm z mořských ryb 1007  
Pokrm z mouky a obilnin 1352  
Pokrm z ryb sladkovodních 985  
Pokrm z ryb studené 329  
Pokrm z ryb (teplé) 979  
Pokrm z telecího masa 1095  
Pokrm z telecích vnitřností a drobů 1125  
Pokrm z vajec studené 274  
Pokrm z vajec (teplé) 812  
Pokrm z vepřového masa 1142  
Pokrm z vepřových vnitřností a drobů 1163  
Pokrm z žab 1046  
Poleva bílková 1492f  
Poleva čokoládová 1492g  
Poleva kakaová 1492h  
Poleva průsvitná ze želatiny 1492j  
Poleva rosolová (sladká) 1492j  
Poleva vodová (základní recept) 1492e  
Polévka bramborová s hříbků 707  
Polévka brzlíková 718  
Polévka dršťková 722  
Polévka gulášová 723  
Polévka hnědá studená s vínem 67  
Polévka houbová 706  
Polévka hovězí studená se zeleným hráškem 65  
Polévka hrachová 711  
Polévka květáková 702  
Polévka mléčná se strouhankou 712  
Polévka pивní 716  
Polévka portugalská studená 66  
Polévka ragú 720  
Polévka rajčatová 704  
Polévka ruská boršč 749  
Polévka rybí zadělávaná 726  
Polévka rýžová 709  
Polévka se šunkou (polévka Princesse) 721  
Polévka s párkem (frankfurtská) 719  
Polévka švýcarská zelná 751  
Polévka základní zadělávaná bílá 699  
Polévka základní zadělávaná hnědá 700  
Polévka z drůbežního vývaru studená 68  
Polévka z kyselého mléka nebo podmáslí 713  
Polévka z ovesných vloček (šlemová) 710  
Polévka z raků 733  
Polévka želví, nepravá, čirá a zadělávaná 731  
Polévka želví pravá 732  
Polévky 644  
Polévky čiré 657  
Polévky hovězí čiré 658  
Polévky kašovitě a krémové 734

Polévky koňské čiré 683  
Polévky ovocné studené 69  
Polévky rybí 984  
Polévky rybí čiré 690  
Polévky studené 63  
Polévky zadělávané (bílé a hnědé) 697  
Polévky zeleninové čiré 695  
Polévky z masitých vývarů 64  
Polévky z mezinárodní kuchyně 741  
Polévky zvěřinové čiré 684  
Polévky z vývaru z kostí, čiré 696  
Polévky z želv a raků 730  
Polevy 1492c  
Polevy vodové neboli cukrové 1492d  
Pomazánka z celeru 528  
Pomazánka ze salámu 531  
Pomazánka ze slanečka 535  
Pomazánka ze syrového masa 532  
Pomazánka z křenu 527  
Pomazánka z mlíčí 536  
Pomazánka z mrkve 529  
Pomazánka z olejovek 533  
Pomazánka z uzenáče 534  
Pomazánka z vařených vajec 530  
Pomazánky z tvarohu a ze sýru 526  
Pomeranče jako ozdoba 29  
Pomerančová bowlle 1645  
Pomerančový dort 1494d  
Pomerančový koktail mléčný 1568  
Pomerančový křen 135  
Pomerančový punč 1614  
Pomerančový salát 231  
Poměr a volba jednotlivých druhů mas, pojicích a nastavovacích prostředků 1297  
Pórková polévka s kvasnicemi 703  
Pórkové řízky 938  
Porto flip 1710  
Port Sangari 1723  
Portský punč studený 1621  
Portugalská polévka studená 66  
Pór vařený, s máslem a strouhanou houskou 877  
Pór zadělávaný se smetanou 897  
Postup čištění rosolu 79  
Postup při míchání nápojů 1504  
Postup při vaření vajec v kelímčích ve vodní lázni 846  
Postup při úpravě máslových míšenin (krémů) 238  
Postup při úpravě studených pokrmů, mís a podobně 3  
Postup při úpravě studených rybích pokrmů 330  
Potírání pokrmů rosolem 86  
Potpourri z uzených ryb 380  
Potřebné množství krému k plnění a potření dortu 1491h  
Potřebné náčiní k míchání a mixování nápojů 1501  
Použití drobů a vnitřností ze skopců 1173  
Použití drobů a vnitřností z vepře 1141  
Použití stříkací láhve 1505  
Použití vařených těstovin 1356

Použití vnitřností a drobů z hovězího dobytčete 1059  
Použití vnitřností a drobů z telece 1094  
Povidlové taštičky 1456  
Pražská rostbifová mísa 607  
Pražská vejce 861  
Pražská vejce studená 286  
Pražská velikonoční nádivka 1312  
Pražský salát 208  
Proč se majonéza sráží 97  
Proložené chlebičky 573  
Protahování zvěřiny slaninou 1240  
Předběžná úprava a vhodné použití brambor 1321  
Předkrmy jednoduché 619  
Příprava a úprava topinek 1050b  
Příprava čerstvé zeleniny před jejím tepelným zpracováním 863  
Příprava dortů k plnění 1490e  
Příprava hlemýždích ulit k plnění 1043  
Příprava husích jater 464  
Příprava jednoduchých omáček 789  
Příprava křehkého těsta 1444c  
Příprava kvasnicového těsta 1417  
Příprava minutek 1057d  
Příprava míšených a mixovaných nápojů v praxi 1525  
Příprava páleného těsta 1439  
Příprava různých cukrových sirupů (bez příchuti a s příchutí) 1510  
Příprava vajec k obložení 291  
Příprava vajec k plnění 290  
Příprava ústic 417  
Přírodní řízky z králíka 1198  
Přířady do míšených a mixovaných nápojů 1498  
Pstruzi pečení po mlynářsku 987  
Pstruzi po námořnicku 988  
Pstruzi vaření na modro s francouzským salátem, studený 334  
Pstruzi vaření na modro s máslem 986  
Pstruzi vaření na modro v rosolu 335  
Pudink koňakový (sladký) 1485  
Pudink zeleninový 940  
Punče 1608  
Punče horké 1609  
Punče mléčné 1598  
Punče studené s příměsí alkoholu 1620  
Punčový dort 1494g  
Pusinky kokosové 1479

## R

Raci vaření 1032  
Raci vaření se zeleninou na studeno 400  
Raci vaření v koprové omáčce 1033  
Raci v rosolu s francouzským salátem 401  
Račí máslo 811  
Račí omáčka holandská 775  
Račí polévka 733  
Ragú 1291  
Ragú ze srnčího nebo jeleního masa 1295

Ragú z kuřete 1294  
Ragú z telecího brzlíku a zeleniny 1293  
Ragú z telecího masa a květáku 1292  
Rajčata jako ozdoba 15  
Rajčata plněná houbovou nádivkou 934  
Rajčata plněná rybí majonézou 327  
Rajčata piněná tuňákem (po námořnicku) 328  
Rajčata smažená v pivním těstíčku 924  
Rajčata s náplní 326  
Rajčatová majonéza 102  
Rajčatová omáčka mléčná 760  
Rajčatová omáčka studená 130  
Rajčatová omáčka základní 787  
Rajčatová omáčka z kečupu 800  
Rajčatová polévka 704  
Rajčatový koktail 1660  
Rajčatový koktail s přísadou alkoholu 1680  
Rajčatový náky 939  
Rajčatový salát 166  
Rajčatový sýr pěnový 258  
Ražniči 1161  
Rebarborová limonáda z čerstvé rebarbory 1536  
Recepty na úpravu některých složek, potřebných k přípravě míšených nápojů 1507  
Remuládová omáčka 123  
Rizoto s houbami 1386  
Rizoto s rybou 1388  
Rizoto s uzeným masem 1387  
Rohlíčky bratislavské 1427d  
Rokfórové máslo 246  
Rokfór třený 263  
Rosemary koktail 1681  
Rosol (aspik) 75  
Rosol horký tekutý 83  
Rosol (jako ozdoba) 48  
Rosol jogurtový s jahodami 1483  
Rosol obyčejný (z masa — přírodní) 76  
Rosolová majonéza 104  
Rosolové omáčky krycí 139  
Rosolové pokrmy ve speciální úpravě 589  
Rosolové řezky z drůbeže 594  
Rosolový chlebiček rybí 592  
Rosol studený tekutý 84  
Rosol tuhý 85  
Rosol umělý se želatinou 80  
Rosol vinný 81  
Rostbíf teplý 1085  
Roštěnec pečený po anglicku (rostbíf) studený 431  
Roštěnec pečený po anglicku studený, s chřestovou majonézou 432  
Roštěnec pečený v celku po anglicku — rostbíf 1085  
Roštěnky dušené na paprice 1084b  
Roštěnky dvojité pečené 1084c  
Roštěnky pečené s cibulí po vídeňsku 1084a  
Roštěnky pečené (Tranches de boeuf rôtie) 1083  
Roštěnky (Tranches de boeuf) 1082

Rozdíl mezi sekajým a mletým masem 1299  
 Rozličné malé studené předkrmy a zákusky 494  
 Rozličné mléčné nápoje studené 1585  
 Rozmanité druhy nápojových specialit 1713  
 Rozmanité moučníky a drobné cukroví 1476  
 Rozpouštění tuhého rosolu 91  
 Rum crusta 1695  
 Rumové kuličky 1481c  
 Rumové mléko 1724  
 Rumový grog 1637  
 Ruská polévka boršč 749  
 Ruská polévka soljanka po moskevsku 750  
 Ruská vejce 287  
 Ruský chlebiček 555  
 Ruský punč zmrzlinový 1631  
 Ruský salát 210  
 Ruský sýr tvarohový 255  
 Různé druhy máslových krémů 1491d  
 Různé druhy těstíček na smažení 916  
 Růže z lososa 34  
 Rybí a koryš saláty 215  
 Rybí filé smažené 1024  
 Rybí filé smažené s hořčicí 1025  
 Rybí filé Stroganov studené 361  
 Rybí huspenina 363  
 Rybí chlebiček rosolový 592  
 Rybí karbanátky 1029  
 Rybí krycí rosolová omáčka 141  
 Rybí majonéza 112  
 Rybí nočky 1030  
 Rybí omáčka bílá, velouté, základní 769  
 Rybí omáčka vinná 771  
 Rybí pokrmy studené 329  
 Rybí pokrmy (teplé předkrmy, mezichody a samostatné pokrmy) 979  
 Rybí polévka s bílým vínem 692  
 Rybí polévka s hrachem, zadělávaná 729  
 Rybí polévka s jikrami 691  
 Rybí polévka s nočky 694  
 Rybí polévka s rýží a knedlíčky 693  
 Rybí polévka z candáta, zadělávaná 728  
 Rybí polévky a omáčky 984  
 Rybí polévky čiré 690  
 Rybí polévky zadělávané 726  
 Rybí pudink studený 365  
 Rybí ragú 1028  
 Rybí vývar 634  
 Ryby konzervované a uzené v různých úpravách na studeno 366  
 Ryby marinované po orientálsku, studené 364  
 Rychlé kobližky 1474  
 Rýžová bomba s houbami 1389  
 Rýže dušená 1383  
 Rýže dušená s kořením kari 1384  
 Rýže se zeleným hráškem po italsku (Risipi) 1385  
 Rýže vařená 1381  
 Rýže vařená po indicku 1382

Rýžová polévka (šlemová) 709  
 Rýžové pokrmy (mezichody), samostatné pokrmy a příkrmy) 1380  
 Rýžové saláty 199  
 Rýžový nákyp slaný 1392  
 Rýžový salát s ananasem 201  
 Rýžový salát se sardelkami 203  
 Rýžový salát s jablky 200  
 Rýžový salát s masem 204  
 Rýžový salát s paprikou 202

## Ř

Ředkvičky jako ozdoba 11  
 Řepa červená vařená s hnědou omáčkou po rusku 884  
 Řeznická omáčka 779  
 Řezy ze svíčkové s ananasem 1079  
 Řezy ze svíčkové s míchanými vejci a kaviárem (Tournedos à la russe) 1078  
 Řezy ze svíčkové (Tournedos) 1077  
 Řízky pórkové 938  
 Řízky přírodní z divokého králíka 1251  
 Řízky telecí přírodní 1119  
 Řízky telecí smažené vídeňské 1124

## S

Sachrův dort 1494e  
 Salámy jako ozdoba 37  
 Salát artyčokový 175  
 Salát brukvový 159  
 Salát celerový 172  
 Salát čekankový 151  
 Salát hlávkový 147  
 Salát hlávkový jako ozdoba 8  
 Salát mrkvový 157  
 Salát okurkový 162  
 Salát šterbákový 155  
 Salát zelný 160  
 Salát z černého kořene 173  
 Salát z čerstvých paprik 165  
 Salát z červené řepy 158  
 Salát z červeného zelí 174  
 Salát z mixed pickles 197  
 Salát z pekingského (čínského) zelí 156  
 Salát z rajčat s cibulí 166  
 Salát z ryb sladkovodních 216  
 Salát z volské tlamy 207  
 Salát zeleninový jarní 167  
 Salát ze sladkého fenyklu 154  
 Salátová mísa 601  
 Salátová mísa se šunkovými medailónky 603  
 Salátová mísa ze syrové zeleniny 170  
 Salátový chlebiček rosolový 591  
 Saláty 144  
 Saláty bramborové 178  
 Saláty houbové 189  
 Saláty jednoduché 145  
 Saláty luštěninové 184  
 Saláty masité 205  
 Saláty ovocné 223

Saláty ovocné s majonézou 232  
 Saláty rybí a koryš 215  
 Saláty rýžové 199  
 Saláty speciální 192  
 Saláty sýrové 220  
 Saláty ze syrové zeleniny 146  
 Saláty z vařeného nebo podušeného zeleniny 171  
 Sanssouci (vysl. sánsusi) 1726  
 Sardelová omáčka 801  
 Sardelová omáčka studená 131  
 Sardelové máslo 239  
 Sardelový sýr pěnový 259  
 Sardinkové máslo 242  
 Sardinkový salát 218  
 Sázená vejce na slanině (Bacon and eggs) 830  
 Sázená vejce na šunce (Ham and eggs) 829  
 Sázená vejce pikantní 832  
 Sázená vejce se sardinkami po portugalsku 831  
 Sázená vejce s telecím hašé 828  
 Scampi 413  
 Scampi koktail 424  
 Scampi na grapefruitovém salátě na studeno 415  
 Scampi vaření s kari omáčkou 1035  
 Scampi vaření s remuládovou omáčkou na studeno 414  
 Sedmíhradská pečeně na dřevěném talíři 1162  
 Sekaná pečeně 1303  
 Sekaná pečeně plněná 1304a  
 Sekaná pečeně studená 433  
 Sekaná pečeně ze zaječích masa 1305  
 Sekelský guláš 1283  
 Sevillská omáčka 767  
 Silvestrovský nápoj 1730  
 Silvestrovský punč 1615  
 Sirupy cukrové 1508  
 Skopová kýta na smetaně 1177  
 Skopová kýta pečená na česneku 1178  
 Skopová žebírka pečená 1179  
 Skopová žebírka pečená se sázenými vejci 1180  
 Skopové ledvinky pečené na rožni 1184  
 Skopové ledvinky pečené se slaninou 1183  
 Skopové maso, jeho rozřídění a upotřebení v kuchyni 1171  
 Skopové maso pečené na rožni — šašlík 1181  
 Skopové maso s kapustou po irsku 1176  
 Skopové maso važené 1175  
 Skořicové kartičky 1447b  
 Sladkovodní koryši v různých úpravách na studeno 396  
 Slanečci marinování 388  
 Slanečci marinování s majonézou 389  
 Slanečci s brambory, zapékání 1021  
 Slanečci v různých úpravách na studeno 381  
 Slaneček obložený 383  
 Slaneček plněný 384

