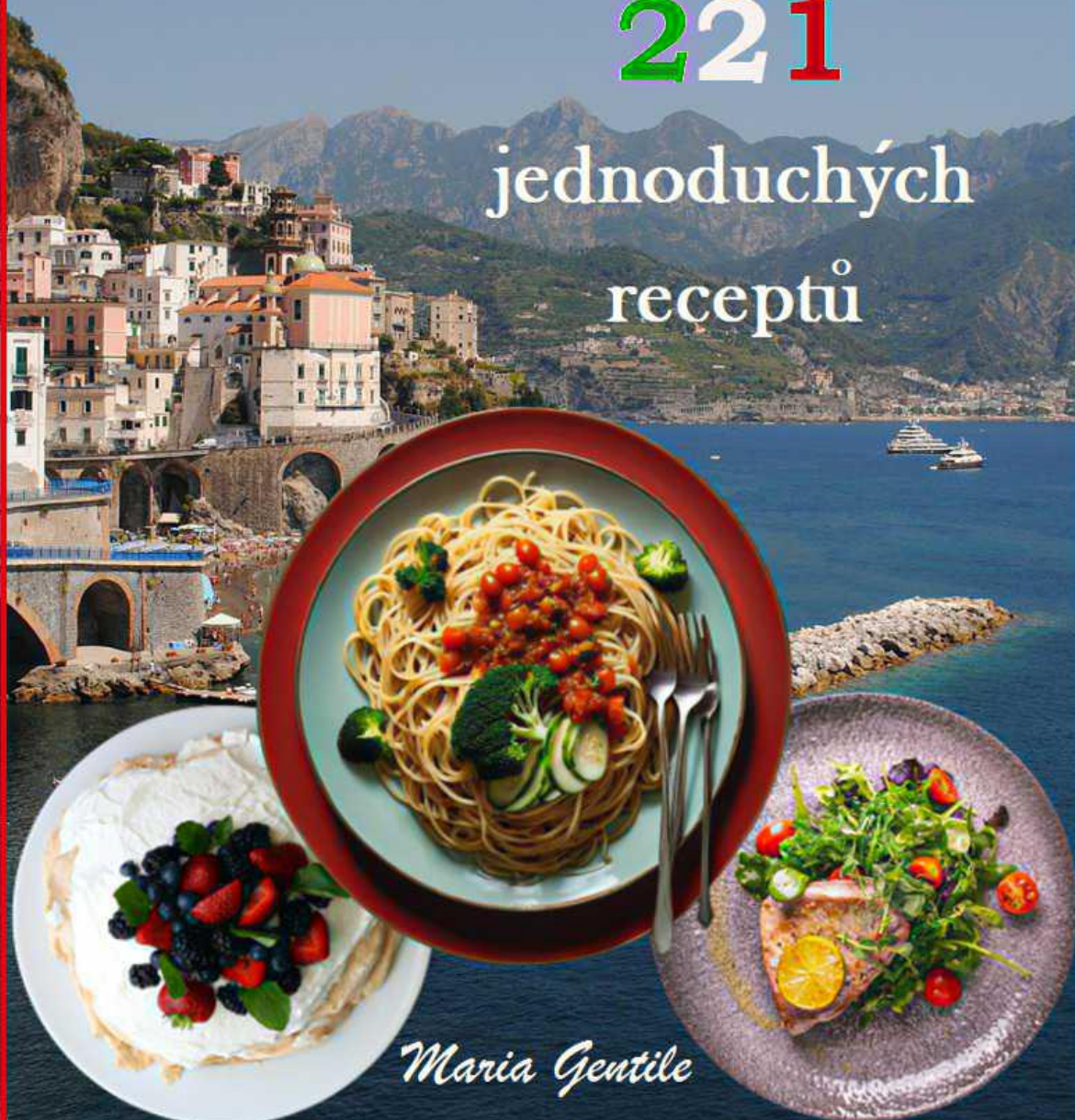


# ITALSKÁ KUCHAŘKA

221

jednoduchých  
receptů



*Maria Gentile*

Splendidum družstvo

# **ITALSKÁ KUCHARKA**

## **221 jednoduchých receptů**

Copyright © Maria Gentile, 1919

Cover © Splendidum družstvo, 2025

Translation © Alena Adamcová, 2025

Czech Edition © Splendidum družstvo

Vražné, Hynčice, 2025

První el. vydání

ISBN 978-80-7681-396-0 (EPUB)

ISBN 978-80-7681-397-7 (MOBI)

ISBN 978-80-7681-398-4 (PDF)

Z amerického originálu *The Italian Cook Book by Maria Gentile*  
přeložila Alena Adamcová.



