

<i>Předmluva</i>	/ 8
<i>Hovězí maso</i>	/ 10
<i>Telecí maso</i>	/ 22
<i>Skopové a jehněčí maso</i>	/ 30
<i>Vepřové maso</i>	/ 37
<i>Drůbež a králík</i>	/ 46
<i>Zvěřina</i>	/ 63
<i>Ryby a uzeniny</i>	70
<i>Bezmasá jídla</i>	/ 77
<i>Přílohy</i>	/ 82
<i>A něco navíc...</i>	/ 88

MILOSLAV NOSOVSKÝ
GULÁŠE, PERKELTY, RAGÚ...

Edice: Kuchařinka 2

Vydala Agentura VPK, Novomlýnská 5, 110 00 Praha 1
Ing. Lubomír Valinčíč, Pod Altánem 44, 100 00 Praha 10
jako svou 164. publikaci. Praha 2000. Doporučená cena 69 Kč
Povolení MK ČR č. 1222/90/III/1

Grafická úprava Jiří Kodeš, foto Luboš Bárta
Lito CADIS, Praha

Tisk Rodomax, s. r. o, Nové Město nad Metují
© Miloslav Nosovský © Agentura VPK © Foto Luboš Bárta
ISSN 1212-7922

OBSAH

HOVĚZÍ MASO

- Znojemský hovězí guláš / 10
 Staročeský hovězí guláš / 10
 Bratislavský hovězí guláš / 11
 Hovězí guláš pražských
 fiakristů / 11
 Myslivecký hovězí guláš / 12
 Vídeňský hovězí guláš / 12
 Mexický hovězí guláš / 13
 Pastýřský hovězí guláš / 13
 Lovecký hovězí perkelt / 14
 Segedínský hovězí perkelt / 14
 Zbojnický hovězí perkelt / 15
 Hovězí perkelt na balkánský
 způsob / 15
 Hovězí tokáň po cikánsku / 16
 Námořnický hovězí tokáň / 16
 Hovězí ragú s rokfórem / 17
 Dobré hovězí ragú podle
 M. D. Rettigové / 17
 Hovězí ragú Istanbul / 18
 Hovězí ragú na červeném
 víně / 18
 Hovězí ragú Rusticana / 19
 Boloňské hovězí ragú / 19
 Hovězí ragú Miroton / 20
 Hovězí frikasé s ovocem / 20
 Janovské hovězí frikasé / 21
 Hovězí frikasé Robert / 21

TELECÍ MASO

- Lázeňský telecí guláš / 22
 Telecí soté s jablky a ořechy / 22
 Telecí guláš staročeský / 23
 Pražský telecí guláš / 23

- Dunajský telecí paprikáš / 24
 Vesnický telecí paprikáš / 24
 Telecí ragú Parisienne / 25
 Telecí soté po milánsku / 25
 Karlovarské telecí ragú / 26
 Jemné telecí ragú v miskách
 (zapečené) / 26
 Telecí ragú na fenyklu / 27
 Frikasé z telecího kořínku / 27
 Telecí frikasé po švédsku / 28
 Telecí frikasé Havaj / 28
 Telecí soté Jardinier / 29
 Telecí soté Marengo / 29

SKOPOVÉ A JEHNĚČÍ MASO

- Jehněčí guláš se zeleninou / 30
 Irský jehněčí guláš / 30
 Běloruský jehněčí (skopový)
 guláš / 31
 Skopový tokáň na víně / 31
 Jehněčí (skopový) perkelt
 Vitoša / 32
 Jehněčí soté po gruzínsku / 32
 Skopové (jehněčí ragú)
 Navarin / 33
 Skopové ragú s fazolemi / 33
 Jehněčí ragú Favorit / 34
 Jehněčí frikasé
 po gaskoňsku / 34
 Jehněčí frikasé s květákem / 35
 Jehněčí ragú se zeleninou / 35
 Jehněčí frikasé à la Vichy / 36
 Jehněčí soté à la Stroganof / 36

VEPŘOVÉ MASO

- Debrecínský vepřový guláš / 37
 Řecký vepřový guláš / 37
 Vepřový guláš se zeleninou / 38
 Segedínský vepřový guláš / 38
 Jugoslávský vepřový guláš / 39
 Zabijačkový guláš / 39
 Vlašimský guláš z vepřové
 panenky / 40
 Vepřový guláš s fazolemi / 40
 Záhorácký vepřový
 paprikáš / 41
 Hajducký vepřový paprikáš / 41
 Paprikáš dunajských
 plavců / 42
 Pivovarský vepřový tokáň / 42
 Řeznický vepřový tokáň / 43
 Kološvářský vepřový tokáň / 43
 Tokáň z uzeného masa
 s červenou řepou / 44
 Strážnický vepřový perkelt / 44
 Vepřové frikasé Poppeye / 45
 Krakonošovo ostré vepřové
 soté / 45