Slané mandle 1734  
 Slané pečivo k plnění 268  
 Slané tyčinky z křehkého těsta 1445  
 Slané tyčinky z kvasnicového těsta 1422  
 Slaneček v hořčičné omáčce 387  
 Slanečkové máslo 240  
 Slaninové knedlíky 1371  
 Slazení mššených a mixovaných nápojů 1499  
 Sledi čerství, pečení na slanině 1020  
 Sledi čerství, vaření s jablečným křenem 1019  
 Sledi čerství, vaření s máslem nebo s omáčkou 1018  
 Sledi marinování v oleji 359  
 Sledi uzení (uzenáče) s vejci, studení 372  
 Sledi vaření, s bramborovým salátem, studení 357  
 Sledi v rosolu 358  
 Sledi marinovaný (kyselý) plněný 370  
 Slepice na paprice 1216  
 Slepice vařená 1215  
 Slepíčí polévka 688  
 Slepíčí polévka s fazolovou sedlinou 689  
 Sluky pečené 1269  
 Smažená zelenina 914  
 Smažené brambory 1338a  
 Smažené čerstvé okurky 926  
 Smažení ztracených vajec 838  
 Smažení žemlí nebo chleba do polévek 647  
 Smažený celer 922  
 Smažený ementál 968  
 Smažený květák 925  
 Smetanová polévka s houbami 714  
 Smetanová majonéza 101  
 Smetanový fíz 1688  
 Smetanový křen 136  
 Sněhové nočky 1468  
 Sněženky 58  
 Sójová jáčka 1408  
 Sójová kaše se špenátem 1414  
 Sójové boby na slanině 1411  
 Sójové boby važené s omáčkou 1410  
 Sójové haše s houbami a vejci 1412  
 Sójové karbanátky 1413  
 Sójové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy) 1407  
 Sójový salát 187  
 Solnohradské noky 1467  
 Speciální majonézy 109  
 Speciální omáčky bílé 758  
 Speciální omáčky hnědé 776  
 Speciální pokrmy z ryb 1026  
 Speciální saláty 192  
 Speciální studené pokrmy z ryb sladkovodních a mořských 362  
 Správné teploty nápojů 1506  
 Správný postup při smažení zeleniny 920  
 Správný postup při úpravě bowlí 1640  
 Srdíčka z okurky 21  
 Srnčí hřbet pečený přírodní 1256  
 Srnčí hřbet pečený, studený 469  
 Srnčí stejky (steaks) s banány 1258

Srnčí šašlík 1259  
Srnčí závitky dušené se slaninou 1255  
Srnčí žebírka pečená s houbami 1257  
Srnčí žebírka s pomerančem, studená 470  
Studená kuchyně 1  
Studené mísy 599  
Studené omáčky 117  
Studené omáčky speciální 126  
Studené pokrmy z drůbeže 455  
Studené pokrmy z hovězího masa 428  
Studené pokrmy z masa zvěře 467  
Studené pokrmy z ryb mořských 351  
Studené pokrmy z ryb sladkovodních 333  
Studené pokrmy z telecího masa 435  
Studené pokrmy z vepřového masa 444  
Studené polévky 63  
Studený bufet a jeho význam 5  
Stylizované vzory 61  
Sumec s chřestem, opékaný 997  
Svázání neboli drezírování drůbeže 1203  
Svázání neboli drezírování zvěře pernaté před tepelnou úpravou 1241  
Svazečky chřestu 24  
Svíčková pečeně po anglicku studená 429  
Sýr lipťovský 261  
Sýr metský 256  
Sýrová mísa 608  
Sýrová omáčka 761  
Sýrová pochoutka anglická („Welsh rare-bits“) 974  
Sýrová polévka s makaróny 715  
Sýrové a tvarohové pokrmy 965  
Sýrové kornoutky plněné 265  
Sýrové koule (švýcarské) 973  
Sýrové krokety 966  
Sýrové paštičky švýcarské 272  
Sýrové pečivo a slané pečivo plněné sýrem 266  
Sýrové pečivo čajové 269  
Sýrové plachetky 273  
Sýrové řezy se sázeným vejcem 971  
Sýrové saláty 220  
Sýrové slamenky 1433a  
Sýrové taštičky italské 972  
Sýrové toasty s ananasem 970  
Sýrové tyčinky 267  
Sýrové větrníčky 270  
Sýrový nákyp švýcarský 977  
Sýrový salát holandský 221  
Sýrový salát s pomerančem 222  
Sýr proložený masem nebo rybou, smažený 969  
Sýr rajčatový pěnový 258  
Sýr ruský tvarohový 255  
Sýr se šunkou nebo s uzeným masem 264  
Sýry a tvaroh v různé úpravě 247

## Š

Šampaňský cobbler 1701  
Šampaňský punč studený 1622  
Šampaňský punč zmrzlinový 1632  
Šašlík srnčí 1259

Šašlík ze skopového masa 1181  
Šípková limonáda horká 1547  
Šlehaná smetana k plnění a zdobení dortů 1492b  
Špagety s brynzou 978d  
Špagety vařené s citronem a strouhanou houskou 1364  
Špagety vařené s rajčatovým protlakem 1363  
Špeková omáčka 781  
Špenát dušený se sýrem (švýcarský způsob) 899  
Špenát dušený zadělávaný 898  
Špenátové nebo rajčatové nudle 1361  
„Špenát“ s vajíčkem 1727  
Šproty v oleji s kečupem 373  
Štěrbákový salát 155  
Štika po italsku, obložená studená 339  
Štika smažená v těstíčku 996  
Štika vařená s máslem a s osmaženou strouhanou houskou 995  
Štika v rosolu 338  
Štrasburské brambory se sýrem 976  
Štáva z pečeně a její upotřebení ve studené kuchyni 427  
Šunka pečená s míchanými vejci (Jambon à la Maréchal) 1160  
Šunka vařená 1158  
Šunka se smetanovým křenem, studená 449  
Šunka vařená s kyselým zelím 1159  
Šunka s francouzským salátem, studená 452  
Šunková majonéza 110  
Šunková paštika 1317  
Šunková pěna k plnění 488  
Šunkové krokety 1315  
Šunkové medailónky 498  
Šunkové trubičky plněné šunkovou pěnou 450  
Šunkové závitky se sýrem a ananasem 451  
Šunkový koktail 422  
Šunkový pěnový chlebiček pražský 489  
Šunkový pěnový chlebiček s rosolem 490  
Švédská omáčka 124  
Švédský chlebiček 556  
Švýcarská polévka zelná 751  
Švýcarské brišky 524  
Švýcarské chlebičky 575

## T

Taštičky povídkové 1456  
Tatarská omáčka 125  
Technologický postup přípravy mléčných koktailů 1563  
Telecí brzlík vařený 1129  
Telecí hruď nadívaná pečená 1109  
Telecí hruď smažená 1112a  
Telecí hruď s paštikovou nádivkou, studená 439  
Telecí játra na smetaně po tyrolsku 1131  
Telecí játra pečená po anglicku 1132  
Telecí játra smažená 1133

Telecí jazyky smažené 1127  
Telecí jazyky vařené s rajčatovou omáčkou 1126  
Telecí kolena pečená 1106  
Telecí koleno pečené na způsob bažanta 1107  
Telecí kotlety pečené na roštu 1117  
Telecí kotlety se sázeným vejcem (Muzikantské kotlety) 1115  
Telecí kotlety smažené 1116  
Telecí kýta pečená 1103  
Telecí kýta pečená s hroznovým vínem 1104  
Telecí kýta pečená, studená 436  
Telecí kýta s párky, pečená 1105  
Telecí ledvina pečená 1101  
Telecí ledvina pečená, s francouzským salátem, studená 437  
Telecí ledvinky přírodní 1130  
Telecí maso dušené s makaróny 1097  
Telecí maso, jeho rozřídění a upotřebení v kuchyni 1092  
Telecí maso na paprice 1098  
Telecí maso zadělávané 1100  
Telecí mozeček smažený 1128  
Telecí mozeček studený s bylinkovoocetovou omáčkou 440  
Telecí mozeček v rosolu 442  
Telecí nožičky smažené 1138  
Telecí nožičky vařené s octovým křenem 1137  
Telecí okruží zadělávané 1136  
Telecí paprikáš 1290  
Telecí plec vařená s houbovou omáčkou 1096  
Telecí plíčky na smetaně 1134  
Telecí plíčky po pražsku 1135  
Telecí ruláda karlovarská 1108  
Telecí řezy — stejky s mandlemi 1118  
Telecí řízek sekaný 1307  
Telecí řízky na sardeli 1121  
Telecí řízky plněné, švýcarské 1123  
Telecí řízky přírodní 1119  
Telecí řízky přírodní plněné šunkou 1122  
Telecí řízky přírodní pražské 1120  
Telecí řízky smažené vídeňské 1124  
Telecí sekané medailónky s dušeným hráškem 1308  
Telecí závin s ledvinou pečený 1102  
Telecí závitky dušené se slaninou 1099  
Telecí žebírka nebo kotlety přírodní 1113  
Telecí žebírka přírodní se zeleným hráškem 1114  
Televizní chlebiček s ananasem 578  
Televizní chlebiček s banánem 583  
Televizní chlebiček se sardelovým očkem 582  
Televizní chlebiček se sekaným biftekem 596  
Televizní chlebiček se sýrem 579  
Televizní chlebiček se sýrem a ovocem 587  
Televizní chlebiček se šunkou 581  
Televizní chlebiček s olejovkou 585

Televizní chlebiček s párkem 588  
Televizní chlebiček s rokfórovým sýrem 580  
Televizní chlebiček s vlašským salátem 584  
Televizní chlebičky 576  
Televizní koktail mléčný 1588  
Tenké řezy ze svíčkové pečené po anglicku (Filets mignons) 1076  
Tepelné úpravy masa 1057c  
Teplá kuchyně 621  
Teplé moučníky 1453a  
Teplé omáčky 754  
Teplé topinky 1050a  
Těsta na dorty 1493a  
Těstíčko na smažení (s mlékem) 917  
Těstíčko na smažení (s pivem) 919  
Těstíčko na smažení (s vínem) 918  
Těsto křehké 1444b  
Těsto kvasnicové 1416  
Těsto lístkové 1429b  
Těsto pálené 1437b  
Těsto tvarohové 1452  
Těstovinové pokrmy 1354  
Těsto závinové 1449b  
Tlačenkový salát 206  
Topinky obložené 566  
Topinky obložené s vejci a uzeným masem 1054  
Topinky pražené na sucho 1050c  
Topinky obalované a smažené (baveuses) 1052  
Topinky s drůbežím masem 569  
Topinky se slanečkem 570  
Topinky s jazykem 568  
Topinky s kaviárem 571  
Topinky smažené (croûtons) 1051  
Topinky s míchaným vejcem 572  
Topinky s opečenkami, pražské 1055  
Topinky teplé 1050a  
Topinky vaječné 1053  
Tresčí játra s cibulí 375  
Tresčí játra s citronem 374  
Treska na rýžovém salátě studená 360  
Treska pečená se sardelovým máslem 1023  
Treska pečená se smaženou cibulkou 1022  
Treska uzená obložená 376  
Trhanec 1461  
Trubičky z lístkového těsta 1434  
Třešně 60  
Třešňová bublanina piškotová 1482a  
Třešňový krém 1487  
Tuhý rosol 85  
Tulipánek z ředkvičky 12  
Tuňák konzervovaný v oleji s olivami 377  
Tuňák pečený 1015  
Turistický grog 1638  
Tvarohové bábovičky s pomerančem 1489  
Tvarohové mističky s jahodami 254  
Tvarohové těsto na závin a moučníky 1452  
Tvaroh pikantní s majonézou 252  
Tvaroh s křenem 251  
Tvaroh s mrkví 250

Tvaroh s ovocem 253  
Tvaroh s pažitkou 249  
Tvaroh v různých úpravách 248

## U

Úhoř dušený po námořnicku 999  
Úhoř marinovaný, vařený, studený 344  
Úhoř uzený s francouzským salátem 379  
Úhoř vařený s koprovou majonézou 378  
Úhoř vařený na modro 998  
Úhoř vařený na modro, studený 342  
Úhoř v rosolu 343  
Úchova cukrových sirupů 1509  
Úchova majonézy 99  
Úchova rosolu 92  
Umělý rosol se želatinou 80  
Umístění dekorativních ozdob 54  
Uplatnění ryb v kuchyni 980  
Upotřebení a podávání speciálních majonéz 116  
Upotřebení majonéz 108  
Upotřebení majonézy základní 96  
Upotřebení račího masa 399  
Upotřebení rosolu 82  
Upotřebení zvěřiny v kuchyni 1242  
Úprava a použití máslové míšeniny v teplé kuchyni 805  
Úprava lodiček z křehkého těsta 501  
Úprava masa k přípravě minutek 1057g  
Úprava sekaného a mletého masa 1298  
Úprava širokých nudlí nebo čtverečků (flíčků) 1357  
Úprava topinek 567  
Ústřice, jejich úprava a podávání 416  
Ústřice s bylinkovoocetovou omáčkou 419  
Ústřice s citrónem 418  
Ústřice v paštičkách 420  
Uzený losos jako ozdoba 33

## V

Vaječná huspenina 593  
Vaječná omeleta plněná ledvinkami 858  
Vaječná omeleta plněná masem 857  
Vaječné medailonky 497  
Vaječné mléčné krémy s příměsí alkoholu, zvané Egg Noggs 1599  
Vaječné omelety 849  
Vaječné omelety plněné 855  
Vaječné omelety plněné dušeným špenátem 856  
Vaječné omelety selské (s brambory) 853  
Vaječné omelety se zeleným hráškem 851  
Vaječné omelety s houbami 852  
Vaječné omelety s knedlíky 854  
Vaječné omelety šlehané (piškotové), plněné telecím hašé 859  
Vaječné pokrmy (samostatné pokrmy a me-  
zichody) 812  
Vaječné pokrmy studené 274  
Vaječné smaženky (řízky) 860  
Vaječné topinky 1053

Vaječný horký nápoj „Hopel popel“ 1725  
Vaječný koňak 1731  
Vanilková omáčka 1475  
Vanilkový cukrový sirup 1516  
Vanilkový flip 1711  
Vanilkový punč zmrzlinový, lihuprostý 1626  
Vanilkový zmrzlinový střík 1574  
Vánočka 1428a  
Vaření humra 404  
Vaření luštěnin 1394  
Vaření raků 397  
Vaření ryb na modro 331  
Vaření sójových bobů 1409  
Vaření těstovin 1355  
Vaření vajec na tvrdo 284  
Vaření zeleniny 864  
Vaření ztracených vajec 276 a 837  
Vejce dělená 40  
Vejce jako ozdoba 39  
Vejce míchaná 821  
Vejce obložená 301  
Vejce obložené baltickým sleděm 306  
Vejce obložené drůbeží majonézou 310  
Vejce obložené kaviárem 302  
Vejce obložené lososem 303  
Vejce obložené matjesovým slanečkem 308  
Vejce obložené račími ocásky 305  
Vejce obložené šunkou 304  
Vejce obložené šunkovou majonézou 307  
Vejce obložené vlašským salátem 309  
Vejce plněná 293  
Vejce plněná a obložená 289  
Vejce plněná sardelovým máslem 294  
Vejce plněné humří majonézou 297  
Vejce plněné ruským salátem 299  
Vejce plněné sýrem 296  
Vejce plněné šunkovou pěnou 300  
Vejce plněné uzenáčem 295  
Vejce plněné vlašským salátem 298  
Vejce po pražsku (teplá) 861  
Vejce sázená (pečená) 826  
Vejce s humrem 288  
Vejce vařená 813  
Vejce vařená na hniličku 815  
Vejce vařená na hniličku s kyselým zelím po  
alsasku 817  
Vejce vařená na hniličku s rajčatovou  
omáčkou 816  
Vejce vařená na měkko 814  
Vejce vařená na tvrdo 818  
Vejce vařená na tvrdo se zeleninovým kar-  
banátkem 819  
Vejce vařená na tvrdo v salámové mističce  
820  
Vejce vařená na tvrdo, zdobená 283  
Vejce v kelímcích 845  
Vejce v kelímku po cikánsku 848  
Vejce v kelímku s houbami 847  
Vejce zapékaná 833  
Vejce zapékaná se slanečkem 835  
Vejce zapékaná v rajčatech 834  
Vejce ztracená vařená a smažená 836