## Obsah

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1 .....                     | 20 |
| VÝVAR NEBO POLÉVKA .....    | 20 |
| (Brodo) .....               | 20 |
| 2 .....                     | 20 |
| POLÉVKA "CAPPELLETTI" ..... | 20 |
| 3 .....                     | 22 |
| CHLEBOVÁ POLÉVKA .....      | 22 |
| (Panata) .....              | 22 |
| 4 .....                     | 22 |
| GNOCCHI .....               | 22 |
| 5 .....                     | 23 |
| ZELENINOVÁ POLÉVKA .....    | 23 |
| (Zuppa Santé) .....         | 23 |
| 6 .....                     | 23 |
| KRÁLOVSKÁ POLÉVKA .....     | 23 |
| (Zuppa Regina) .....        | 23 |
| 7 .....                     | 24 |
| FAZOLOVÁ POLÉVKA .....      | 24 |
| (Zuppa di fagioli) .....    | 24 |
| 8 .....                     | 25 |
| ČOČKOVÁ POLÉVKA .....       | 25 |
| (Zuppa di lenticchie) ..... | 25 |
| 9 .....                     | 26 |
| ZELENINOVÁ POLÉVKA .....    | 26 |
| 10 .....                    | 26 |
| RAVIOLI .....               | 26 |
| 11 .....                    | 28 |
| PAVESKÁ POLÉVKA .....       | 28 |
| (Zuppa alla Pavese) .....   | 28 |
| 12 .....                    | 28 |
| RAJČATOVÁ OMÁČKA .....      | 28 |

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| (Salsa di Pomodoro).....                     | 28 |
| 13.....                                      | 29 |
| HNĚDÁ PAPŽBA .....                           | 29 |
| 14.....                                      | 30 |
| ANČOVIČKOVÁ OMÁČKA.....                      | 30 |
| (Salsa d'Acciughe).....                      | 30 |
| 15.....                                      | 31 |
| ŠPAGETY NEBO TĚSTOVINY S MÁSLEM A SÝREM..... | 31 |
| 16.....                                      | 31 |
| TĚSTOVINY S OMÁČKOU .....                    | 31 |
| 17.....                                      | 32 |
| TĚSTOVINY S ANČOVIČKOU OMÁČKOU .....         | 32 |
| (Maccheroni con salsa d'acciughe).....       | 32 |
| 18.....                                      | 32 |
| TĚSTOVINY A LA CORINNA .....                 | 32 |
| (Maccheroni alla Corinna) .....              | 32 |
| 19.....                                      | 33 |
| TĚSTOVINY "ZAPEČENÉ" .....                   | 33 |
| 20.....                                      | 33 |
| Neapolské těstoviny .....                    | 33 |
| 21.....                                      | 34 |
| TĚSTOVINY SMAŽENÉ NA OLEJI.....              | 34 |
| 22.....                                      | 35 |
| MILANSKÉ RIZOTO .....                        | 35 |
| 23.....                                      | 35 |
| RIZOTO S KUŘECÍMI DROBY .....                | 35 |
| (Milánské rizoto II.).....                   | 35 |
| 24.....                                      | 36 |
| RIZOTO S HRÁŠKEM.....                        | 36 |
| 25.....                                      | 37 |
| RIZOTO S HUMREM .....                        | 37 |
| 26.....                                      | 38 |
| RÝŽE SE ŠAFRANEM .....                       | 38 |
| 27.....                                      | 38 |
| RÝŽOVÉ CHLEBY.....                           | 38 |
| 28.....                                      | 39 |

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| SMAŽENÝ ARTYČOK .....            | 39 |
| 29 .....                         | 40 |
| DUŠENÉ ARTYČOKY .....            | 40 |
| 30 .....                         | 40 |
| DUŠENÉ ARTYČOKY .....            | 40 |
| 31 .....                         | 41 |
| ARTYČOKY S MÁSLEM .....          | 41 |
| 32 .....                         | 41 |
| SMAŽENÁ DÝŇ .....                | 41 |
| 33 .....                         | 42 |
| JEHNĚČÍ OMELETA .....            | 42 |
| 34 .....                         | 42 |
| SMAŽENÉ KUŘE .....               | 42 |
| 35 .....                         | 43 |
| KUŘE S RAJČATY A PAPRIKOU .....  | 43 |
| 36 .....                         | 43 |
| KLOBÁSKY V KUKUŘIČNÉ MOUCE ..... | 43 |
| 37 .....                         | 44 |
| POLENTOVÝ KOLÁČ .....            | 44 |
| (Polenta Pasticciata) .....      | 44 |
| 38 .....                         | 45 |
| PLNĚNÉ ROLKY .....               | 45 |
| 39 .....                         | 46 |
| DUŠENÉ TELECÍ MASO .....         | 46 |
| 40 .....                         | 47 |
| PLNĚNÉ KUŘE .....                | 47 |
| 41 .....                         | 48 |
| KUŘE S RAJČATY .....             | 48 |
| 42 .....                         | 49 |
| KUŘE SE SHERRY .....             | 49 |
| 43 .....                         | 50 |
| KUŘE S KLOBÁSAMI .....           | 50 |
| 44 .....                         | 50 |
| KUŘE S VAJÍČKOVOU OMÁČKOU .....  | 50 |
| 45 .....                         | 51 |
| KUŘECÍ PRSÍČKA RESTOVANÁ .....   | 51 |

