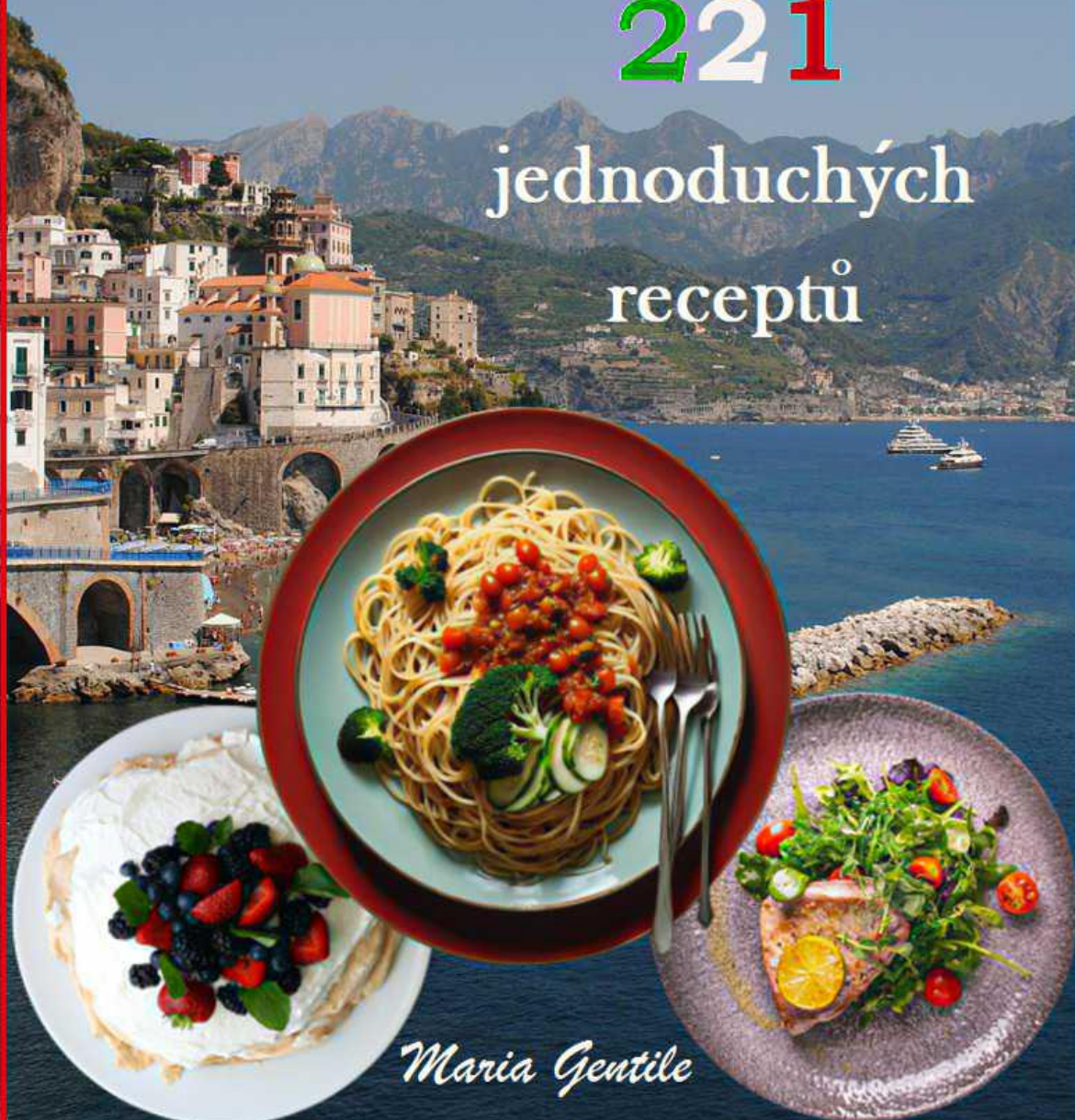


ITALSKÁ KUCHAŘKA

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 JANOVSKU	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 DÝŇĚ	82
92	83
RESTOVANÉ FAZOLKY A DÝŇĚ	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 RYBÍZU 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
DOPORUČUJEME	158