Vejce ztracená zdobená 275  
Veky na obložené chlebičky 523  
Velikonoční pražská nádivka 1312  
Vemínko smažené (Berlínský řízek) 1091  
Vepřenky 1310  
Vepřová kolínka dušená s rýží 1147  
Vepřová krev dušená na slanině 1169  
Vepřová kýta dušená po štyrsku 1145  
Vepřová ouška pečená se sýrem 1168  
Vepřová pečeně 1149  
Vepřová pečeně na francouzském salátě  
446  
Vepřová pečeně s česnekem 1151  
Vepřová pečeně se sýrem po pařížsku  
1152  
Vepřová pečeně s kůrčičkou 1150  
Vepřová pečeně studená 445  
Vepřová žebírka dušená na paprice 1148  
Vepřová žebírka nebo kotlety přírodní  
1154  
Vepřová žebírka pečená na oleji 1155  
Vepřová žebírka smažená 1156  
Vepřové jazyky pečené na česneku 1164  
Vepřové kotlety v rosolu 448  
Vepřové ledvinky dušené na paprice 1167  
Vepřové ledvinky přírodní 1166  
Vepřové maso dušené s mrkví 1144  
Vepřové maso dušené v zelí 1146  
Vepřové maso, jeho roztřídění a upotřebení  
v kuchyni 1139  
Vepřové maso uzené važené 1157  
Vepřové maso važené (ovar) s křenem  
1143  
Vepřové ocásky pečené 1170  
Vepřový bůček nadívaný pečený 1153  
Vepřový mozeček s brambory zapékaný  
1165  
Vepřový mozeček studený 453  
Vermut crusta 1696  
Vějířek z ředkvičky 13  
Vějíř z okurky 19  
Věneček z okurky 20  
Věnečky z páleného těsta 1441  
Větrníčky plněné husími játry 510  
Větrníčky plněné italským salátem 512  
Větrníčky plněné lososem 509  
Větrníčky plněné sardinkovým máslem 508  
Větrníčky plněné šunkovou pěnou 511  
Větrníčky se šunkovým sýrem 513  
Větrníčky z páleného těsta 1440  
Větrníčky z páleného těsta, plněné 507  
Videňský guláš 1281  
Vinný rosol 81  
Violetta koktail 1682  
Vhodná tvořítka k zalévání pokrmů do ro-  
solu 89  
Vhodné části masa k přípravě minutek  
1057e  
Vhodné použití mlýnských výrobků 1353  
Vhodné obloženiny pro galantiny 480  
Vhodné přílohy k rybám 983  
Vhodné sestavy pokrmů (jidelniček) k ruz-  
ným příležitostem 1737

Vhodné uplatnění dekorativních ozdob 53  
Vhodné upotřebení drůbeže a drůbežích  
drůbků v kuchyni 1204  
Vhodné zákusky k nápojům 1733  
Vlastní recepty studené kuchyně 62  
Vlašský (italský) salát 209  
Vložky — zavěrky do polévek 646  
Vodová poleva (základní recept) 1492e  
Vroubkované řezy z másla 45  
Vuřty opečené se slaninou 1319  
„Východ slunce“ 1728  
Vyklápění pokrmu zalitého rosolem z tvo-  
řítek 90  
Vykostění drůbeže 1201  
Vykostění drůbeže pro úpravu galantiny  
475  
Vývar rychlý 643  
Vývary 624  
Vývary a polévky 623  
Vývary jakostní 625  
Vývary obyčejné 638  
Vývary z hovězího masa 626  
Vývary z kostí hovězích 639  
Vývary z ostatních druhů masa 630  
Vývar z drůbeže 631  
Vývar ze slepice 632  
Vývar ze zeleniny (zeleninový bujón) 637  
Vývar ze zvěřiny 633  
Vývar z hovězího masa úsporný 629  
Vývar z kostí hovězích, hnědý 641  
Vývar z kostí hovězích, světlý 640  
Vývar z kostí telecích nebo vepřových 642  
Vývar z ryb 634  
Vývar z vývarové kostky 643  
Význam míchání nápojů 1496a  
Význam studené kuchyně 2  
Význam teplé kuchyně 622

## W

Whisky fizz 1689  
White lady koktail (Koktail „Bílá paní“)  
1683  
White rose flip 1712

## Z

Zadělané polévky (bílé a hnědé) 697  
Zahušťování polévek 655  
Zaječí hřbet marinovaný, studený 468  
Zaječí hřbet po karlovarsku 1249  
Zaječí předek dušený na červeném víně  
1246  
Zajíc pečený na česneku 1248  
Zajíc pečený přírodní 1247  
Základní a speciální omáčky 756  
Základní druhy polévek 645  
Základní nápoje 1497  
Základní omáčka pro přípravu jednodu-  
chých omáček 790  
Základní omáčky 757  
Základní polévka zadělaná bílá 699



Základní polévka zadělávaná hnědá 700  
Základní polévky zadělávané 698  
Základní rybí polévka bílá 727  
Základní suroviny potřebné k přípravě míšených a mixovaných nápojů 1496b  
Základní způsoby příprav minutek 1057f  
Zákusky k bowlím 1650  
Zalévání pokrmů rosolem do tvořitek (s ozdobami) 87  
Zapékaná a opékaná zelenina 908  
Závěrečná úprava minutek 1057ch  
Závinové těsto na tažený závin 1449b  
Závin tažený s jablky 1450  
Závin tažený s tvarohem 1451  
Záviny 1449a  
Závin z telecího plecka vařený, studený 438  
Závitky zelné plněné masem 935  
Závitky z mořského jazyka nadívané po francouzsku 1010  
Závitky z mořského jazyka studené 353  
Závitky z mořského jazyka v rosolové majonéze 354  
Závitky z roštěnce dušené, plněné pikantní nádivkou 1065  
Závitky z roštěnce s kyselým zelím po sekešsku 1066  
Zázvorový cukrový sirup 1517  
Zbojnické placky 1349c  
Zdobení dortů 1490g  
Zelená petržel jako ozdoba 9  
Zelenina dušená na slanině 885  
Zelenina dušená na smetaně 888  
Zelenina míchaná zapékaná, po pařížsku 911  
Zelenina plněná 927  
Zelenina smažená 914  
Zelenina vařená nebo dušená s horkým máslem (francouzský způsob přípravy) 868  
Zelenina vařená nebo dušená s různými omáčkami 878  
Zelenina vařená nebo dušená, zadělávaná 891  
Zelenina vařená se studeným máslem (anglický způsob přípravy) 865  
Zelenina vařená, s máslem a strouhanou houskou (polský způsob přípravy) 874  
Zelenina vařená, zapékaná a opékaná 908  
Zelenina zapečená s vejci a sýrem 945  
Zeleninová mísa čís. I. 942  
Zeleninová mísa čís. II. 943  
Zeleninová mísa čís. III. 944  
Zeleninová směs opékaná 913  
Zeleninové karbanátky, řízky, nákypy, pudinky apod. 936  
Zeleninové medailónky 496  
Zeleninové pokrmy (příkrmy, mezichody a samostatné pokrmy) 862  
Zeleninové pokrmy studené 311  
Zeleninové polévky čiré 695  
Zeleninové saláty 146  
Zeleninové saláty speciální 193

Zeleninový pudink z míchané zeleniny 940  
Zeleninový salát s ovocem po cikánsku 177  
Zeleninový vývar 637  
Zelený cobbler 1702  
Zelí červené dušené 904  
Zelí červené dušené s ananášem 905  
Zelí červené dušené s pomerančem 906  
Zelí hlávkové bílé dušené 901  
Zelí hlávkové bílé dušené s vínem 902  
Zelí hlávkové dušené s masem, po maďarsku 903  
Zelí kyselé (kysané) dušené 907  
Zelná polévka z kyselého zelí 705  
Zelné závitky plněné masem 935  
Zelný salát z hlávkového zelí 160  
Zelný salát z kyselého zelí 161  
Zjemňování polévek 656  
Zkouška tuhosti rosolového vývaru 77  
Zlatý cobbler 1703  
Zlatý fiz 1690  
Zmrzlinové punče neboli sorbety, lihuprosté 1624  
Zmrzlinové punče neboli sorbety s příměsí alkoholu 1628  
Zmrzlinové punče — sorbety (Sorbets — arabsky šerbety) 1623  
Zmrzlinový punč s ovocem, lihuprostý 1627  
Znojemský guláš 1275  
Ztracená vejce po francouzsku, studená 281  
Ztracená vejce po maďarsku 843  
Ztracená vejce s bylinkovoocetovou omáčkou, studená 282  
Ztracená vejce se špenátem 842  
Ztracená vejce se šunkou, studená 280  
Ztracená vejce se žampiony 841  
Ztracená vejce s gulášovou omáčkou 840  
Ztracená vejce s haší po myslivecku 844  
Ztracená vejce s hlávkovým salátem, studená 277  
Ztracená vejce s koprovou omáčkou 839  
Ztracená vejce s remuládovou omáčkou, studená 279  
Ztracená vejce v hnízdečku, studená 278  
Zvěřina 1237  
Zvěřinová polévka s kaštanovým svítkem 685  
Zvěřinová polévka (ze zajíce) zadělávaná 725  
Zvěřinové pokrmy 1236  
Zvěřinové polévky čiré 684  
Zvěřinové polévky zadělávané 724  
Zvěřinový salát 214

## Ž

Žabí pokrmy 1046  
Žabí stehýnka dušená, zadělávaná 1047  
Žabí stehýnka smažená 1049  
Žabka z vejce 42  
Žampionová omáčka 765

Žampionový salát 190  
Žampiony jako ozdoba 31  
Želví maso se žampiony 1039  
Želví polévka pravá 732  
Želví pokrmy 1038

Želví ragú 1040  
Žemlové knedlíky vídeňské 1370  
Žemlovka s jablky 1473  
Žemlový nákyp slaný 1379  
Žloutkový krém (základní recept) 1491f

## REJSTŘÍK SESTAVENÝ PODLE POŘADÍ (KAPITOL)

Předpisy jsou očíslovány a proto je hledáme v knize podle čísel

### 1 STUDENÁ KUCHYNĚ

- 2 Význam studené kuchyně
- 3 Postup při úpravě studených pokrmů, mís a podobně
- 4 Podávání studených pokrmů
- 5 Studený bufet a jeho význam
- 6 Ozdoby a jejich účelné použití při úpravě studených pokrmů
- 7 Ozdoby přílohové
- 8 Salát hlávkový jako ozdoba
- 9 Zelená petržel jako ozdoba
- 10 Cibule jako ozdoba
- 11 Ředkvičky jako ozdoba
- 12 Tulipánek z ředkvičky
- 13 Vějířek z ředkvičky
- 14 Květináč z citrónu a ředkviček
- 15 Rajčata jako ozdoba
- 16 Papriky čerstvé jako ozdoba
- 17 Okurky čerstvé jako ozdoba
- 18 Okurky nakládané kyselé jako ozdoba
- 19 Vějíř z okurky
- 20 Věneček z okurky
- 21 Srdíčka z okurky
- 22 Květák jako ozdoba
- 23 Chřest jako ozdoba
- 24 Svazečky chřestu
- 25 Citróny jako ozdoba
- 26 Dílce citrónu
- 27 Ozdobná kolečka z citrónu
- 28 Hvězdice z citrónu
- 29 Pomeranče jako ozdoba
- 30 Olivy zelené a černé jako ozdoba
- 31 Žampiony jako ozdoba
- 32 Kaviár jako ozdoba
- 33 Uzený losos jako ozdoba
- 34 Růže z lososa
- 35 Kornoutky z lososa
- 36 Masa jako ozdoba

- 37 Salámy jako ozdoba
- 38 Kornoutky ze salámu
- 39 Vejce jako ozdoba
- 40 Vejce dělená
- 41 Muchomůrka z vejce a rajčete
- 42 Žabka z vejce
- 43 Hlavička z vejce
- 44 Máslo jako ozdoba
- 45 Vroubkované řezy z másla
- 46 Hoblovačky z másla
- 47 Karafiáty z másla
- 48 Rosol (jako ozdoba)
- 49 Ozdobná bodla a bodýlka neboli napichovátko
- 50 Ozdobné stříkání
- 51 Ozdoby dekorativní
- 52 Materiál potřebný k dekorativním ozdobám
- 53 Vhodné uplatnění dekorativních ozdob
- 54 Umístění dekorativních ozdob
- 55 Květinové a ovocné vzory
- 56 Hyacint
- 57 Koprořina
- 58 Sněženky
- 59 Hrozen vína
- 60 Třešně
- 61 Stylizované vzory
- 62 **VLASTNÍ RECEPTY STUDENÉ KUCHYNĚ**
- 63 Polévky studené
- 64 Polévky z masitých vývarů
- 65 Polévka hovězí studená se zeleným hráškem
- 66 Polévka portugalská studená
- 67 Polévka hnědá studená s vínem
- 68 Polévka z drůbežního vývaru studená
- 69 Ovocné polévky
- 70 Ovocná polévka z míchaného ovoce

- 71 Jahodová polévka mléčná
- 72 Jablečná polévka
- 73 Malinová polévka
- 74 Ananasová polévka
- 75 Rosol (aspik)
- 76 Rosol obyčejný (z masa – přírodní)
- 77 Zkouška tuhosti rosolového vývaru
- 78 Čištění rosolu obyčejného – přírodního
- 79 Postup čištění
- 80 Rosol umělý se želatinou
- 81 Rosol vinný
- 82 Upotřebení rosolu
- 83 Rosol horký tekutý
- 84 Rosol studený tekutý
- 85 Rosol tuhý
- 86 Potírání pokrmů rosolem
- 87 Zalévání pokrmů rosolem do tvořitek (s ozdobami)
- 88 Pokrmy, které lze zalít do rosolu
- 89 Vhodná tvořítka k zalévání pokrmů do rosolu
- 90 Vyklápění pokrmu zalitého rosolem z tvořitek
- 91 Rozpuštění tuhého rosolu
- 92 Úchova rosolu
- 93 Majonézy
- 94 Důležité součásti majonézy
- 95 Majonéza základní – pravá
- 96 Upotřebení majonézy základní
- 97 Proč se majonéza sráží
- 98 Náprava sražené majonézy
- 99 Úchova majonézy
- 100 Majonéza okořeněná
- 101 Majonéza se smetanou (smetanová)
- 102 Majonéza s rajčatovým protlakem (rajčatová)
- 103 Majonéza s jogurtem (jogurtová)
- 104 Majonéza s rosolem (rosolová)
- 105 Majonéza ke zdobení
- 106 Majonéza nastavovaná
- 107 Moučná kaše z olejové jíšky
- 108 Upotřebení majonéz
- 109 Majonézy speciální
- 110 Majonéza se šunkou (šunková)
- 111 Majonéza s drůbežím masem (drůbeží)
- 112 Majonéza s rybím masem (rybí)
- 113 Majonéza s krabím masem (krabí)
- 114 Majonéza s humřím masem (humří)
- 115 Majonéza s chřestem (chřestová)
- 116 Upotřebení a podávání speciálních majonéz
- 117 Studené omáčky
- 118 Omáčky majonézové
- 119 Kořenitá směs do omáček
- 120 Hořčičná omáčka
- 121 Maltézská omáčka