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 46.....                                | 52 |
| DIVOKÁ KACHNA .....                    | 52 |
| 47.....                                | 52 |
| DUŠENÁ TYKEV .....                     | 52 |
| 48.....                                | 53 |
| Ragú z tykve.....                      | 53 |
| 49.....                                | 54 |
| HOLUBÍ DELIKATESA .....                | 54 |
| 50.....                                | 55 |
| SALMI ZE ZVĚŘINY .....                 | 55 |
| 51.....                                | 56 |
| DUŠENÝ ZAJÍC .....                     | 56 |
| 52.....                                | 57 |
| DUŠENÝ KRÁLÍK .....                    | 57 |
| 53.....                                | 57 |
| ZELENÁ OMÁČKA.....                     | 57 |
| 54.....                                | 58 |
| BÍLÁ OMÁČKA.....                       | 58 |
| 55.....                                | 59 |
| ŽLUTÁ OMÁČKA.....                      | 59 |
| 56.....                                | 60 |
| OMÁČKA NA GRILOVANOU RYBU .....        | 60 |
| 57.....                                | 60 |
| KAPAROVÁ OMÁČKA .....                  | 60 |
| 58.....                                | 61 |
| GENOVESKÁ OMÁČKA .....                 | 61 |
| 59.....                                | 62 |
| BALSAMELOVÁ OMÁČKA.....                | 62 |
| (Salsa balsamella) .....               | 62 |
| 60.....                                | 62 |
| ZVLNĚNÁ OMELETA.....                   | 62 |
| 61.....                                | 63 |
| OMELETA S TELECÍMI LEDVINKAMI.....     | 63 |
| (Frittata di rognone di vitella) ..... | 63 |
| 62.....                                | 64 |
| TĚSTOVINY SFOGLIA .....                | 64 |

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 63 .....                                   | 65 |
| PASTA NA SMAŽENÍ .....                     | 65 |
| 64 .....                                   | 66 |
| KUŘECÍ NÁDIVKA .....                       | 66 |
| (Ripieno di pollo) .....                   | 66 |
| 65 .....                                   | 67 |
| MASOVÁ NÁPLŇ .....                         | 67 |
| 66 .....                                   | 67 |
| SMAŽENÁ VEPŘOVÁ JÁTRA .....                | 67 |
| 67 .....                                   | 68 |
| SMAŽENÉ KROKETY PO BOLONSKÉ .....          | 68 |
| (Fritto composto alla Bolognese) .....     | 68 |
| 68 .....                                   | 68 |
| ŘÍMSKÝ SMAŽÁK .....                        | 68 |
| (Fritto alla Romana) .....                 | 68 |
| 69 .....                                   | 69 |
| ŘÍMSKÝ SMAŽÁK II .....                     | 69 |
| 70 .....                                   | 69 |
| RÝŽOVÁ PALAČINKA .....                     | 69 |
| 71 .....                                   | 70 |
| SMAŽENÉ LEDVINY .....                      | 70 |
| (Rognoni saltati) .....                    | 70 |
| 72 .....                                   | 70 |
| JEHNĚČÍ ZAPEČENÉ STEHNO .....              | 70 |
| (Cosciotto di castrato v cazzaruole) ..... | 70 |
| 73 .....                                   | 71 |
| DUŠENÉ KOTLETY .....                       | 71 |
| (Scaloppine alla Livornese) .....          | 71 |
| 74 .....                                   | 72 |
| ŘÍZKY Z NASEKANÉHO MASA .....              | 72 |
| (Scaloppine di carne battuta) .....        | 72 |
| 75 .....                                   | 72 |
| DUŠENÉ TELECÍ KOTLETY .....                | 72 |
| (Scaloppine alla Genovese) .....           | 72 |
| 76 .....                                   | 73 |
| PLNĚNÝ ŘEZ .....                           | 73 |

