

Kniha receptur

OBSAH

Úvod

Seznam zkratk a definice pojmů

Seznam použitých zkratk

Přílohy k jídlům

Vývary

Polévky

Hlavní jídla

1. cenová hladina - 1. jídlo - výběr (minutka)
2. cenová hladina - 2. a 3. jídlo
3. cenová hladina - 4. jídlo - studené a 5. jídlo - bezmasé

Úvod

Dodavatel bude připravovat obědy v souladu s touto knihou receptur dle článku II. bodu 3.2 písm. a) smlouvy o zajištění stravovacích služeb (dále jen "smlouva").

V kapitole "Seznam zkratk a definice pojmů" jsou definovány zkratky, přílohy k jídlům včetně jejich receptur a receptury k vývarům. Přílohy jsou rozděleny do 3 skupin ("příloha I.", "příloha II." a "pečivo".)

Uvedené pojmy a zkratky jsou pak použity v recepturách hlavních jídel a polévek v kapitolách "Hlavní jídla" a "Polévky". 5 skupin hlavních jídel včetně příloh je rozděleno do 3 cenových hladin dle článku IV. bodu 1. a) smlouvy.

Seznam zkratk a definice pojmů

Seznam použitých zkratk

b.k.bez kosti
s k.s kostí
k.u.kuchyňsky upravené

Přílohy k jídlům

Příloha I.

bramborové hranolky smažené
bramborové krokety smažené
americké brambory smažené
brambory opečené
bramboráčky smažené

Příloha II.

brambory vařené
brambory šťouchané
bramborová kaše
kaše nastavovaná
jihočeská lepenice
bramborový salát
bramborový salát s majonézou
bramborové knedlíky
chlupaté knedlíky
houškové knedlíky
houškové knedlíky kynuté
kynuté knedlíky přílohové
špekové knedlíky přílohové
těstovinové přílohy
noky krupicové
halušky
rýže (různé úpravy)

Pechivo - porce min.40g

rohlíky nebo housky
chléb konzumní
celozrnné pečivo

Název :	porce	příloha I.	Pořadové číslo
Bramborové hranolky smažené	10		1
Složení	váha čistá v g	poznámky	
bramborové hranolky, zmrazené, předsmažené	1 875,0		
tuk	225,0		
sůl	22,5		
Bramborové krokety smažené	10		2
Složení	váha čistá v g	poznámky	
bramborové krokety, zmrazené, předsmažené	1 100,0		
tuk	150,0		
Americké brambory smažené	10		3
Složení	váha čistá v g	poznámky	
americké brambory, zmrazené, předsmažené	1 100,0		
tuk	150,0		
Brambory opečené	10		4
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané, uvařené a vychladlé	2 100,0		
sádlo škvařené	100,0		
sůl	20,0		
Bramboráčky	10		5
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané	840,0		
mléko	100,0		
mouka hladká	200,0		
vejce 1ks	40,0		
česnek	9,0		
sůl	10,0		
majoránka	0,5		
pepř mletý	0,5		
sádlo škvařené	200,0		

Název :	porce	příloha II.	Pořadové číslo
Brambory vařené	10		1
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané	2 100,0		
voda pitná	dle potřeby		
sůl	30,0		
kmín	3,0		
petrželová nať/pažitka	7,5		
Brambory šťouchané	10		2
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané	2 000,0		
voda pitná	dle potřeby		
sůl	30,0		
kmín	40,0		
cibule	102,0		
tuk	120,0	na osmažení cibule	
Bramborová kaše	10		3
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané	1 600,0		
voda pitná	dle potřeby		
sůl	30,0		
mléko	500,0		
Kaše nastavovaná	10		4
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané	800,0		
krupky trhané	1 120,0	vařené	
voda pitná	dle potřeby		
sůl	20,0		
pepř mletý	1,0		
majoránka	1,0		
česnek	18,0		
mléko	240,0		

Jihočeská lepenice	10	5
---------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	1 350,0	
zelí kysané	1 500,0	
tuk	80,0	
cibule	85,0	
mléko	100,0	
sůl	20,0	

Bramborový salát	10	6
-------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory uvařené ve slupce, oloupané, vychladlé	1 600,0	
okurky sterilované bez nálevu	180,0	
cibule	127,5	
sůl	30,0	
ocet	50,0	
pepř mletý	2,0	
olej stolní	50,0	
nálev z okurek	100,0	
cukr	30,0	

Bramborový salát s majonézou	10	7
-------------------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory vařené ve slupce	700,0	oloupané
zelenina do bramborového salátu sterilovaná bez nálevu	900,0	
cibule	170,0	
pepř mletý	1,0	
sůl	30,0	
nálev z okurek	100,0	
majonéza	350,0	
hořčice	90,0	
ocet	50,0	
cukr	25,0	

Bramborové knedlíky	10	8
----------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory uvařené ve slupce, oloupané, vychladlé	1 500,0	
vejce 1ks	40,0	
mouka hrubá	250,0	
krupice	250,0	
sůl	20,0	
voda pitná	dle potřeby	