- 122 Pažitková omáčka
- 123 Remuládová omáčka
- 124 Švédská omáčka
- 125 Tatarská omáčka
- 126 Omáčky speciální studené
- 127 Brusinková omáčka (cumberlandská)
- 128 Bylinkovoocetová omáčka (vinaigrette)
- 129 Kaviárová omáčka
- 130 Rajčatová omáčka studená
- 131 Sardelová omáčka studená
- 132 Omáčky s přísadou křenu
- 133 Octový křen
- 134 Jablečný křen
- 135 Pomerančový křen
- 136 Smetanový křen
- 137 Červený křen
- 138 Ořechový křen
- 139 Krycí rosolové omáčky
- 140 Bílá krycí rosolová omáčka
- 141 Rybí krycí rosolová omáčka
- 142 Hnědá krycí rosolová omáčka
- 143 Majonézová krycí rosolová omáčka
- 144 Saláty
- 145 Saláty jednoduché
- 146 Saláty ze syrové zeleniny
- 147 Hlávkový salát
- 148 Hlávkový salát se smetanou
- 149 Hlávkový salát s jogurtovou majonézou
- 150 Hlávkový salát se slaninou
- 151 Čekankový salát s olejem
- 152 Čekankový salát se smetanou
- 153 Čekankový salát s pomerančem
- 154 Salát ze sladkého fenyklu
- 155 Štěrbokový salát
- 156 Salát z pekingského (čínského) zelí
- 157 Mrkvový salát
- 158 Salát z červené řepy
- 159 Brukvový salát
- 160 Zelný salát z hlávkového zelí
- 161 Zelný salát z kyselého zelí
- 162 Okurkový salát
- 163 Okurkový salát s česnekem
- 164 Okurkový salát se smetanou
- 165 Salát z čerstvých paprik
- 166 Salát z rajčat s cibulí
- 167 Jarní zeleninový salát
- 168 Jihošlovanský zeleninový salát
- 169 Maďarský zeleninový salát
- 170 Salátová mísa ze syrové zeleniny
- 171 Saláty z vařeného nebo podušené zeleniny
- 172 Celerový salát
- 173 Salát z černého kořene
- 174 Salát z červeného zelí
- 175 Artyčokový salát
- 176 Chřestový salát
- 177 Zeleninový salát s ovocem po cikánsku

178 Bramborové saláty  
 179 Bramborový salát s cibulí  
 180 Bramborový salát s okurkami  
 181 Bramborový salát se slanečkem  
 182 Bramborový salát pražský  
 183 Bramborový salát jarní  
 184 Luštěninové saláty  
 185 Fazolový salát  
 186 Čočkový salát  
 187 Sójový salát  
 188 Luštěninový salát míchaný  
 189 Houbové saláty  
 190 Žampionový salát  
 191 Hříbkový salát  
 192 Saláty speciální  
 193 Zeleninové saláty speciální  
 194 Myslivecký salát  
 195 Celerový salát s ořechy  
 196 Jarní salát  
 197 Salát s mixed pickles  
 198 Francouzský salát  
 199 Rýžové saláty  
 200 Rýžový salát s jablky  
 201 Rýžový salát s ananášem  
 202 Rýžový salát s paprikou  
 203 Rýžový salát se sardelkami  
 204 Rýžový salát s masem  
 205 Masité saláty  
 206 Tlačenkový salát  
 207 Salát z volské tlamy  
 208 Pražský salát  
 209 Vlašský (italský) salát  
 210 Ruský salát  
 211 Berlínský salát  
 212 Americký salát  
 213 Drůbeží salát  
 214 Zvěřinový salát  
 215 Rybí a korýš saláty  
 216 Salát z ryb sladkovodních  
 217 Lisabonský rybí salát  
 218 Sardinkový salát  
 219 Krabí salát  
 220 Sýrové saláty  
 221 Sýrový salát holandský  
 222 Sýrový salát s pomerančem  
 223 Ovocné saláty  
 224 Ovocné saláty se sladkou marinádou  
 225 Cukrový roztok — sirup  
 226 Banánový salát  
 227 Jablkový salát  
 228 Jahodový salát  
 229 Mandarinkový salát  
 230 Meruňkový salát  
 231 Pomerančový salát  
 232 Ovocné saláty s majonézou  
 233 Banánový salát po jamajsku  
 234 Grapefruitový salát

235 Ovocný salát andaluský  
 236 Ovocný salát orientálský  
 237 Máslové mlíčeniny (krémy) vhodné pro studenou kuchyni  
 238 Postup při úpravě máslových mlíčenin (krémů)  
 239 Sardelové máslo  
 240 Slanečkové máslo  
 241 Lososové máslo  
 242 Sardinkové máslo  
 243 Máslo s uzenáčem  
 244 Kaviárové máslo  
 245 Hořčičné máslo  
 246 Rokfórové máslo  
 247 Sýry a tvaroh v různé úpravě  
 248 Tvaroh v různých úpravách  
 249 Tvaroh s pažitkou  
 250 Tvaroh s mrkví  
 251 Tvaroh s křenem  
 252 Tvaroh pikantní s majonézou  
 253 Tvaroh s ovocem  
 254 Tvarohové misticčky s jahodami  
 255 Ruský sýr tvarohový  
 256 Metský sýr  
 257 Lososový sýr pěnový  
 258 Rajčatový sýr pěnový  
 259 Sardelový sýr pěnový  
 260 Brynza a jiné sýry v různých úpravách  
 261 Liptovský sýr  
 262 Olomoucké tvarůžky třené  
 263 Rokfór třený  
 264 Sýr se šunkou nebo s uzeným masem  
 265 Sýrové kornoutky plněné  
 266 Sýrové pečivo a slané pečivo plněné sýrem  
 267 Sýrové tyčinky  
 268 Slané pečivo k plnění  
 269 Sýrové pečivo čajové  
 270 Sýrové větrničky  
 271 Brišky se sýrem  
 272 Sýrové paštičky švýcarské  
 273 Sýrové plachetky  
 274 Vaječné pokrmy studené  
 275 Vejce ztracená zdobená  
 276 Vaření ztracených vajec  
 277 Ztracená vejce s hlávkovým salátem studená  
 278 Ztracená vejce v hnízdečku studená  
 279 Ztracená vejce s remuládovou omáčkou studená  
 280 Ztracená vejce se šunkou studená  
 281 Ztracená vejce po francouzsku studená  
 282 Ztracená vejce s bylinkovoocetovou omáčkou studená  
 283 Vejce vařená na tvrdo zdobená  
 284 Vaření vajec na tvrdo  
 285 Moskevské vejce  
 286 Pražská vejce studená  
 287 Ruská vejce

288 Vejce s humrem  
 289 Vejce plněná a obložená  
 290 Příprava vajec k plnění  
 291 Příprava vajec k obložení  
 292 Podávání plněných a obložených vajec  
 293 Vejce plněná  
 294 Vejce plněná sardelovým máslem  
 295 Vejce plněná uzenáčem  
 296 Vejce plněná sýrem  
 297 Vejce plněné humťi majonézou  
 298 Vejce plněné vlašským salátem  
 299 Vejce plněné ruským salátem  
 300 Vejce plněné šunkovou pěnou  
 301 Vejce obložená  
 302 Vejce obložené kaviárem  
 303 Vejce obložené lososem  
 304 Vejce obložené šunkou  
 305 Vejce obložené račími ocásky  
 306 Vejce obložené baltickým sleděm  
 307 Vejce obložené šunkovou majonézou  
 308 Vejce obložené matjesovým slanečkem  
 309 Vejce obložené vlašským salátem  
 310 Vejce obložené drůbeží majonézou  
 311 Zeleninové pokrmy studené  
 312 Artyčoková dna obložená  
 313 Dna artyčoků obložená vlašským salátem  
 314 Dna artyčoků s krabím masem  
 315 Celer marinovaný  
 316 Celer marinovaný obložený francouzským salátem  
 317 Celer marinovaný obložený rybí majonézou  
 318 Celer řapíkový s máslem  
 319 Černý kořen s majonézou  
 320 Červená řepa plněná  
 321 Okurky čerstvé, plněné salátem ze syrové zeleniny  
 322 Okurky čerstvé, plněné rajčatovým pěnovým sýrem  
 323 Okurky kyselé plněné  
 324 Papriky plněné křenovou nádivkou, studené  
 325 Papriky plněné francouzským salátem  
 326 Rajčata s náplní  
 327 Rajčata plněná rybí majonézou  
 328 Rajčata plněná tuňákem (po námořnicku)  
 329 Rybí pokrmy studené  
 330 Postup při úpravě studených rybích pokrmů  
 331 Vaření ryb na modro  
 332 Marinování ryb podávaných na studeno  
 333 Studené pokrmy z ryb sladkovodních  
 334 Petruzi vaření na modro s francouzským salátem, studené

335 Petruzi vaření na modro v rosolu  
 336 Candát vařený se zeleninou, studený  
 337 Candát v rosolu  
 338 Štika v rosolu  
 339 Štika po italsku, obložená studená  
 340 Losos vařený, s kaviárem, studený  
 341 Kotlety z lososa, studené  
 342 Úhoř vařený na modro, studený  
 343 Úhoř v rosolu  
 344 Úhoř marinovaný, vařený, studený  
 345 Kapr vařený na modro, studený  
 346 Kapr vařený na modro, v rosolu  
 347 Kapr marinovaný, studený  
 348 Kapr s majonézovou marinádou, studený  
 349 Líni vaření na modro, v rosolu  
 350 Okouni s tatarskou omáčkou, studené  
 351 Studené pokrmy z ryb mořských  
 352 Mořský jazyk s remuládovou omáčkou, studený  
 353 Závitky z mořského jazyka, studené  
 354 Závitky z mořského jazyka v rosolové majonéze  
 355 Makrely dušené na víně, studené  
 356 Makrely v rosolu  
 357 Sledí vaření, s bramborovým salátem, studené  
 358 Sledí v rosolu  
 359 Sledí marinované v oleji  
 360 Treska na rýžovém salátě, studená  
 361 Rybí filé Stroganov, studené  
 362 Speciální studené pokrmy z ryb sladkovodních a mořských  
 363 Rybí huspenina  
 364 Ryby marinované po orientálsku, studené  
 365 Rybí pudink, studený  
 366 Ryby konzervované a uzené v různých úpravách na studeno  
 367 Antipasta  
 368 Losos sladkovodní uzený obložený  
 369 Olejovky obložené  
 370 Sledí marinovaný (kyselý), plněný  
 371 Lahůdkové závitky z kyselého sledě  
 372 Sledí uzení (uzenáče) s vejci, studené  
 373 Šproti v oleji s kečupem  
 374 Tresčí játra s citrónem  
 375 Tresčí játra s cibulí  
 376 Treska uzená obložená  
 377 Tuňák konzervovaný v oleji, s olivami  
 378 Úhoř uzený s koprovou majonézou  
 379 Úhoř uzený s francouzským salátem  
 380 Potpourri z uzených ryb  
 381 Slanečci v různých úpravách na studeno  
 382 Čištění slanečků  
 383 Slaneček obložený  
 384 Slaneček plněný  
 385 Matjesový závitek s cibulí  
 386 Matjesový slaneček s máslem  
 387 Slaneček v hořčičné omáčce

- 388 Slanečci marinovaní  
389 Slanečci marinovaní s majonézou  
390 Kaviár a jeho použití  
391 Kaviár jako předkrm  
392 Kaviárové medailónky  
393 Kaviár v paštičkách  
394 Kaviár z jiker slanečka (náhražkový)  
395 Korýšův pokrm studený  
396 Sladkovodní korýši v různých úpravách na studeno  
397 Vaření raků  
398 Dělení raků  
399 Upotřebení račího masa  
400 Raci vaření se zeleninou na studeno  
401 Raci v rosolu s francouzským salátem  
402 Mořští korýši v různých úpravách na studeno  
403 Humr  
404 Vaření humra  
405 Humr vařený, plněný, studený  
406 Langusta  
407 Langusta po pařížském způsobu na studeno  
408 Krevety a garnely  
409 Krevety vařené s tatarskou omáčkou, studené  
410 Garnely vařené  
411 Krabi  
412 Krabi obložené na studeno  
413 Scampi  
414 Scampi vařené s remuládovou omáčkou na studeno  
415 Scampi na grapefruitovém salátě na studeno  
416 Ústřice, jejich úprava a podávání  
417 Příprava ústřic  
418 Ústřice s citrónem  
419 Ústřice s bylinkovoocetovou omáčkou  
420 Ústřice v paštičkách  
421 Koktajly – Lahůdková směs ve sklenicích  
422 Šunkový koktajl  
423 Lososový koktajl  
424 Scampi koktajl  
425 Krabí koktajl  
426 Masité pokrmy studené  
427 Štáva z pečené a její upotřebení ve studené kuchyni  
428 Studené pokrmy z hovězího masa  
429 Svičková pečeně po anglicku, studená  
430 Biftek tatarský  
431 Roštěnec pečený po anglicku (rostbif), studený  
432 Roštěnec pečený po anglicku, studený, s chřestovou majonézou  
433 Sekaná pečeně studená  
434 Hovězí jazyk uzený vařený, studený, obložený  
435 Studené pokrmy z telecího masa  
436 Telecí kýta pečená, studená  
437 Telecí ledvina pečená, s francouzským salátem, studená  
438 Závín z telecího plecka vařený, studený  
439 Telecí hrudí s paštikovou nádivkou, studené  
440 Telecí mozeček studený, s bylinkovoocetovou omáčkou  
441 Pikantní telecí mozeček studený, na topinkách  
442 Telecí mozeček v rosolu  
443 Huspenina z telecí hlavy  
444 Studené pokrmy z vepřového masa  
445 Vepřová pečeně studená  
446 Vepřová pečeně na francouzském salátě  
447 Debrecínská pečinka (studená)  
448 Vepřové kotlety v rosolu  
449 Šunka se smetanovým křenem, studená  
450 Šunkové trubičky plněné šunkovou pěnou  
451 Šunkové závitky se sýrem a ananasem  
452 Šunka s francouzským salátem, studená  
453 Vepřový mozeček studený  
454 Huspenina z vepřového masa  
455 Studené pokrmy z drůbeže  
456 Kuře v rosolu  
457 Kuře s majonézou na studeno  
458 Medailónky z kuřecího masa, studené  
459 Kachna pečená, upravená na studeno  
460 Kachna studená s rýžovým salátem  
461 Plněná husa studená  
462 Husa pečená, upravená na studeno  
463 Husí játra  
464 Příprava husích jater  
465 Husí játra dušená na víně, studená  
466 Husí játra pečená s mandlemi, studená  
467 Studené pokrmy z masa zvěře  
468 Zaječí hřbet marinovaný, studený  
469 Srnčí hřbet pečený, studený  
470 Srnčí žebírka s pomerančem, studená  
471 Koroptve pečené, studené  
472 Koroptví prsíčka na salátě, studená  
473 Bažant pečený, studený se šunkovou pěnou  
474 Galantiny (Rolované paštiky)  
475 Vykostění drůbeže pro úpravu galantiny  
476 Galantina z kuřete  
477 Galantina z kachny  
478 Galantina z krůty  
479 Galantina z telecího hrudí  
480 Vhodné obloženiny pro galantiny  
481 Paštiky  
482 Domácí paštika z masa  
483 Paštika z telecích jater  
484 Cikánská paštika  
485 Paštika z husích jater  
486 Paštika ze zaječího nebo králičího předku  
487 Pěny a pěnové chlebičky  
488 Šunková pěna k plnění  
489 Šunkový pěnový chlebiček pražský  
490 Šunkový pěnový chlebiček s rosolem  
491 Jazykový pěnový chlebiček  
492 Drůbeží pěnový chlebiček  
493 Pěnový chlebiček ze zvěřiny  
494 Rozličné malé studené předkrmy a zákusky  
495 Medailónky  
496 Zeleninové medailónky  
497 Vaječné medailónky  
498 Šunkové medailónky  
499 Medailónky z husích jater  
500 Lodičky z křehkého těsta plněné  
501 Úprava lodiček z křehkého těsta  
502 Lodičky s vlašským salátem  
503 Lodičky se šunkovou majonézou  
504 Lodičky s krabí majonézou  
505 Lodičky se šunkovou pěnou  
506 Lodičky plněné třeným rokfórem  
507 Větrníčky z páleného těsta, plněné  
508 Větrníčky plněné sardinkovým máslem  
509 Větrníčky plněné lososem  
510 Větrníčky plněné husími játry  
511 Větrníčky plněné šunkovou pěnou  
512 Větrníčky plněné italským salátem  
513 Větrníčky se šunkovým sýrem  
514 Paštičky z listového těsta, plněné  
515 Paštičky plněné šunkou  
516 Paštičky plněné jazykovou pěnou  
517 Paštičky plněné vlašským salátem  
518 Paštičky plněné bažantím masem (po myslivecku)  
519 Jablka plněná šunkovým krémem  
520 Chlebičky v různé úpravě  
521 Druhy chlebiček  
522 Chleby a pečivo potřebné k přípravě chlebiček  
523 Věky na obložené chlebičky  
524 Švýcarské brišky  
525 Chlebičky s pomazánkou  
526 Pomazánky z tvarohu a ze sýru  
527 Pomazánka z křenu  
528 Pomazánka z celeru  
529 Pomazánka z mrkve  
530 Pomazánka z vařených vajec  
531 Pomazánka ze salámu  
532 Pomazánka ze syrového masa  
533 Pomazánka z olejovek  
534 Pomazánka z uzenáče  
535 Pomazánka ze slanečka  
536 Pomazánka z mlíčí  
537 Chlebičky obložené  
538 Chlebičky se salátem  
539 Chlebičky s humří majonézou  
540 Chlebičky s kaviárem  
541 Chlebičky s uzeným lososem  
542 Chlebičky s marinovaným úhořem  
543 Chlebičky se sardinkou  
544 Chlebičky s kyselým sleděm  
545 Chlebičky se salámem  
546 Chlebičky s uherským salámem  
547 Chlebičky se šunkou  
548 Chlebičky s lososovou šunkou, potřené rosolem  
549 Chlebičky s rostbífem  
550 Chlebičky s rajčatovým sýrem pěnovým  
551 Chlebičky s rokfórem a hroznovým vínem  
552 Chlebičky s rajčetem  
553 Chlebičky s celerem  
554 Dánský chlebiček  
555 Ruský chlebiček  
556 Švédský chlebiček  
557 Miňonky – malé obložené chlebičky  
558 Miňonky se šunkovou majonézou  
559 Miňonky se salátem  
560 Miňonky s rajčatovým sýrem pěnovým  
561 Miňonky s játrovou paštikou  
562 Miňonky s kaviárem  
563 Miňonky se sardelovým očkem  
564 Miňonky s matjesovým slanečkem  
565 Miňonky s uzeným lososem  
566 Obložené topinky  
567 Úprava topinek  
568 Topinky s jazykem  
569 Topinky s drůbežím masem  
570 Topinky se slanečkem  
571 Topinky s kaviárem  
572 Topinky s míchaným vejcem  
573 Chlebičky proložené  
574 Chlebičky anglické  
575 Švýcarské chlebičky  
576 Televizní chlebičky  
577 Chleby potřebné k přípravě televizních chlebiček  
578 Televizní chlebiček s ananasem  
579 Televizní chlebiček se sýrem  
580 Televizní chlebiček s rokfórovým sýrem  
581 Televizní chlebiček se šunkou  
582 Televizní chlebiček se sardelovým očkem  
583 Televizní chlebiček s banánem