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| (Braciolin ripien) .....                          | 73 |
| 77 .....                                          | 74 |
| MASOVÁ OMELETA .....                              | 74 |
| (Polpettone) .....                                | 74 |
| 78 .....                                          | 74 |
| JEHNĚČÍ S HRÁŠKEM .....                           | 74 |
| 79 .....                                          | 75 |
| JEHNĚČÍ PLEC .....                                | 75 |
| 80 .....                                          | 75 |
| DUŠENÁ TELECÍ PRSÍČKA .....                       | 75 |
| (Stufatino di Petto di vitella) .....             | 75 |
| 81 .....                                          | 76 |
| TELECÍ S OMÁČKOU .....                            | 76 |
| (Vitella v guazzettu) .....                       | 76 |
| 82 .....                                          | 76 |
| DRŠTKY S OMÁČKOU .....                            | 76 |
| 83 .....                                          | 77 |
| TELECÍ JÁTRA V OMÁČCE .....                       | 77 |
| (Fegato di vitella al sugo) .....                 | 77 |
| 84 .....                                          | 77 |
| JEHNĚČÍ KOTLETY A TELECÍ FILET .....              | 77 |
| (Braciola di castrato a filetto di vitella) ..... | 77 |
| 85 .....                                          | 78 |
| PANENKA S MARSALOU .....                          | 78 |
| (Filetto al marsala) .....                        | 78 |
| 86 .....                                          | 78 |
| MASO PO JANOVSKE .....                            | 78 |
| 87 .....                                          | 79 |
| RÝŽOVÝ PUDINK S DROBY .....                       | 79 |
| (Sfornato di riso con rigoglie) .....             | 79 |
| 88 .....                                          | 79 |
| JANOVEJSKÝ PUDINK .....                           | 79 |
| (Budino alla Genovese) .....                      | 79 |
| 89 .....                                          | 80 |
| JÁTROVÝ CHLEBA .....                              | 80 |
| 90 .....                                          | 81 |

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| TELECÍ S TUŇÁKEM .....            | 81 |
| (Vitello tonnato) .....           | 81 |
| 91 .....                          | 82 |
| PLNĚNÁ ITALSKÁ DÝŇ .....          | 82 |
| 92 .....                          | 83 |
| RESTOVANÉ FAZOLKY A DÝŇ .....     | 83 |
| 93 .....                          | 83 |
| FAZOLE S VAJÍČKOVOU OMÁČKOU ..... | 83 |
| (Fagiuolini v salse d'uovo) ..... | 83 |
| 94 .....                          | 84 |
| FAZOLE VE FORMĚ .....             | 84 |
| 95 .....                          | 84 |
| PEČENÝ KVĚTÁK .....               | 84 |
| 96 .....                          | 85 |
| PEČENÉ ARTYČOKY .....             | 85 |
| 97 .....                          | 85 |
| SMAŽENÉ ŽAMPIONY .....            | 85 |
| 98 .....                          | 86 |
| DUŠENÉ ŽAMPIONY .....             | 86 |
| 99 .....                          | 86 |
| SUŠENÉ HOUBY .....                | 86 |
| 100 .....                         | 87 |
| SMAŽENÝ LILEK .....               | 87 |
| (Melanzane fritte) .....          | 87 |
| 101 .....                         | 87 |
| DUŠENÉ LILKY .....                | 87 |
| 102 .....                         | 88 |
| LILKY V TROUBĚ .....              | 88 |
| 103 .....                         | 88 |
| DRESINK Z CELERU .....            | 88 |
| 104 .....                         | 89 |
| ARTYČOKY S OMÁČKOU .....          | 89 |
| 105 .....                         | 89 |
| PLNĚNÉ ARTYČOKY .....             | 89 |
| 106 .....                         | 90 |
| ARTYČOKY PLNĚNÉ MASEM .....       | 90 |