DRŮBEŽ A KRÁLÍK

- Sázavský krůtí guláš / 46
 Kuřecí frikasé z Bordeaux / 46
 Mexický kuřecí guláš / 47
 Solnohradský kuřecí guláš / 47
 Husí guláš po židovsku / 48
 Husí guláš segedínský / 48
 Husí paprikáš po uhersku / 49
 Paprikáš z husích drůbků / 49
 Bzenecký tokáň z kuřete / 50
 Kuřecí tokáň
 po makedonsku / 50
 Kuřecí tokáň s rýží / 51

- Kuřecí paprikáš podle
 maminky / 51
 Kuřecí soté s ananasem / 52
 Krůtí ragú po curyšsku / 52
 Krůtí ragú San Francisco / 53
 Krůtí ragú s jarní zeleninou / 53
 Ještědské krůtí ragú / 54
 Burbonské králičí ragú / 54
 Králičí ragú pana
 Smotlachy / 55
 Frikasé z kachních jater
 s rozinkami / 55
 Frikasé z husích jater
 po švábsku / 56
 Frikasé z husích (drůbežích)
 drůbků / 56
 Kuřecí frikasé s pomerančem
 a slaninou / 57
 Ženevské krůtí frikasé / 57
 Králičí frikasé na hříbkách / 58
 Kořeněné králičí frikasé / 58
 Králičí soté Rusticana / 59
 Krůtí soté Marseillaisa / 59
 Krůtí soté podle Juana
 Carlose / 60
 Madridské krůtí soté / 60
 Soté z kuřecích jater
 Bohemia / 61
 Soté z kuřecích jater podle
 Giuseppe Verdiho / 61
 Kuřecí soté s broskvemi / 62
 Krůtí frikasé po ticinsku / 62

ZVĚŘINA

- Staročeský guláš
 z divočáka / 63
 Jizerský jelení guláš / 63
 Trutnovský guláš ze srnčích
 jater (minutkový) / 64

Zaječí guláš z hájenky / 64
 Srbský zaječí guláš / 65
 Paprikáš z divoké kachny
 po židovsku / 65
 Mufloní tokáň z vysocké
 hájovny / 66
 Tokáň z bažanta
 po uhersku / 66
 Tokáň z divočáka na maďarský
 způsob / 67
 Karpatský zaječí tokáň / 67
 Jelení frikasé se zeleným
 pepřem / 68
 Srnčí soté s jemnou
 zeleninou / 68
 Židlochovické daňčí frikasé / 69
 Srnčí soté s mandlemi / 69

RYBY A UZENINY

Vídeňský rybí guláš / 70
 Frikasé z úhoře na pivu / 70
 Lososové ragú se žampiony / 71
 Ragú z jesetera
 po námořnicku / 71
 Soté z candáta podle
 baštýře / 72
 Soté z mořského úhoře
 po španělsku / 72
 Soté z tuňáka z Nice / 73
 Lososové soté s endivií
 (čekankou) / 73
 Segedínský rybí tokáň / 74
 Krevetové frikasé
 s hráškem / 74
 Bramborový guláš
 z hájenky / 75
 Dábelské frikasé z tresky / 75
 Guláš ze špekáčků
 (buřtguláš) / 76

Záhorácký bramborový guláš
 se zelím / 76

BEZMASÁ JÍDLA

Guláš z cukety s kapustou / 77
 Šumavský houbový guláš / 77
 Tábornický bramborový
 guláš / 78
 Houbový guláš z Doubice / 78
 Paprikáš z růžičkové
 kapusty / 79
 Budapešťský zeleninový
 paprikáš / 79
 Bramborový paprikáš / 80
 Brokolicové ragú
 se šunkou / 80
 Houbové ragú po pařížsku / 81
 Brokolicové ragú
 s bylinkami / 81

PŘÍLOHY

Vídeňské knedlíky / 82
 Kynuté houskové knedlíky / 82
 Bavorské slaninové
 knedlíky / 83
 Bramborové knedlíky / 83
 Macesové knedlíčky (ze židovské
 kuchyně) / 83
 Saské bramborové knedlíky
 (Klöße) / 84
 Šumavské knedlíky / 84
 Trhané těstovinové halušky / 84
 Máslové noky / 85
 Papriková rýže / 85
 Vařená rýže / 85
 Bramborové noky (Gnogchi) / 86
 Bramborové krokety / 86

Švýcarské brambory / 86
 Brambory Duchesse / 87
 Lyonské brambory / 87
 Dušená rýže s hřebíčkem / 87

A NĚCO NAVÍC...

Tři druhy masa v jednom hrnci
 (Family Meat) / 88

Podzárka z vepřového masa
 (z ruské kuchyně) / 88
 Piperáda (pepřový hrnec) / 89
 Azu po tatarsku / 89
 Džuveč z tuňáka (balkánská
 rybí směs) / 90
 Berlínský hrnec (Eintopf) / 90