- 584 Televizní chlebiček s vlašským salá-  
cem  
585 Televizní chlebiček s olejovkou  
586 Televizní chlebiček se sekaným bifte-  
kem  
587 Televizní chlebiček se sýrem a ovo-  
cem  
588 Televizní chlebiček s párkem  
589 Rosolové pokrmy ve speciální  
úpravě  
590 Masitý chlebiček rosolový  
591 Salátový chlebiček rosolový  
592 Rybí chlebiček rosolový  
593 Vaječná huspenina  
594 Rosolové řezy z drůbeže  
595 **Nářezové mísy**  
596 Nářezová mísa obyčejná  
597 Nářezová mísa se sýrem  
598 Nářezová mísa s drůbeží  
599 **Studené mísy**  
600 Malá švédská mísa  
601 Salátová mísa  
602 Mísa s míchaným zeleninovým salá-  
tem  
603 Salátová mísa se šunkovými medai-  
lónky  
604 Jarní vaječná mísa  
605 Mísa se šunkovými závitky  
606 Mísa se studenou pečení a rosolem  
607 Pražská rostbifová mísa  
608 Sýrová mísa  
609 Mísa s ementálským sýrem  
610 **Americké studené přesnídávky**  
zvané lunch (vysl. lanč)  
611 Lanč s jablky  
612 Lanč s mrkvovým tvarohem  
613 Lanč s hovězím masem  
614 Lanč s bujónem  
615 Lanč s drůbežím masem a broskvemi  
616 Lanč s olejovkami  
617 Lanč pikantní  
618 Lanč se salátem  
619 *Jednoduché předkrmy*  
620 Malé předkrmové mističky  
621 **TEPLÁ KUCHYNĚ**  
622 *Význam teplé kuchyně*  
623 **Vývary a polévky**  
624 *Vývary*  
625 *Vývary jakostní*  
626 *Vývary z hovězího masa*  
627 *Hovězí vývar světlý (bujón světlý)*  
628 *Hovězí vývar hnědý (bujón hnědý)*  
629 *Vývar z hovězího masa, úsporný*  
630 *Vývary z ostatních druhů masa*  
631 *Vývar z drůbeže*  
632 *Vývar ze slepice*

- 633 *Vývar ze zvěřiny*  
634 *Vývar z ryb*  
635 *Chutové obměny masitých vývarů*  
636 *Čištění masitých a rybích vývarů*  
637 *Vývar ze zeleniny (zeleninový bujón)*  
638 *Vývary obyčejné*  
639 *Vývary z kostí hovězích*  
640 *Vývar z kostí hovězích, světlý*  
641 *Vývar z kostí hovězích, hnědý*  
642 *Vývar z kostí telecích nebo vepřo-  
vých*  
643 *Vývar z vývarové kostky*  
644 **Polévky**  
645 *Základní druhy polévek*  
646 *Vložky - zavřky do polévek*  
647 *Smažení žemlí nebo chleba do polé-  
vek*  
648 **Jíšky**  
649 *Jíška tuková*  
650 *Jíška světlá*  
651 *Jíška zlatožlutá*  
652 *Jíška cibulová*  
653 *Jíška vaječná*  
654 *Jíška suchá*  
655 *Zahušťovací polévek*  
656 *Zjemňovací polévek*  
657 **Polévky číré**  
658 *Hovězí polévky číré*  
659 *Hovězí polévka rychlá*  
660 *Hovězí polévka se žloutkem*  
661 *Hovězí polévka s masem*  
662 *Hovězí polévka jarní, zeleninová*  
663 *Hovězí polévka kapustová*  
664 *Hovězí polévka houbová*  
665 *Hovězí polévka s krupkami a se zele-  
ninou (rumfordova)*  
666 *Hovězí polévka nudlová*  
667 *Hovězí polévka se strouháním*  
668 *Hovězí polévka s omeletovými (fritá-  
tovými) nudlemi*  
669 *Hovězí polévka s moučnými nočky*  
670 *Hovězí polévka s bramborovými  
nočky*  
671 *Hovězí polévka s játrovými nočky*  
672 *Hovězí polévky s knedlíčky*  
673 *Hovězí polévka se šunkovými kned-  
líčky*  
674 *Hovězí polévka s houskovými kned-  
líčky*  
675 *Hovězí polévka s masitými knedlíčky*  
676 *Hovězí polévky se sedlinami*  
677 *Hovězí polévka s vaječnou sedlinou*  
678 *Hovězí polévka s hráškovou sedlinou*  
679 *Hovězí polévky se svítkem*  
680 *Hovězí polévka s moučným svítkem*  
681 *Hovězí polévka s piškotovým svítkem*  
682 *Hovězí polévka s mozečkovým svít-  
kem*

- 683 *Koňské polévky číré*  
684 *Zvěřinové polévky číré*  
685 *Zvěřinová polévka s kaštanovým  
svítkem*  
686 *Bažantí polévka*  
687 *Drůbeží polévky číré*  
688 *Slepičí polévka*  
689 *Slepičí polévka s fazolovou sedlinou*  
690 *Rybí polévky číré*  
691 *Rybí polévka s jikrami*  
692 *Rybí polévka s bílým vínem*  
693 *Rybí polévka s rýží a knedlíčky*  
694 *Rybí polévka s nočky*  
695 *Zeleninové polévky číré*  
696 *Polévky z vývaru z kostí číré*  
697 **Polévky zadělávané (bílé a hnědé)**  
698 *Základní polévky zadělávané*  
699 *Základní polévka zadělávaná, bílá*  
700 *Základní polévka zadělávaná, hnědá*  
701 *Chřestová polévka*  
702 *Květáková polévka*  
703 *Pórková polévka s kvasnicemi*  
704 *Rajčatová polévka*  
705 *Zelná polévka z kyselého zelí*  
706 *Houbová polévka*  
707 *Bramborová polévka s hříbkou*  
708 *Bramborová polévka se sladkou sme-  
tanou*  
709 *Rýžová polévka (šlemová)*  
710 *Polévka z ovesných vloček (šlemová)*  
711 *Hrachová polévka*  
712 *Mléčná polévka se strouhankou*  
713 *Polévka z kyselého mléka nebo pod-  
máslí*  
714 *Smetanová polévka s houbami*  
715 *Sýrová polévka s makaróny*  
716 *Polévka pивní*  
717 *Masité polévky zadělávané, bílé a hnědé*  
718 *Polévka hrzčíková*  
719 *Polévka s párkem (frankfurtská)*  
720 *Polévka ragú*  
721 *Polévka se šunkou (polévka Prin-  
cesse)*  
722 *Polévka dršťková*  
723 *Polévka gulášová*  
724 *Zvěřinové polévky zadělávané*  
725 *Zvěřinová polévka (ze zajíce) zadě-  
lávaná*  
726 *Rybí polévky zadělávané*  
727 *Základní rybí polévka, bílá*  
728 *Rybí polévka z candáta, zadělávaná*  
729 *Rybí polévka s hrachem, zadělávaná*  
730 *Polévky z želva a raků*  
731 *Polévka želví, nepravá, čírá a zadě-  
lávaná*  
732 *Polévka želví, pravá*  
733 *Polévka z raků*  
734 *Polévky kašovitě a krémové*  
735 *Kašovitá polévka z okurek*  
736 *Kašovitá polévka ze zeleného hrášku*  
737 *Kašovitá polévka z játrové paštiky*  
738 *Kašovitá polévka ze zvěřiny*  
739 *Krémová polévka ze žampionů*  
740 *Krémová polévka z kuřat*  
741 *Polévky z mezinárodní kuchyně*  
742 *Americká polévka rybí (Pottage  
chowder)*  
743 *Bruselská polévka zeleninová*  
744 *Francouzská polévka cibulová*  
745 *Francouzská polévka rybí (Bouilla-  
baisse)*  
746 *Holandská polévka hrachová*  
747 *Italská polévka (Pavesa)*  
748 *Italská polévka s makaróny (Potage  
napolitaine)*  
749 *Ruská polévka boršč*  
750 *Ruská polévka soljanka po moskev-  
sku*  
751 *Švýcarská polévka zelná*  
752 *Maďarská polévka se skopovým ma-  
sem (Palócza)*  
753 *Maďarská polévka okurková*  
754 **Teplé omáčky**  
755 *Dělení teplých omáček*  
756 *Základní a speciální omáčky*  
757 *Základní omáčky*  
758 *Speciální omáčky bílé*  
759 *Bešamelová omáčka bílá základní*  
760 *Rajská omáčka mléčná*  
761 *Sýrová omáčka*  
762 *Omáčka bílá velouté, základní  
(Sauce velouté)*  
763 *Indická omáčka*  
764 *Maďarská (papriková) omáčka*  
765 *Žampionová omáčka*  
766 *Drůbeží omáčka bílá velouté, zá-  
kladní*  
767 *Sevillská omáčka*  
768 *Drůbeží omáčka bílá, smetanová*  
769 *Rybí omáčka bílá, velouté, základní*  
770 *Námořnická omáčka*  
771 *Rybí omáčka vinná*  
772 *Holandská omáčka základní*  
773 *Kořeněná omáčka (Sauce ravigote)*  
774 *Maltéžská omáčka*  
775 *Račí omáčka holandská*  
776 *Speciální omáčky hnědé*  
777 *Hnědá omáčka španělská, základní*  
778 *Hořčičná omáčka hnědá (Sauce  
Robert)*  
779 *Reznická omáčka*  
780 *Lanýžová omáčka*  
781 *Špeková omáčka*  
782 *Pepřová omáčka (Sauce au poivre)*  
783 *Pikantní omáčka*  
784 *Myslivecká omáčka*  
785 *Hnědá silná omáčka ze šťávy základ-  
ní (Demi - glace)*

- 786 Madeirská omáčka  
 787 Rajčatová omáčka základní  
 788 Omáčky jednoduché (obyčejné)  
 789 Příprava jednoduchých omáček  
 790 Základní omáčka pro přípravu jednoduchých omáček  
 791 Česneková omáčka  
 792 Houbová omáčka  
 793 Cibulová omáčka  
 794 Kaparová omáčka  
 795 Koprova omáčka  
 796 Křenová omáčka  
 797 Křenová omáčka mandlová  
 798 Okurková omáčka z kyselých okurek  
 799 Okurková omáčka z čerstvých okurek  
 800 Rajčatová omáčka z kečupu  
 801 Sardelová omáčka  
 802 Gulášová omáčka  
 803 Játrová omáčka  
 804 Máslové míšeniny ke zpestření chuti teplých pokrmů  
 805 Úprava a použití máslové míšeniny v teplé kuchyni  
 806 Bylinkové máslo  
 807 Francouzské máslo  
 808 Křenové máslo  
 809 Petřelové máslo  
 810 Pažitkové máslo  
 811 Račí máslo  
 812 Vaječné pokrmy (Samostatné pokrmy a mezichody)  
 813 Vejce vařená  
 814 Vejce vařená na měkko  
 815 Vejce vařená na hniličku  
 816 Vejce vařená na hniličku s rajčatovou omáčkou  
 817 Vejce vařená na hniličku s kyselým zelím po alsasku  
 818 Vejce vařená na tvrdo  
 819 Vejce vařená na tvrdo se zeleninovým karbanátkem  
 820 Vejce vařená na tvrdo v salámové mističce  
 821 Vejce míchaná  
 822 Míchaná vejce s mlékem (bez tuku)  
 823 Míchaná vejce se zeleninou (lečo)  
 824 Míchaná vejce s uzenáčem  
 825 Míchaná vejce s rýží a rajčaty po italsku  
 826 Vejce sázená (pečená)  
 827 Pečení sázených vajec  
 828 Sázená vejce s telecím hašé  
 829 Sázená vejce na šunce (Ham and eggs)  
 830 Sázená vejce na slanině (Bacon and eggs)  
 831 Sázená vejce se sardinkami po portugalsku  
 832 Sázená vejce pikantní

- 833 Vejce zapékaná  
 834 Vejce zapékaná v rajčatech  
 835 Vejce zapékaná se slanečkem  
 836 Vejce ztracené vařené a smažené  
 837 Vaření ztracených vajec  
 838 Smažení ztracených vajec  
 839 Ztracená vejce s koprovou omáčkou  
 840 Ztracená vejce s gulášovou omáčkou  
 841 Ztracená vejce se žampiony  
 842 Ztracená vejce se špenátem  
 843 Ztracená vejce po maďarsku  
 844 Ztracená vejce s haší po myslivecku  
 845 Vejce v kelímcích  
 846 Postup při vaření vajec v kelímcích ve vodní lázni  
 847 Vejce v kelímku s houbami  
 848 Vejce v kelímku po cikánsku  
 849 Vaječné omelety  
 850 Pečení a úprava vaječných (přírodních) omelet  
 851 Vaječné omelety se zeleným hráškem  
 852 Vaječné omelety s houbami  
 853 Vaječné omelety selské (s brambory)  
 854 Vaječné omelety s knedlíky  
 855 Vaječné omelety plněné  
 856 Vaječné omelety plněné dušeným špenátem  
 857 Vaječná omeleta plněná masem  
 858 Vaječná omeleta plněná ledvinkami  
 859 Vaječné omelety šlehané (piškotové), plněné telecím hašé  
 860 Vaječné smaženky (řízky)  
 861 Pražská vejce  
 862 Zeleninové pokrmy (příkrmy, mezichody a samostatné pokrmy)  
 863 Příprava čerstvé zeleniny před tepelným zpracováním  
 864 Vaření zeleniny  
 865 Zelenina vařená se studeným máslem (anglický způsob přípravy)  
 866 Hrášek zelený vařený, se studeným máslem  
 867 Brukev vařená, se studeným máslem  
 868 Zelenina vařená nebo dušená s horkým máslem (francouzský způsob přípravy)  
 869 Artyčoky vařené, s horkým máslem  
 870 Čekanka vařená, s horkým máslem  
 871 Fazolové lusky zelené vařené, s horkým máslem  
 872 Kukuřičné klasy vařené, s horkým máslem  
 873 Hrášek zelený vařený, s horkým máslem  
 874 Zelenina vařená, s máslem a strouhanou houskou (polský způsob přípravy)  
 875 Černý kořen vařený, s máslem a strouhanou houskou  
 876 Chřest vařený s máslem a strouhanou houskou