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 107.....                                | 91 |
| HRÁŠEK S CIBULOVOU OMÁČKOU .....        | 91 |
| 108.....                                | 91 |
| HRÁŠEK SE ŠUNKOU .....                  | 91 |
| 109.....                                | 92 |
| HRÁŠEK S HOVĚZÍM MASEM V KONZERVĚ ..... | 92 |
| 110.....                                | 92 |
| PLNĚNÁ RAJČATA .....                    | 92 |
| (Pomodori ripieni) .....                | 92 |
| 111.....                                | 93 |
| KVĚTÁK S BALSAMELLOU .....              | 93 |
| (Cavolfiore colla balsamella) .....     | 93 |
| 112.....                                | 93 |
| PLNĚNÉ ZELÍ.....                        | 93 |
| (Cavolo ripieno) .....                  | 93 |
| 113.....                                | 94 |
| PŘÍLOHA ZE ŠPENÁTU.....                 | 94 |
| 114.....                                | 95 |
| CHŘEST .....                            | 95 |
| (Špargál) .....                         | 95 |
| 115.....                                | 95 |
| RYBA S HOUBAMI A SÝREM.....             | 95 |
| 116.....                                | 96 |
| DUŠENÉ RYBÍ KOTLETY .....               | 96 |
| (Pesce a taglio in umido) .....         | 96 |
| 117.....                                | 96 |
| Treska s ančovičkovou omáčkou .....     | 96 |
| (Merluzzo alla Palermitana) .....       | 96 |
| 118.....                                | 97 |
| DUŠENÝ ÚHOŘ.....                        | 97 |
| 119.....                                | 98 |
| ÚHOŘI S HRÁŠKEM .....                   | 98 |
| 120.....                                | 98 |
| ŠKEBLE VE VAJEČNÉ OMÁČCE .....          | 98 |
| 121.....                                | 98 |
| SLÁVKY S RAJČATOVOU OMÁČKOU .....       | 98 |

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| (Arselle alla livornese) .....            | 98  |
| 122 .....                                 | 99  |
| TRESKA.....                               | 99  |
| 123 .....                                 | 99  |
| TRESKA II.....                            | 99  |
| 124 .....                                 | 100 |
| SMAŽENÁ TRESKA .....                      | 100 |
| (Baccalá fritto) .....                    | 100 |
| 125 .....                                 | 100 |
| Tresčí krokety .....                      | 100 |
| (Cotolette di baccalá) .....              | 100 |
| 126 .....                                 | 100 |
| SMAŽENÝ MALÝ ŽRALOK .....                 | 100 |
| 127 .....                                 | 101 |
| DUŠENÁ RYBA.....                          | 101 |
| 128 .....                                 | 101 |
| PEČENÉ HOVĚZÍ .....                       | 101 |
| (Arrosto) .....                           | 101 |
| 129 .....                                 | 102 |
| PEČENÉ TELECÍ.....                        | 102 |
| 130 .....                                 | 102 |
| DUŠENÉ MASO .....                         | 102 |
| (Arrosto morto) .....                     | 102 |
| 131 .....                                 | 103 |
| PEČENÉ MASO S ČESNEKEM A ROZMARÝNEM ..... | 103 |
| 132 .....                                 | 103 |
| PTACTVO.....                              | 103 |
| (Arrosto di uccelli) .....                | 103 |
| 133 .....                                 | 104 |
| PEČENÉ JEHNĚČÍ .....                      | 104 |
| (Arrosto d'agnello).....                  | 104 |
| 134 .....                                 | 104 |
| JEHNĚČÍ STEHNO .....                      | 104 |
| (Cosciotto di castrato arrosto) .....     | 104 |
| 135 .....                                 | 105 |
| PEČENÝ ZAJÍC.....                         | 105 |

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| (Arrosto di lepre) .....          | 105 |
| 136 .....                         | 105 |
| PEČENÉ MASO .....                 | 105 |
| (Arrosto morto lardellato) .....  | 105 |
| 137 .....                         | 106 |
| HOLUBÍ PŘEKVAPENÍ .....           | 106 |
| (Piccione a sorpresa) .....       | 106 |
| 138 .....                         | 106 |
| PLNĚNÝ HOVĚZÍ ŘEZ .....           | 106 |
| (Braciola di manzo ripiena) ..... | 106 |
| 139 .....                         | 107 |
| PLNĚNÉ KUŘE .....                 | 107 |
| (Pollo ripieno) .....             | 107 |
| 140 .....                         | 108 |
| KUŘE S PIKANTNÍ OMÁČKOU .....     | 108 |
| 141 .....                         | 109 |
| KUŘE SE ŠUNKOU .....              | 109 |
| (Pollo v porchettě) .....         | 109 |
| 142 .....                         | 109 |
| RESTOVANÉ KUŘE .....              | 109 |
| (Pollo saltato) .....             | 109 |
| 143 .....                         | 110 |
| AFRICKÁ SLEPICE .....             | 110 |
| (Gallina di Faraone) .....        | 110 |
| 144 .....                         | 110 |
| PEČENÁ KACHNA .....               | 110 |
| (Anatra domestica arrosto) .....  | 110 |
| 145 .....                         | 110 |
| KRŮTA .....                       | 110 |
| (Tacchino) .....                  | 110 |
| 146 .....                         | 111 |
| PEČENÁ VEPŘOVÁ PANENKA .....      | 111 |
| (Lombo di maiale arrosto) .....   | 111 |
| 147 .....                         | 112 |
| JEHNĚČÍ KÝTA .....                | 112 |
| (Jagnello all'Orientale) .....    | 112 |

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| 148.....                                  | 112 |
| GRILOVANÝ HOLUB .....                     | 112 |
| (Piccione in gratella) .....              | 112 |
| 149.....                                  | 113 |
| STEAK V HRNCI .....                       | 113 |
| (Bistecca v tomage) .....                 | 113 |
| 150.....                                  | 113 |
| TELECÍ LEDVINKY S ANČOVIČKAMI .....       | 113 |
| 151.....                                  | 114 |
| TELECÍ LEDVINY NAKRÁJENÉ .....            | 114 |
| (Rognone di vitello affettato) .....      | 114 |
| 152.....                                  | 114 |
| GRILOVANÉ SKOPOVÉ LEDVINY .....           | 114 |
| (Rognone di montone alla graticola) ..... | 114 |
| 153.....                                  | 114 |
| SMAŽENÉ JEHNĚČÍ S LEDVINKAMI .....        | 114 |
| (Granelli di montone fritti) .....        | 114 |
| 154.....                                  | 115 |
| VAŘENÝ HOVĚZÍ JAZYK .....                 | 115 |
| (Lingua di bue lessa) .....               | 115 |
| 155.....                                  | 115 |
| HOVĚZÍ JAZYK S OLIVAMI .....              | 115 |
| (Lingua di bue alle olive).....           | 115 |
| 156.....                                  | 116 |
| DUŠENÝ HOVĚZÍ JAZYK .....                 | 116 |
| 157.....                                  | 117 |
| TELECÍ .....                              | 117 |
| 158.....                                  | 118 |
| SVÍČKOVÁ S KOŘENÍM .....                  | 118 |
| (Filetto alla piemontese) .....           | 118 |
| 159.....                                  | 118 |
| PLNĚNÁ CIBULE .....                       | 118 |
| (Cipolle ripiene) .....                   | 118 |
| 160.....                                  | 119 |
| DUŠENÁ CIBULE .....                       | 119 |
| (Cipolle in stufato) .....                | 119 |

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| 161.....                                 | 119 |
| TELECÍ JÁTRA .....                       | 119 |
| (Fegato di vitella alla veneziana) ..... | 119 |
| 162.....                                 | 120 |
| SMAŽENÁ JÁTRA.....                       | 120 |
| 163.....                                 | 120 |
| POLENTA S KLOBÁSAMI.....                 | 120 |
| (Polenta colle salsicce) .....           | 120 |
| 164.....                                 | 121 |
| KLOBÁSY S CIBULEMI.....                  | 121 |
| 165.....                                 | 121 |
| CELER S MÁSLEM.....                      | 121 |
| (Sedano al burro).....                   | 121 |
| 166.....                                 | 122 |
| CELER VE ŠŤÁVĚ.....                      | 122 |
| (Sedano al sugo) .....                   | 122 |
| 167.....                                 | 122 |
| OMÁČKA NA CELER VE ŠŤÁVĚ .....           | 122 |
| 168.....                                 | 123 |
| SMAŽENÝ CELER .....                      | 123 |
| (Sedani fritti).....                     | 123 |
| 169.....                                 | 123 |
| PYRÉ Z CELERU.....                       | 123 |
| 170.....                                 | 124 |
| DUŠENÉ MASO .....                        | 124 |
| (Stufato).....                           | 124 |
| 171.....                                 | 124 |
| JIŽANSKÉ DUŠENÉ MASO.....                | 124 |
| (Stufato Meridionale) .....              | 124 |
| 172.....                                 | 125 |
| GULÁŠ.....                               | 125 |
| (Stufato alla milanese).....             | 125 |
| 173.....                                 | 125 |
| FRANCOUZSKÝ GULÁŠ.....                   | 125 |
| (Stufato alla francese) .....            | 125 |
| 174.....                                 | 126 |