- 877 Pór vařený, s máslem a strouhanou houskou  
 878 Zelenina vařená nebo dušená s různými omáčkami  
 879 Celer vařený s holandskou omáčkou  
 880 Celer řapíkový vařený s holandskou omáčkou  
 881 Fenykl sladký dušený s holandskou omáčkou  
 882 Brukev dušená s paprikovou omáčkou po maďarsku  
 883 Hrášek zelený dušený se šunkou a s rajčatovou omáčkou  
 884 Řepa červená vařená s hnědou omáčkou po rusku  
 885 Zelenina dušená na slanině  
 886 Okurky čerstvé dušené na slanině  
 887 Papriky dušené na slanině  
 888 Zelenina dušená na smetaně  
 889 Květák dušený na smetaně  
 890 Kapusta růžičková dušená na smetaně  
 891 Zelenina vařená nebo dušená, zadělávaná  
 892 Fazolové lusky zadělávané  
 893 Květák zadělávaný  
 894 Hrášek zelený zadělávaný  
 895 Karotka zadělávaná  
 896 Mrkev na paprice zadělávaná  
 897 Pór zadělávaný se smetanou  
 898 Špenát dušený zadělávaný  
 899 Špenát dušený se sýrem (švýcarský způsob)  
 900 Brukvové zelí zadělávané  
 901 Zelí hlávkové bílé dušené  
 902 Zelí hlávkové bílé dušené s vínem  
 903 Zelí hlávkové dušené s masem, po maďarsku  
 904 Zelí červené dušené  
 905 Zelí červené dušené s ananasem  
 906 Zelí červené dušené s pomerančem  
 907 Kyselé zelí dušené  
 908 Zelenina vařená, zapékaná a opékaná  
 909 Čekanka se šunkou, zapékaná  
 910 Chřest zapékaný se šunkou, po pražsku  
 911 Zelenina míchaná zapékaná, po pařížsku  
 912 Květák opékaný  
 913 Zeleninová směs opékaná  
 914 Zelenina smažená  
 915 Obalování pokrmů před smažením — panýrování  
 916 Různé druhy těstíček na smažení  
 917 Těstíčko na smažení (s mlékem)  
 918 Těstíčko na smažení (s vínem)  
 919 Těstíčko na smažení (s pivem)  
 920 Správný postup při smažení zeleniny  
 921 Dna artyčoků plněná, smažená, po milánsku

- 922 Celer smažený  
 923 Cibule smažená  
 924 Rajčata smažená v pivním těstíčku  
 925 Květák smažený  
 926 Okurky čerstvé smažené  
 927 Zelenina plněná  
 928 Brukev plněná  
 929 Cibule plněná  
 930 Kapustové závitky plněné masem  
 931 Lilky plněné pečené  
 932 Okurky plněné dušené  
 933 Papriky plněné  
 934 Rajčata plněná houbovou nádivkou  
 935 Zelné závitky plněné masem  
 936 Zeleninové karbanátky, řízky, nákypy, pudinky apod.  
 937 Kapustové karbanátky  
 938 Pórkové řízky  
 939 Rajčatový nákyp  
 940 Zeleninový pudink z míchané zeleniny  
 941 Paštika ze zeleniny  
 942 Zeleninová mísa čís. I.  
 943 Zeleninová mísa čís. II.  
 944 Zeleninová mísa čís. III.  
 945 Zelenina zapékaná s vejci a sýrem  
 946 Karotka nebo mrkev dušená s koňákem  
 947 Květák s vejci a se šunkou  
 948 Ananasové zelí  
 949 Celer smažený s ananasem  
 950 Kaštany vařené s máslem  
 951 Houbové pokrmy  
 952 Houby dušené  
 953 Houby na smetaně  
 954 Houbový guláš  
 955 Houby s vejci  
 956 Houby na slanině  
 957 Houby pečené  
 958 Houbový šašlík  
 959 Houby smažené  
 960 Houbové karbanátky  
 961 Houby s těstovinami zapéčené  
 962 Houby plněné  
 963 Houbový pudink  
 964 Houbové knedlíky  
 965 Sýrové a tvarohové pokrmy  
 966 Sýrové krokety  
 967 Camembert smažený  
 968 Ementál smažený  
 969 Sýr proložený masem nebo rybou, smažený  
 970 Sýrové toasty s ananasem  
 971 Sýrové řezy se sázeným vejcem  
 972 Sýrové taštičky italské  
 973 Sýrové koule (švýcarské)  
 974 Sýrová pochoutka anglická („Welsh rarebits“)  
 975 Fondue s ementálem  
 976 Štrasburské brambory se sýrem  
 977 Sýrový nákyp švýcarský

- 978a Brambory s tvarohem zapečené  
 978b Brambory pečené plněné tvarohem  
 978c Brynzové knedlíčky se slaninou  
 978d Špagety s brynzou
- 979 Rybí pokrmy (teplé předkrmy, mezichody a samostatné pokrmy)  
 980 Uplatnění ryb v kuchyni  
 981 Důležité pokyny k přípravě ryb před jejich tepelným zpracováním  
 982 Marinování ryb před tepelnou úpravou  
 983 Vhodné přílohy k rybám  
 984 Rybí polévky a omáčky  
 985 Pokrmy z ryb sladkovodních  
 986 Pstruzi vaření na modro s máslem  
 987 Pstruzi pečení po mlynářsku  
 988 Pstruzi po námořnicku  
 989 Losos vařený s kořeněnou omáčkou  
 990 Losos po kardinálsku  
 991 Losos dušený na houbách  
 992 Candát vařený  
 993 Candát vařený s křenem  
 994 Candát pečený na sardeli  
 995 Štika vařená s máslem a s osmaženou strouhanou houskou  
 996 Štika smažená v těstíčku  
 997 Sumec s chřestem, opékaný  
 998 Úhoř vařený na modro  
 999 Úhoř dušený po námořnicku  
 1000 Kapr vařený na modro s máslem nebo omáčkou  
 1001 Kapr dušený na paprice  
 1002 Kapr pečený na oleji  
 1003 Kapr pečený po srbsku  
 1004a Kapr smažený  
 1004b Línici pečení na kmíně  
 1005 Línici smažení se sýrem  
 1006 Okouni pečení na másle  
 1007 Pokrmy z mořských ryb  
 1008 Jazyk mořský vařený, s holandskou omáčkou  
 1009 Jazyk mořský dušený na víně, se smetanovou omáčkou  
 1010 Závitky z mořského jazyka nadívané po francouzsku  
 1011 Jazyk mořský pečený s bylinkovým máslem  
 1012 Jazyk mořský pečený v celku, s pomerančem  
 1013 Jazyk mořský červený smažený  
 1014 Kamenáč dušený s rajčaty  
 1015 Tuňák pečený  
 1016 Makrely vařené s rybízovou omáčkou po anglicku  
 1017 Makrely pečené  
 1018 Sledí čerství, vaření s máslem nebo s omáčkou  
 1019 Sledí čerství, vaření s jablečným křenem  
 1020 Sledí čerství, pečení na slanině  
 1021 Slanečci s brambory, zapékání
- 1022 Treska pečená se smaženou cibulkou  
 1023 Treska pečená se sardelovým máslem  
 1024 Rybí filé smažené  
 1025 Rybí filé smažené s hořčicí  
 1026 Speciální pokrmy z ryb  
 1027 Norská rybí roláda  
 1028 Rybí ragú  
 1029 Rybí karbanátky  
 1030 Rybí nočky  
 1031 Korýší pokrmy  
 1032 Raci vaření  
 1033 Raci vaření v koprové omáčce  
 1034 Krabi se smetanou  
 1035 Scampi vaření s kari omáčkou  
 1036 Humři po indicku  
 1037 Humři smažení  
 1038 Želví pokrmy  
 1039 Želví maso se žampiony  
 1040 Želví ragú  
 1041 Hlemýžďí pokrmy  
 1042 Čištění a příprava hlemýžďů  
 1043 Příprava hlemýžďích ulit k plnění  
 1044 Hlemýžďi vaření  
 1045 Hlemýžďí ulity plněné  
 1046 Žabí pokrmy  
 1047 Žabí stehýnka dušená, zadělávaná  
 1048 Žabí stehýnka pečená  
 1049 Žabí stehýnka smažená
- 1050a Teplé topinky  
 1050b Příprava a úprava topinek  
 1050c Topinky pražené na sucho  
 1051 Topinky smažené (croûtons)  
 1052 Topinky obalované a smažené (baveuses)  
 1053 Topinky vaječné  
 1054 Topinky obložené s vejci a uzeným masem  
 1055 Topinky s opečenkami, pražské  
 1056 Masité pokrmy  
 1057a O masě a jeho významu v lidské živě  
 1057b Čištění a úprava masa před tepelným zpracováním  
 1057c Tepelné úpravy masa  
 1057d Příprava minulek  
 1057e Vhodné části masa k přípravě minulek  
 1057f Základní způsoby příprav minulek  
 1057g Úprava masa k přípravě minulek  
 1057h Opékání minulek v pánvi na tuku  
 1057ch Závěrečná úprava minulek  
 1058 Hovězí maso, jeho rozdělení a upotřebení v kuchyni  
 1059 Použití vnitřností a drobů z hovězího dobytčete  
 1060 Pokrmy z hovězího masa

- 1061 Hovězí žebro vařené  
 1062 Hovězí ohánka vařená  
 1063 Hovězí maso dušené přírodní  
 1064 Hovězí květová špička dušená na slanině  
 1065 Závitky z roštěnce dušené, plněné pikantní nádivkou  
 1066 Závitky z roštěnce s kyselým zelím po sekelsku  
 1067 Hovězí svičková na smetaně  
 1068 Hovězí štavnatá pečeně přírodní  
 1069 Hovězí pečeně hořčičná  
 1070 Hovězí pečeně s hřibky  
 1071 Hovězí pečeně frankfurtská  
 1072 Hovězí svičková pečená na cibuli  
 1073 Hovězí svičková pečeně po anglicku  
 1074 Hovězí anglická svičková pečeně se šunkou po pražsku  
 1075 Hovězí svičková pečeně v listkovém těstě  
 1076 Tenké řezy ze svičkové pečeně po anglicku (Filets mignons)  
 1077 Řezy ze svičkové (Tournedos)  
 1078 Řezy ze svičkové s míchanými vejci a kaviárem (Tournedos à la russe)  
 1079 Řezy ze svičkové s ananasem  
 1080 Bifteky (angl. beefsteaks, franc. biftecks)  
 1081 Bifteky se slaninou a vejci po americku  
 1082 Roštěnky (Tranches de boeuf)  
 1083 Roštěnky pečené (Tranches de boeuf rôties)  
 1084a Roštěnky pečené s cibulí po vídeňsku  
 1084b Roštěnky dušené na paprice  
 1084c Roštěnky dvojité pečené  
 1085 Roštěnec pečený v celku po anglicku — rostbif  
 1086 Pokrmy z hovězích vnitřností a drobů  
 1087 Hovězí jazyk vařený  
 1088a Hovězí mozek pečený  
 1088b Hovězí játra dušená se slaninou  
 1088c Hovězí ledvinky dušené  
 1089 Dršťky zadělávané  
 1090 Dršťky s paprikovou omáčkou po maďarsku  
 1091 Vemínko smažené (Berlínský řízek)  
 1092 Telecí maso, jeho rozdělení a upotřebení v kuchyni  
 1093 Nejdůležitější části telecího masa a jeho vhodné použití  
 1094 Použití vnitřností a drobů z telece  
 1095 Pokrmy z telecího masa  
 1096 Telecí plec vařená s houbovou omáčkou  
 1097 Telecí maso dušené s makaróny  
 1098 Telecí maso na paprice  
 1099 Telecí závitky dušené se slaninou  
 1100 Telecí maso zadělávané  
 1101 Telecí ledvina pečená  
 1102 Telecí závin s ledvinou pečený
- 1103 Telecí kýta pečená  
 1104 Telecí kýta pečená, s hroznovým vínem  
 1105 Telecí kýta s párky pečená  
 1106 Telecí kolena pečená  
 1107 Telecí kolena pečená na způsob bažanta  
 1108 Telecí ruláda karlovarská  
 1109 Telecí hrudí nadívané pečené  
 1110 Nádivka housková  
 1111 Nádivka játrová  
 1112 Telecí hrudí smažené  
 1113 Telecí žebírka nebo kotlety přírodní  
 1114 Telecí žebírka přírodní se zeleným hráškem  
 1115 Telecí kotlety se sázeným vejcem (Muzikantské kotlety)  
 1116 Telecí kotlety smažené  
 1117 Telecí kotlety pečené na roštu  
 1118 Telecí řezy — stejky s mandlemi  
 1119 Telecí řízky přírodní  
 1120 Telecí řízky přírodní pražské  
 1121 Telecí řízky na sardeli  
 1122 Telecí řízky přírodní plněné šunkou  
 1123 Telecí řízky plněné, švýcarské  
 1124 Telecí řízky smažené vídeňské  
 1125 Pokrmy z telecích vnitřností a drobů  
 1126 Telecí jazyky vařené s rajčatovou omáčkou  
 1127 Telecí jazyky smažené  
 1128 Telecí mozeček smažený  
 1129 Telecí brzlík vařený  
 1130 Telecí ledvinky přírodní  
 1131 Telecí játra na smetaně po tyrolsku  
 1132 Telecí játra pečená po anglicku  
 1133 Telecí játra smažená  
 1134 Telecí plíčky na smetaně  
 1135 Telecí plíčky po pražsku  
 1136 Telecí okruží zadělávané  
 1137 Telecí nožičky vařené s octovým křenem  
 1138 Telecí nožičky smažené  
 1139 Vepřové maso, jeho rozdělení a upotřebení v kuchyni  
 1140 Nejdůležitější části vepřového masa a jeho vhodné použití  
 1141 Použití drobů a vnitřností z vepře  
 1142 Pokrmy z vepřového masa  
 1143 Vepřové maso vařené (ovar) s křenem  
 1144 Vepřové maso dušené s mrkví  
 1145 Vepřová kýta dušená po štyrsku  
 1146 Vepřové maso dušené v zelí  
 1147 Vepřová kolínka dušená s rýží  
 1148 Vepřová žebírka dušená na paprice po maďarsku  
 1149 Vepřová pečeně  
 1150 Vepřová pečeně s kúrčičkou  
 1151 Vepřová pečeně s česnekem po moravsku  
 1152 Vepřová pečeně se sýrem po pařížsku  
 1153 Vepřový bůček nadívaný pečený