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| PSTRUH ALPINSKÝ .....                            | 126 |
| (Trota all'alpigiana) .....                      | 126 |
| 175 .....                                        | 127 |
| PSTRUH LOMBARDSKÝ .....                          | 127 |
| (Trota frita) .....                              | 127 |
| 176 .....                                        | 127 |
| SMAŽENÝ PSTRUH .....                             | 127 |
| (Trota frita) .....                              | 127 |
| 177 .....                                        | 127 |
| PSTRUH S ANČOVIČKAMI .....                       | 127 |
| (Trota alle acciughe) .....                      | 127 |
| 178 .....                                        | 128 |
| VEJCE S CIBULOVOU OMÁČKOU .....                  | 128 |
| (Uova trippát) .....                             | 128 |
| 179 .....                                        | 129 |
| VEJCE SE ŠUNKOU .....                            | 129 |
| (Uova s prosciuttem) .....                       | 129 |
| 180 .....                                        | 129 |
| VEJCE S RAJČATOVOU OMÁČKOU .....                 | 129 |
| (Uova al pomodoro) .....                         | 129 |
| 181 .....                                        | 129 |
| MÍCHANÁ VEJCE .....                              | 129 |
| (Uova strapazzate) .....                         | 129 |
| PEČIVO, SLADKOSTI, MRAŽENÉ LAHŮDKY, SIRUPY ..... | 130 |
| 182 .....                                        | 130 |
| LÍSKOVÝ PUDINK .....                             | 130 |
| 183 .....                                        | 131 |
| KŘUPAVÉ SUŠENKY .....                            | 131 |
| 184 .....                                        | 131 |
| MĚKKÉ SUŠENKY .....                              | 131 |
| (Biscotti teneri) .....                          | 131 |
| 185 .....                                        | 132 |
| SUŠENKY SULTÁNKY .....                           | 132 |
| (Biscotto alla sultana) .....                    | 132 |
| 186 .....                                        | 133 |
| MARGHERITA DORT .....                            | 133 |

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| 187 .....                                | 134 |
| MANDLOVÝ KOLÁČ .....                     | 134 |
| 188 .....                                | 134 |
| MANDLOVÝ KOLÁČ S KANDOVANÝM OVOCEM ..... | 134 |
| 189 .....                                | 135 |
| MANDLOVÝ DORT .....                      | 135 |
| 190 .....                                | 136 |
| TVAROVANÉ KOLÁČKY .....                  | 136 |
| 191 .....                                | 136 |
| KŘUPAVÝ PIŠKOT .....                     | 136 |
| 192 .....                                | 137 |
| DORT MADELEINE .....                     | 137 |
| 193 .....                                | 138 |
| MANDLOVÝ KŘUPAVÝ KOLÁČ .....             | 138 |
| 194 .....                                | 138 |
| OPLATKOVÉ SUŠENKY .....                  | 138 |
| (Cialdoni) .....                         | 138 |
| 195 .....                                | 139 |
| KDOULOVÝ KOLÁČ .....                     | 139 |
| 196 .....                                | 140 |
| PORTUGALSKÝ DORT .....                   | 140 |
| (Focaccia alla Portoghese) .....         | 140 |
| 197 .....                                | 141 |
| MAKRONKY .....                           | 141 |
| (Amaretti) .....                         | 141 |
| 198 .....                                | 142 |
| MOUČNÉ DORTÍKY .....                     | 142 |
| (Pasticcini di semolino) .....           | 142 |
| 199 .....                                | 143 |
| RÝŽOVÝ KOLÁČ .....                       | 143 |
| 200 .....                                | 144 |
| MOUČNÝ KOLÁČ .....                       | 144 |
| 201 .....                                | 144 |
| RÝŽOVÝ PUDINK .....                      | 144 |
| (Budino di farina di riso) .....         | 144 |
| 202 .....                                | 145 |

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| CHLEBOVÝ PUDINK .....                        | 145 |
| (Budino di pane) .....                       | 145 |
| 203 .....                                    | 145 |
| BRAMBOROVÝ PUDINK .....                      | 145 |
| 204 .....                                    | 146 |
| CITRONOVÝ PUDINK .....                       | 146 |
| 205 .....                                    | 147 |
| PUDINK Z PRAŽENÝCH MANDLÍ .....              | 147 |
| (Budino di mandorle tostate) .....           | 147 |
| 206 .....                                    | 148 |
| PLNĚNÉ BROSKVE .....                         | 148 |
| 207 .....                                    | 149 |
| MLÉČNÉ GNOCCHI .....                         | 149 |
| (Gnocchi di latte) .....                     | 149 |
| 208 .....                                    | 149 |
| NADÝCHANÝ KRÉM .....                         | 149 |
| (Zabaione) .....                             | 149 |
| SIRUPY .....                                 | 150 |
| 209 .....                                    | 150 |
| SIRUP Z ČERVENÉHO RYBÍŽU NEBO ANGREŠTU ..... | 150 |
| 210 .....                                    | 151 |
| MALINOVÝ SIRUP .....                         | 151 |
| (Scioppo di lampone) .....                   | 151 |
| 211 .....                                    | 151 |
| CITRONOVÝ SIRUP .....                        | 151 |
| 212 .....                                    | 152 |
| OSTRUŽINOVÝ SIRUP .....                      | 152 |
| (Scioppo di amarena) .....                   | 152 |
| 213 .....                                    | 153 |
| MANDLOVÝ SIRUP .....                         | 153 |
| (Orzata) .....                               | 153 |
| 214 .....                                    | 154 |
| MERUŇKOVÁ MARMELÁDA .....                    | 154 |
| 215 .....                                    | 154 |
| KANVA Z KDOULÍ .....                         | 154 |
| 216 .....                                    | 155 |

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| VANILKOVÝ KRÉM.....         | 155 |
| ZMRZLINY .....              | 155 |
| 217.....                    | 156 |
| CITRONOVÁ ZMRZLINA .....    | 156 |
| 218.....                    | 156 |
| JAHODOVÁ ZMRZLINA.....      | 156 |
| 219.....                    | 157 |
| POMERANČOVÁ ZMRZLINA.....   | 157 |
| 220.....                    | 157 |
| PISTÁCIOVÁ ZMRZLINA.....    | 157 |
| 221.....                    | 158 |
| ZMRZLINA TUTTI FRUTTI ..... | 158 |
| <b>DOPORUČUJEME</b> .....   | 158 |

## 1

### VÝVAR NEBO POLÉVKA

(Brodo)

Pro přípravu kvalitního vývaru je nezbytné vložit maso do studené vody a následně ho nechat pomalu vařit.

K masu přidejte kousky kostí  
"polévkovou zeleninu", jako je celer, mrkev a petržel.

Pro dosažení hnědé barvy vývaru je možné přidat trochu cukru, který nejprve opražíte na ohni a poté zředíte ve studené vodě.

I když se vývar nepovažuje za dostatečně výživný, je skvělý pro podporu trávení. Téměř všechny italské polévky se připravují na základě vývaru.

#### **Dobrý recept na vydatný vývar pro nemocné je následující:**

Nakrájejte hovězí maso na tenké plátky a vložte je do velkého hrnce; osolte. Zalijte je studenou vodou tak, aby byly zcela ponořené. Hrncem hermeticky přikryjte a na poklici umístěte nádobu s vodou, kterou je třeba neustále doplňovat. Vařte na mírném ohni šest hodin, poté na silném ohni deset minut. Tekutinu sceďte přes plátýnko.

Polévkový vývar se kromě použití do polévek využívá také jako nezbytná ingredience ve stovkách italských pokrmů.

## 2

### POLÉVKA "CAPPELLETTI"

## **Nejprve se připraví tenká vrstva těsta podle následujících pokynů:**

Nejlepší a nejjemnější těsto se připravuje pouze  
z vajec  
mouky  
a soli

Část vajec lze pro úsporu času nebo pokud je potřeba méně hutné těsto, nahradit vodou. Na jedno vejce počítejte asi jeden hrnek mouky. Mouku dejte na prkénko, uprostřed udělejte důlek a rozklepněte do něj vejce. Použijte případně přebytečné bílky, které máte po ruce. Důkladně hněťte, v případě potřeby přidejte více mouky, dokud nezískáte těsto, které můžete vyválet. Vyválejte ho na tenkost asi 2,5 cm. Budete potřebovat dlouhý váleček, ale místo dlouhého válečku poslouží jakákoli tyčka, dobře vydrhnutá a obroušená brusným papírem.

Z tohoto plátu těsta vykrojte kolečka o průměru asi 7,5 cm. Do středu každého kolečka dejte lžící náplně, kterou musíte připravit předem.

Náplň se skládá z uvařeného masa (kuřecího, vepřového nebo telecího), jemně mletého a okořeněného strouhaným sýrem, strouhanou citronovou kůrou a muškátovým oříškem, novým kořením, solí. Mleté maso se smíchá se stejným množstvím tvarohu nebo tvarohu.

Když je náplň umístěna do kruhu z těsta, přehněte ho a navlhčete okraj těsta prstem namočeným ve vodě, aby zůstal pevně uzavřený.

Tyto cappelletti by se měly vařit v kuřecím nebo hovězím vývaru, dokud pasta nezměkne, a podávat s tímto vývarem jako polévku.

3

## CHLEBOVÁ POLÉVKA

(Panata)

Tato vynikající a výživná polévka je darem z nebes, který vám pomůže zužítkovat starý chléb, který už nikdy nevyhodíte.

strouhanka  
strouhaný chleba  
vejce  
strouhaný sýr  
muškátový oříšek  
sůl

Vše smíchat a vlít do předem připraveného vývaru.

4

## GNOCCHI

kuřecí či krůtí prsa  
vařené brambory  
strouhaný sýr  
2 žloutky  
muškátový oříšek  
sůl

Tato polévka je vynikající, avšak vyžaduje vařená nebo pečená kuřecí či krůtí prsa, což znamená, že je nejlepší ji připravit pouze tehdy, když máte tyto ingredience k dispozici.