- 1154 Vepřová žebírka nebo kotlety přírodní  
 1155 Vepřová žebírka pečená na oleji  
 1156 Vepřová žebírka smažená  
 1157 Vepřové maso uzené vařené  
 1158 Šunka vařená  
 1159 Šunka vařená s kyselým zelím  
 1160 Šunka pečená s míchanými vejci (Jambon à la Maréchal)  
 1161 Ražniči  
 1162 Sedmihradská pečeně na dřevěném talíři  
 1163 *Pokrm z vepřových vnitřností a drobů*  
 1164 Vepřové jazyky pečené na česneku  
 1165 Vepřový mozeček s brambory zapékaný  
 1166 Vepřové ledvinky přírodní  
 1167 Vepřové ledvinky dušené na paprice  
 1168 Vepřová ouška pečená se sýrem  
 1169 Vepřová křev dušená na slanině  
 1170 Vepřové ocásky pečené  
 1171 *Skopové maso, jeho rozřídění a upotřebení v kuchyni*  
 1172 Nejdůležitější části skopového masa a jeho vhodné použití  
 1173 *Použití drobů a vnitřností ze skopců*  
 1174 *Pokrm z skopového masa*  
 1175 Skopové maso vařené  
 1176 Skopové maso s kapustou po irsku  
 1177 Skopová kýta na smetaně  
 1178 Skopová kýta pečená na česneku  
 1179 Skopová žebírka pečená  
 1180 Skopová žebírka pečená se sázenými vejci  
 1181 Skopové maso pečené na rožni — šašík  
 1182 *Pokrm z skopových vnitřností a drobů*  
 1183 Skopové ledvinky pečené se slaninou  
 1184 Skopové ledvinky pečené na rožni  
 1185a *Jehněčí maso, jeho rozřídění a upotřebení v kuchyni*  
 1185b *Jehněčí vnitřnosti*  
 1185c *Pokrm z jehněčího masa*  
 1186 Jehněčí maso zadělávané s hráškem  
 1187 Jehněčí maso dušené na kmíně  
 1188 Jehněčí maso pečené  
 1189 Jehněčí maso smažené  
 1190 Jehněčí řízky  
 1191 Jehněčí játerka dušená se slaninou  
 1192 *Pokrm z kůzlečího masa*  
 1193 Kůzlečí maso zadělávané se žampióny  
 1194a Kůzle pečené  
 1194b Kůzle smažené  
 1195 *Pokrm z králíčího masa*  
 1196 Králík dušený s křenem  
 1197 Králík pečený na oleji s česnekem po španělsku

- 1198 Přírodní řízky z králíka  
 1199 **Drůbeží pokrm**  
 1200 O drůbeži a jejím zpracování v teplé kuchyni  
 1201 Vykostění drůbeže  
 1202 Drůbeží drůbky  
 1203 Svázání neboli drezírování drůbeže před tepelnou úpravou  
 1204 *Vhodné upotřebení drůbeže a drůbežích drůbků v kuchyni*  
 1205a *Dělení a porcování tepelně zpracované drůbeže*  
 1205b *Pokrm z hrabavé a vodní drůbeže*  
 1206 Kuřata dušená na másle  
 1207 Kuřata dušená s kořením kari po indicku  
 1208 Kuřata pečená  
 1209 Kuřata nadívaná pečená  
 1210 Kuřata smažená  
 1211 Kuřata pečená na rožni nebo na rožni  
 1212 Kuře vařené - zadělávané s květákem  
 1213 Kuře nadívané pečené po čínsku  
 1214 Kuřecí játerka přírodní  
 1215 Slepice vařená  
 1216 Slepice na paprice  
 1217a Krocán nebo krůta pečená  
 1217b Krocán nadívaný pečený  
 1218 Nádivka kaštanová  
 1219 Nádivka mandlová  
 1220 Nádivka rozinková  
 1221 Perlička pečená  
 1222 Holoubata dušená s houbami po pařížsku  
 1223 Holoubata nadívaná pečená  
 1224 Kachna dušená na červeném víně po burgundsku  
 1225 Kachna pečená  
 1226 Kachna pečená na fazolovém šouletu  
 1227 Kachna pečená na rožni, s pomerančem  
 1228 Husa dušená s višněmi po lyonsku  
 1229 Husa pečená  
 1230 Husa pečená s rýží a mandarinkami po dánsku  
 1231 Husí játra dušená po maďarsku  
 1232 Husí játra pečená na cibulce  
 1233 Husí játra pečená s mandlemi  
 1234 Husí křev na cibulce  
 1235a Husí nebo kachní drůbky na paprice  
 1235b Husí drůbky zadělávané  
 1236 **Zvěřinové pokrm**  
 1237 *Druhy užitkové zvěře*  
 1238 Odležení neboli zrání zvěřiny  
 1239 Odblaňování stažené zvěřiny srstnaté  
 1240 Protahování zvěřiny slaninou  
 1241 Svázání neboli drezírování zvěře pernaté před tepelnou úpravou  
 1242 *Upotřebení zvěřiny v kuchyni*

- 1243 Mořidlo pro nakládání zvěřiny  
 1244 Divoké koření  
 1245 *Pokrm z masa zvěře srstnaté*  
 1246 Zaječčí předek dušený na červeném víně  
 1247 Zajíc pečený přírodní  
 1248 Zajíc pečený na česneku  
 1249 Zaječčí hřbet po karlovarsku  
 1250 Králík divoký pečený na cibuli  
 1251 Řízky přírodní z divokého králíka  
 1252 Králík divoký smažený  
 1253 Daňčí kýta dušená na smetaně  
 1254 Daňčí řez pečené s bylinkovým máslem  
 1255 Srnčí závitky dušené se slaninou  
 1256 Srnčí hřbet pečený přírodní  
 1257 Srnčí žebírka pečená s houbami  
 1258 Srnčí stejky (steaks) s banány  
 1259 Srnčí šašík  
 1260 Mufloní kýta dušená s hruškami  
 1261 Jelení závin po myslivecku  
 1262 Kančí kýta dušená  
 1263 *Pokrm z masa zvěře pernaté*  
 1264 Koroptve pečené  
 1265 Koroptve pečené flambované  
 1266 Koroptve nadívané, pečené po anglicku  
 1267 Bažant pečený na slanině  
 1268 Bažant pečený s kyselým zelím po polsku  
 1269 Šluky pečené  
 1270 Kachna divoká pečená  
 1271 **Guláše, perkelty, paprikáše a ragú**  
 1272 *Guláše*  
 1273 Guláš z hovězího masa (s brambory)  
 1274 Guláš přírodní šťavnatý  
 1275 Guláš znojemský  
 1276 Guláš pikantní  
 1277 Guláš karlovarský  
 1278 Guláš s hříbky  
 1279 Guláš s makaróny, italský  
 1280 Guláš mexický  
 1281 Guláš vídeňský  
 1282 Guláš z vepřového masa  
 1283 Guláš sekelský  
 1284 Guláš ze skopového masa  
 1285 Guláš z králíčího masa  
 1286a Guláš z husích žaludků  
 1286b Guláš z brambor  
 1287 *Perkelty*  
 1288 Perkelt z párků  
 1289 *Paprikáše*  
 1290 Paprikáš telecí  
 1291 *Ragú*  
 1292 Ragú z telecího masa a květáku  
 1293 Ragú z telecího brzlíku a zeleniny  
 1294 Ragú z kuřete  
 1295 Ragú ze srnčího nebo jeleního masa  
 1296 **Pokrm z sekaného nebo mletého masa**

- 1297 Poměr a volba jednotlivých druhů mas, pojicích a nastavovacích prostředků  
 1298 *Úprava sekaného a mletého masa*  
 1299 Rozdíl mezi sekaným a mletým masem  
 1300 *Druhy pokrmů ze sekaných nebo mletých mas*  
 1301 Karbanátky z mletého masa pečené  
 1302 Karbanátky pečené po jarním způsobu  
 1303 Sekaná pečeně  
 1304a Sekaná pečeně plněná  
 1304b Koule ze sekaného masa plněné rajčaty po anglicku  
 1305 Sekaná pečeně ze zaječčího masa  
 1306 Klopsy s kaparovou omáčkou  
 1307 Telecí řízek sekaný  
 1308 Telecí sekané medailónky s dušeným hráškem  
 1309 Čevapčiči  
 1310 Vepřenky  
 1311 Kouličky z vepřového masa na smetaně  
 1312 Pražská velikonoční nádivka  
 1313 Haše z telecího nebo hovězího masa  
 1314 Haše ze zvěřiny  
 1315 Šunkové krokety  
 1316 Masitý závin  
 1317 Šunková paštika  
 1318 Mozečkový nákyp  
 1319 Vuřty opečené se slaninou  
 1320 **Bramborové pokrm (příkrmy a samostatné pokrm)**  
 1321 *Předběžná úprava a vhodné použití brambor*  
 1322 Brambory vařené ve slupce — na loupáčku  
 1323 Brambory vařené ve vodě  
 1324 Brambory nové vařené  
 1325 Brambory vařené se slaninou po polsku  
 1326 Brambory vařené na kyselo s vejci  
 1327 Bramborový sniž  
 1328 Bramborová kaše  
 1329 Bramborová kaše s máslem  
 1330 Bramborová kaše se špenátem  
 1331 Bramborová kaše ochutněná křenem  
 1332 Brambory pečené ve slupce  
 1333 Brambory pečené na tuku  
 1334 Brambory opečené na másle, „zámecké“  
 1335 Brambory zapékané s masem, francouzské  
 1336 Brambory zapékané s houbami  
 1337 Brambory zapékané s tlačenkou a kyselým zelím  
 1338a Brambory smažené  
 1338b Brambůrky pařížské smažené (Pommes à la parisienne)



- 1339 Bramborové hranolky smažené (Pommes frites)  
 1340 Bramborové lupínky smažené (Pommes chips)  
 1341 Bramborová sláma smažená (Pommes paille)  
 1342 Bramborová hnízdečka smažená  
 1343 Bramborové pusinky (Pommes princesse)  
 1344 Bramborové krokety  
 1345 Bramborové karbanátky  
 1346 Bramborové knedlíky  
 1347 Bramborové knedlíky plněné  
 1348 Bramborové placičky se škvarky  
 1349a Knedlíky ze syrových a vařených brambor (chlupaté)  
 1349b Bramborové placky ze syrových brambor — bramborák  
 1349c Zbojnické placky  
 1349d Bramborové placky ze syrových brambor po vídeňsku  
 1350 Bramborové klobásy  
 1351 Brambory plněné masem  
 1352 **Moučné a obilninové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy)**  
 1353 *Vhodné použití mlýnských výrobků*  
 1354 *Těstovinové pokrmy*  
 1355 Vaření těstovin  
 1356 Použití vařených těstovin  
 1357 *Úprava širokých nudlí nebo čtverečků (flíčků)*  
 1358 Nudlové čtverečky — flíčky vařené se slaninou  
 1359 Nudlové čtverečky s houbami a vejci  
 1360 Nudlové čtverečky se šunkou, zapékané  
 1361 Špenátové nebo rajčatové nudle  
 1362 Kolínka těstovinová nebo špagety se zeleninou  
 1363 Špagety vařené s rajčatovým protlakem  
 1364 Špagety vařené s citronem a strouhanou houskou  
 1365 Makaróny vařené po milánsku  
 1366 Makaróny nebo makaronetky zapékané  
 1367 Moučné noky  
 1368 Krupicové noky  
 1369 Houskový knedlík (bez kypřidla nebo kypřený pečivovým práškem)  
 1370 Žemlové knedlíky vídeňské  
 1371 Slaninové knedlíky  
 1372 Morkové knedlíčky  
 1373 Krupicová kaše s vejci a osmaženou cibulkou  
 1374 Krupková kaše slaná  
 1375 Kroupy vařené  
 1376 Kroupy se slaninou po německu  
 1377 Ovesná kaše  
 1378 Ovesná kaše s vejci  
 1379 Žemlový nákypl slany

634

- 1380 **Rýžové pokrmy (mezichody, samostatné pokrmy a příkrmy)**  
 1381 Rýže vařená  
 1382 Rýže vařená po indicku  
 1383 Rýže dušená  
 1384 Rýže dušená s kořením kari  
 1385 Rýže se zeleným hráškem po italsku (Risipisi)  
 1386 Rizoto s houbami  
 1387 Rizoto s uzeným masem  
 1388 Rizoto s rybou  
 1389 Rýžová bomba s houbami  
 1390 Pilaf se skopovým masem po turecku  
 1391 Pilaf s drůbežím masem po pařížsku  
 1392 Rýžový nákypl slany  
 1393 **Luštěninové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy)**  
 1394 *Vaření luštěnin*  
 1395 Hrách vařený se slaninou nebo se škvarky  
 1396 Hrách zapečený  
 1397 Hrachová kaše s máslem  
 1398 Hrachová kaše zahuštěná jíškou  
 1399 Fazole vařené s rajčatovou omáčkou  
 1400 Fazole zadělávané na kyselo  
 1401 Fazolové karbanátky  
 1402 Fazolová kaše  
 1403 Čočka vařená se slaninou  
 1404 Čočka vařená na kyselo  
 1405 Čočková kaše  
 1406 Čočka s rýží a párky  
 1407 **Sójové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy)**  
 1408 Sójová jíška  
 1409 Vaření sójových bobů  
 1410 Sójové boby vařené s omáčkou  
 1411 Sójové boby na slanině  
 1412 Sójové haše s houbami a vejci  
 1413 Sójové karbanátky  
 1414 Sójová kaše se špenátem  
 1415 **PEČIVO, MOUČNÍKY A CUKROVÍ**  
 1416 Pečivo a moučníky z kvasnicového nebo kynutého těsta  
 1417 *Praktické pokyny pro přípravu kvasnicového těsta*  
 1418 *Pečení kvasnicového těsta*  
 1419 Italský chléb  
 1420 Malé housky nebo rohlíky  
 1421 Dalamánky  
 1422 Slané tyčinky z kvasnicového těsta  
 1423 Buchtičky dukátové  
 1424 Buchty české  
 1425 Bavorské vdolečky  
 1426 Borůvkový koláč z kvasnicového těsta  
 1427a Koláčky české čajové  
 1427b Koláče posvícenské

- 1427c Nádivky do moučníků (buchet a koláčů)  
 1427d Bratislavské rohlíčky  
 1427e Lívance  
 1428a Vánočka  
 1428b Kvasnicové těsto třené  
 1428c Ovocný pás z třeného kvasnicového těsta  
 1428d Bábovičky z třeného kvasnicového těsta  
 1429a Pečivo a moučníky z lístkového těsta  
 1429b **Lístkové těsto**  
 1430 *Pečení lístkového těsta*  
 1431 Paštičky z lístkového těsta  
 1432 Půlměsíčky z lístkového těsta  
 1433a Sýrové slaměnky  
 1433b Krachle z lístkového těsta (volské jazyky)  
 1434 Trubičky z lístkového těsta  
 1435 Jablka v županu  
 1436 Jablkový závin z lístkového těsta  
 1437a **Pečivo a moučníky z páleného těsta**  
 1437b *Pálené těsto*  
 1438 *Pečení pečiva z páleného těsta*  
 1439 Příprava páleného těsta  
 1440 Větrníky z páleného těsta  
 1441 Věnečky z páleného těsta  
 1442 Koblížky z páleného těsta  
 1443 Knedlíky švestkové z páleného těsta  
 1444a **Pečivo z křehkého těsta**  
 1444b *Křehké těsto*  
 1444c *Příprava křehkého těsta*  
 1444d *Pečení křehkého těsta*  
 1444e Košíčky z křehkého těsta  
 1445 Slané tyčinky z křehkého těsta  
 1446 Čajové pečivo z křehkého těsta  
 1447a Linecké koláčky  
 1447b Škořicové kartičky  
 1447c Čajové závitky dvoubarevné  
 1447d Pestrý ovocný koláč  
 1448 Jablkové řezy  
 1449a **Záviny**  
 1449b Závinové těsto na tažený závin  
 1450 Závin tažený s jablky  
 1451 Závin tažený s tvarohem  
 1452 *Tvarohové těsto na závin a moučníky*  
 1453a **Teplé moučníky**  
 1453b Knedlíky tvarohové  
 1454 Knedlíky švestkové z bramborového těsta  
 1455 Nudle s mákem nebo s ořechy  
 1456 Taštičky povídlivé  
 1457 Palačinky  
 1458 Palačinky s pomerančovou náplní  
 1459 Palačinky s jahodami  
 1460 Palačinky s tvarohem zapékané  
 1461 Trhanec  
 1462 Omeleta vaječná sladká  
 1463 Omeleta s rumem  
 1464 Omeleta štěpánská  
 1465 Omeleta sněhová  
 1466 Omelety s hroznovým vínem  
 1467 Solnohradské noky  
 1468 Sněhové nočky  
 1469 Nákypl vanilkový  
 1470 Nákypl makový  
 1471 Nákypl rýžový s rozinkami  
 1472 Nákypl rýžový s jablky  
 1473 Žemlovka s jablky  
 1474 Rychlé koblížky  
 1475 Vanilková omáčka  
 1476 **Rozmanité moučníky a drobné cukroví**  
 1477 Oříškové makronky  
 1478 Oříškový konfekt  
 1479 Kokosové pusinky  
 1480 Ledové ořechové tyčinky  
 1481a Pařížské placičky  
 1481b Medvědí tlapky  
 1481c Rumové kulíčky  
 1482a Třešňová bublanina piškotová  
 1482b Kakaový koláč  
 1483 Jogurtový rosol s jahodami  
 1484 Ananasový rýžový pudink studený  
 1485 Koňakový pudink studený  
 1486 Kaštanový věnec se šlehanou smetanou  
 1487 Třešňový krém  
 1488 Dušená jablka s vanilkovou omáčkou  
 1489 Tvarohové bábovičky s pomerančem  
 1490a **Dorty**  
 1490b *Příprava dortových těst neboli hmot*  
 1490c *Důležité pokyny pro přípravu dortových těst neboli hmot*  
 1490d *Pečení dortů*  
 1490e *Příprava dortů k plnění*  
 1490f *Plnění dortů*  
 1490g *Zdobení dortů*  
 1490h *Krájení hotových dortů*  
 1490i *Krémy k plnění dortů*  
 1491a *Máslové krémy*  
 1491b *Máslový krém se šlehačkou (základní recept)*  
 1491c *Máslový krém nastavovaný (základní recept)*  
 1491d *Různé druhy máslových krémů*  
 1491e *Máslový krém rychlý*  
 1491f *Žloutkový krém (základní recept)*  
 1491g *Pařížský krém*  
 1491h *Potřebné množství krému k plnění a potření dortu*  
 1492a *Griláž*  
 1492b *Šlehaná smetana k plnění a zdobení dortů*  
 1492c *Polevy*  
 1492d *Polevy vodové neboli cukrové*  
 1492e *Vodová poleva (základní recept)*

635

- 1492f *Bilková poleva*
- 1492g *Čokoládová poleva*
- 1492h *Kakaová poleva*
- 1492i *Mandlové nebo oříškové hrudky*
- 1492j *Poleva průsvitná ze želatiny*
- 1493a *Těsto na dorty*
- 1493b *Dortové těsto s použitím prášku do pečiva*
- 1493c *Dortové těsto piškotové nastavené*
- 1493d *Dortové těsto piškotové*
- 1493e *Dortové těsto „piškové“ šlehané v páře*
- 1493f *Dortové těsto čokoládové*
- 1493g *Dortové těsto sachrovo s oříšky*
- 1493h *Dortové těsto kakaové*
- 1493i *Dortové těsto oříškové*
- 1493j *Dortové těsto mandlové*
- 1493k *Dortové těsto kaštanové*
- 1494a *Plněné dorty*
- 1494b *Ořechový dort bez tukové náplně*
- 1494c *Jahodový dort*
- 1494d *Pomerančový dort*
- 1494e *Ananasový dort skládaný*
- 1494f *Maraskinový dort*
- 1494g *Punčový dort*
- 1494h *Oříškový dort*
- 1494i *Kávový dort*
- 1494j *Kaštanový dort*
- 1494k *Čokoládový dort*
- 1494l *Sachrův dort*
- 1494m *Pařížský dort*
- 1494n *Karlovarský dort*
- 1494o *Ovocný dort*

## 1495 MÍŠENÉ A MIXOVANÉ NÁPOJE

- 1496a *Význam míchání nápojů*
- 1496b *Základní suroviny potřebné k přípravě míšených a mixovaných nápojů*
- 1497 *Základní nápoje*
- 1498 *Přísady do míšených a mixovaných nápojů*
- 1499 *Slazení míšených a mixovaných nápojů*
- 1500 *Mixerské náčiní a postup při měření, chlazení a míchání nápojů*
- 1501 *Potřebné náčiní k míšení nápojů*
- 1502 *Odměňování potřebných tekutin*
- 1503 *Chlazení míšených nápojů*
- 1504 *Postup při míchání nápojů*
- 1505 *Použití stříkací láhve*
- 1506 *Správné teploty nápojů*
- 1507 *Recepty na úpravu některých složek, potřebných k přípravě míšených nápojů*
- 1508 *Cukrové sirupy*
- 1509 *Úchova cukrových sirupů*
- 1510 *Příprava různých cukrových sirupů (bez příchutí a s příchutí)*

- 1511 *Cukrový sirup bez příchuti (základní předpis)*
- 1512 *Citronový cukrový sirup*
- 1513 *Mandarinkový nebo pomerančový cukrový sirup*
- 1514 *Maňinkový cukrový sirup*
- 1515 *Celerový cukrový sirup*
- 1516 *Vanilkový cukrový sirup*
- 1517 *Zázvorový cukrový sirup*
- 1518 *Kokosový cukrový sirup*
- 1519 *Mandlový cukrový sirup*
- 1520 *Oříškový cukrový sirup*
- 1521 *Čokoládový cukrový sirup*
- 1522 *Karamelový cukrový sirup*
- 1523 *Kávový cukrový sirup*
- 1524 *Griláž*
- 1525 *Příprava míšených a mixovaných nápojů v praxi*
- 1526 *Limonády*
- 1527 *Limonády studené – lihuprosté*
- 1528 *Citronáda*
- 1529 *Ananasová limonáda*
- 1530 *Borůvková limonáda*
- 1531 *Citronová limonáda*
- 1532 *Jablečná limonáda*
- 1533 *Malinová limonáda*
- 1534 *Ostružinová limonáda*
- 1535 *Jahodová limonáda z čerstvých jahod*
- 1536 *Rebarborová limonáda z čerstvé rebarbory*
- 1537 *Ovocná limonáda americká*
- 1538 *Čajová limonáda*
- 1539 *Limonády studené s mírnou přísadou alkoholu*
- 1540 *Jahodová limonáda s příměsí alkoholu*
- 1541 *Meruňková limonáda s příměsí alkoholu*
- 1542 *Anglická limonáda*
- 1543 *Francouzská limonáda vaječná*
- 1544 *Limonády horké lihuprosté*
- 1545 *Lyžařská voda*
- 1546 *Medová limonáda horká*
- 1547 *Šípková limonáda horká*
- 1548 *Limonády z vína – studené*
- 1549 *Limonáda z červeného vína*
- 1550 *Limonáda z vermutu*
- 1551 *Mléčné míšené a mixované nápoje*
- 1552 *Mléčné míšené nápoje studené*
- 1553 *Mléka s příchutěmi – studená*
- 1554 *Anasové mléko*
- 1555 *Broskvové mléko*
- 1556 *Citronové mléko*
- 1557 *Jahodové mléko*
- 1558 *Čokoládové mléko*
- 1559 *Karamelové mléko*
- 1560 *Medové mléko*
- 1561 *Mandlové mléko*
- 1562 *Mléčné nápoje míšené – koktaily*

- 1563 *Technologický postup přípravy mléčných koktailů*
- 1564 *Koktaily mléčné chlazené (Milk shakes)*
- 1565 *Citronový koktail mléčný*
- 1566 *Čokoládový koktail mléčný*
- 1567 *Jahodový koktail mléčný*
- 1568 *Pomerančový koktail mléčný*
- 1569 *Koktaily mléčné zmrzlinové (Milk frappé)*
- 1570 *Citrusový koktail zmrzlinový*
- 1571 *Grilážový koktail zmrzlinový*
- 1572 *Mléčné zmrzlinové stříky (Ice cream, milk and soda)*
- 1573 *Jahodový zmrzlinový střík*
- 1574 *Vanilkový zmrzlinový střík*
- 1575 *Jogurt a jogurtové nápoje*
- 1576 *Jogurt s medem*
- 1577 *Jogurt s ovsnými vločkami*
- 1578 *Jogurt s pomerančem*
- 1579 *Jogurtové nápoje s různými přísadami a příchutěmi*
- 1580 *Jogurtové mléko s čokoládou*
- 1581 *Jogurtové mléko s jahodami*
- 1582 *Jogurtové mléko s meruňkami*
- 1583 *Jogurtové mléko s okurkou*
- 1584 *Jogurtové mléko s pomerančem*
- 1585 *Rozličné mléčné nápoje studené*
- 1586 *Bylinkové podmásli*
- 1587 *Olympijský mléčný nápoj*
- 1588 *Televizní koktail mléčný*
- 1589 *Mléčné nápoje horké*
- 1590 *Mléka horká s příchutí – lihuprostá*
- 1591 *Horké mléko s karamelovou příchutí*
- 1592 *Horké mléko s kokosovou příchutí*
- 1593 *Horké mléko se zázvorovou příchutí*
- 1594 *Mléčné nápoje horké s přísadou alkoholu – Bavarois*
- 1595 *Bavaroisa s čokoládovou příchutí*
- 1596 *Bavaroisa s karamelovou příchutí*
- 1597 *Bavaroisa s mandlovou příchutí*
- 1598 *Mléčné punče*
- 1599 *Vaječné mléčné krémy s příměsí alkoholu, zvané Egg Noggs*
- 1600 *Egg Noggs studené a horké*
- 1601 *Apricot Egg Nogg*
- 1602 *Koňakový Egg Nogg*
- 1603 *Mocca Egg Nogg horký*
- 1604 *Horká vína*
- 1605 *Horké víno ananasové*
- 1606 *Horké víno červené*
- 1607 *Horké víno ruské*
- 1608 *Punče*
- 1609 *Punče horké*
- 1610 *Arakový punč*
- 1611 *Čajový punč*
- 1612 *Havajský punč*
- 1613 *Medový punč*
- 1614 *Pomerančový punč*
- 1615 *Silvestrovský punč*
- 1616 *Novoroční punč*
- 1617 *Mléčné punče horké (Milk punches)*
- 1618 *Mléčný punč bílý*
- 1619 *Mléčný punč oříškový nebo mandlový*
- 1620 *Punče studené s příměsí alkoholu*
- 1621 *Portský punč studený*
- 1622 *Šampaňský punč studený*
- 1623 *Zmrzlinové punče – sorbety (Sorbets – arabsky šerbety)*
- 1624 *Zmrzlinové punče neboli sorbety lihuprosté*
- 1625 *Ananasový punč zmrzlinový, lihuprostý*
- 1626 *Vanilkový punč zmrzlinový, lihuprostý*
- 1627 *Zmrzlinový punč s ovocem, lihuprostý*
- 1628 *Zmrzlinové punče neboli sorbety s příměsí alkoholu*
- 1629 *Arakový punč zmrzlinový*
- 1630 *Italský punč zmrzlinový*
- 1631 *Ruský punč zmrzlinový*
- 1632 *Šampaňský punč zmrzlinový*
- 1633 *Brandy sorbet*
- 1634 *Grogy (Grog)*
- 1635 *Citronový grog*
- 1636 *Námořnický grog*
- 1637 *Rumový grog*
- 1638 *Turistický grog*
- 1639 *Bowle*
- 1640 *Správný postup při úpravě bowlí*
- 1641 *Ananasová bowle*
- 1642 *Broskvová bowle*
- 1643 *Malinová bowle*
- 1644 *Melounová bowle*
- 1645 *Pomerančová bowle*
- 1646 *Letní bowle*
- 1647 *Okurková bowle*
- 1648 *Lípová bowle*
- 1649 *Dětská bowle lihuprostá*
- 1650 *Zákusky k bowlím*
- 1651 *Aperitivy neboli nápoje povzbuzující chuť k jídlu*
- 1652 *Aperitiv „Avant souper“*
- 1653 *Aperitiv „Cinzano“*
- 1654 *Aperitiv „L'appetit“*
- 1655 *Koktaily (Cocktails)*
- 1656 *Koktaily lihuprosté*
- 1657 *Baby - koktail*
- 1658 *Banánový koktail*
- 1659 *Havajský koktail*
- 1660 *Rajčatový koktail*
- 1661 *Koktaily původní s přísadou alkoholu*
- 1662 *Koktaily zvlášť vhodné jako aperitiv*
- 1663 *Ali baba koktail*
- 1664 *Bronx koktail*

- 1667 Martini dry koktail (suchý)
- 1668 Koktaily vhodné po jídle nebo po čaji a po kávě
- 1669 Absintový koktail
- 1670 Asistentký koktail
- 1671 Bel ami koktail
- 1672 Blue koktail (Modrý koktail)
- 1673 Cokoládový koktail
- 1674 Filmový koktail
- 1675 Forget me not - koktail (Koktail „Nezapomeň na mne“)
- 1676 Grapefruitový koktail
- 1677 Helvetia koktail (Švýcarský koktail)
- 1678 Mandarinkový koktail
- 1679 Mocca koktail
- 1680 Rajčatový koktail s přísadou alkoholu
- 1681 Rosemary koktail
- 1682 Violetta koktail
- 1683 White lady koktail (Koktail „Bílá paní“)
- 1684 Koktail na rozlučnou
- 1685 Fizy (Fizzes)
- 1686 Brandy fizz (Koňakový fiz)
- 1687 Meruňkový fiz
- 1688 Smetanový fiz
- 1689 Whisky fizz
- 1690 Zlatý fiz
- 1691 Crusty (Crustas)
- 1692 Brandy crusta
- 1693 Cokoládová crusta
- 1694 Cherry crusta
- 1695 Rum crusta
- 1696 Vermut crusta
- 1697 Ledové nápoje - Cobblers (Cobblers)
- 1698 Ananasový cobbler
- 1699 Malinový cobbler
- 1700 Modrý cobbler
- 1701 Šampaňský cobbler
- 1702 Zelený cobbler
- 1703 Zlatý cobbler
- 1705 Brandy flip
- 1706 Burgundský flip
- 1707 Čajový flip
- 1708 Cherry flip
- 1709 Ovocný flip
- 1710 Porto flip
- 1711 Vanilkový flip
- 1712 White rose flip
- 1713 Rozmanité druhy nápojových specialit
- 1714 Nápojové speciality lihuprosté
- 1715 Jahodové - Frappée
- 1716 Mléčný střík
- 1717 Ananasový vaječný krém
- 1718 Meruňkový nápoj k přesnídávkce
- 1719 Cha-cha koktail (čte se ča-ča koktail)
- 1720 Nápojové speciality s příměsí alkoholu
- 1721 Býčí oko
- 1722 Dívčí pláisir
- 1723 Port Sangari
- 1724 Rumové mléko
- 1725 Vaječný horký nápoj „Hopel popel“
- 1726 Sanssouci (vysl. sansusi)
- 1727 „Špenát“ s vajíčkem
- 1728 „Východ slunce“
- 1729 Koňak s čepičkou
- 1730 Silvestrovský nápoj
- 1731 Vaječný koňak
- 1732 Cokoládový likér krémový
- 1733 Vhodné zákusky k nápojům
- 1734 Slané mandle
- 1735 Podávání nápojů ve vhodných sklenicích k různým pokrmům a příležitostem
- 1736 Pítí nápojů
- 1737 Vhodné sestavy pokrmů (Jídelničky) k různým příležitostem
- 1738 Jídelničky (polední a večerní) o dvou chodech
- 1739 Jídelničky (polední) o třech chodech
- 1740 Jídelničky k slavnostnějším příležitostem

# VELKÁ VILÉM VRABEC KUCHAŘKA

Grafická úprava obrazové části Milán Albich  
 Fotografie Vladimír Hnízdo  
 Náměty na vyobrazení Vilém Vrabec  
 Vydalo v r. 1968 Státní zdravotnické nakladatelství, n. p.,  
 jako 1. vydání v jazyku českém  
 Šéfredaktor nakladatelství prof. MUDr. Zdeněk Macek, CSc.  
 Technická redakce Jiří Vlažánek  
 Vytiskla Svoboda, n. p., grafické závody, Praha  
 Stran textových/příloh 640/136 — Vyobrazení na příl. 256  
 AA 69,81 — VA 70,50 — D-12\*70451 — Náklad 149 000 výtisků  
 735 — 21 — 08/31 — Váz. výtisk 85,— Kčs — Ed. 68776

08 - 006 - 68 - Kčs 85,-

28/34

1. 1. ledna 1986 2. 2. února 1993

18. prosince 1987

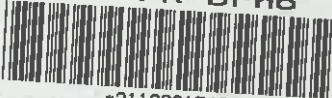
22. 11. 1991

21. září 1992

50.656

G 11

MZK-PK Brno



\*3119801740\*