Chlupaté knedlíky	10	9
--------------------------	-----------	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	1 750,0	
vejce 1ks	40,0	
sůl	30,0	
mouka hrubá	600,0	
sádlo škvařené	50,0	

Houskové knedlíky	10	10
--------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
mouka hrubá	760,0	
prášek do pečiva	15,0	
sůl	20,0	
vejce 0,5ks	20,0	
mléko	600,0	
žemle - veka nebo pečivo	290,0	

Houskové knedlíky kynuté	10	11
---------------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
mléko	620,0	
droždí	20,0	
mouka hrubá	850,0	
sůl	20,0	
žloutek	20,0	
žemle - veka nebo pečivo	180,0	

Kynuté knedlíky přílohové	10	12
----------------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
droždí	30,0	
cukr	20,0	
mléko	650,0	
mouka hrubá	1 400,0	
vejce 1ks	40,0	
sůl	20,0	

Špekové knedlíky přílohové	10	13
-----------------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček uzený s k.	250,0	
slanina	75,0	
žemle - veka	500,0	
mouka hrubá	150,0	
sůl	15,0	
vejce	60,0	
pepř mletý	0,7	
květ mletý	0,7	
mléko	375,0	
sádlo škvařené	120,0	
cibule	255,0	

Těstovinové přílohy	10	14
----------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny (široké nudle, špagety, makarony, apod.)	1 920,0	vařené
sůl	20,0	
máslo	100,0	

Noky krupicové	10	15
-----------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
mléko	1 600,0	
máslo	100,0	
sůl	20,0	
krupice	480,0	
květ mletý nebo oříšek	1,2	
vejce 5ks	200,0	

Halušky	10	16
----------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
mouka hrubá	1 000,0	
kypřicí prášek do pečiva	10,0	
vejce	80,0	
mléko	320,0	
voda pitná	500,0	
sůl	20,0	
sádlo škvařené	100,0	

Rýže dušená	10	17
--------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	900,0	
tuk	100,0	
voda pitná	1 350,0	
sůl	20,0	
cibule	170,0	
hřebíček	1,0	

Rýže pažitková (petrželková)	10	18
-------------------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	900,0	
tuk	100,0	
voda pitná	1 350,0	
sůl	20,0	
pažitka/petrželová nať	120,0	

Rýže hrášková	10	19
----------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	800,0	
tuk	100,0	
voda pitná	1 200,0	
sůl	20,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	320,0	

Rýže kari	10	20
------------------	-----------	-----------

složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	900,0	
cibule	128,0	
tuk	100,0	
kari koření	20,0	
voda pitná	1 350,0	
sůl	20,0	

Rýže žampionová	10	21
------------------------	-----------	-----------

složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	800,0	
cibule	136,0	
tuk	100,0	
žampiony	228,0	
voda pitná	1 200,0	
sůl	20,0	

Rýže šunková	10	22
---------------------	-----------	-----------

složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	840,0	
tuk	160,0	
voda pitná	1 260,0	
sůl	20,0	
šunka dušená	200,0	

Rýže rozinková	10	23
-----------------------	-----------	-----------

složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	900,0	
tuk	100,0	
rozinky	114,0	
voda pitná	1 350,0	
sůl	20,0	

Název :	porce	vývary	Pořadové číslo
----------------	--------------	---------------	-----------------------

Vývar z bílých kostí	10		1
-----------------------------	-----------	--	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kosti (výsekové - bílé)	3 000,0	
voda pitná	13 500,0	
sůl	100,0	
pepř celý	3,0	
cibule	255,0	
celer	200,0	
mrkev	240,0	
petržel	200,0	

Čirý až mléčně zakalený vývar s vůní a chutí po použitých surovinách.
Používá se k přípravě bílých polévek a pokrmů.

Vývar z hovězích kostí	10		2
-------------------------------	-----------	--	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí kosti řídké	4 600,0	
voda pitná	12 000,0	
sůl	100,0	
pepř celý	0,3	
zelenina kořenová	800,0	
cibule	255,0	

Čirý, světlý, mírně nažloutlý vývar s vůní a chutí po použitých surovinách a koření, téměř nemastný.
Používá se zejména k přípravě hnědých polévek, případně i přípravě některých pokrmů.

Vývar z drůbeže	10		3
------------------------	-----------	--	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
drůběží suroviny získané při těžení drůbeží		
svaloviny	2 850,0	
voda pitná	11 000,0	
sůl	50,0	
zelenina kořenová	600,0	
cibule	127,5	

Čirý, světlý až mírně zakalený vývar s typickou vůní a chutí po použitých surovinách.
Používá se k přípravě některých pokrmů.

Kniha receptur

Polévky

Název :		porce	polévky	Pořadové číslo
Selská polévka		10		1
Složení	váha čistá v g		poznámky	
tuk	100,0			
mouka hladká	150,0			
vývar z bílých kostí	2 700,0			
pepř mletý	1,0			
mléko	500,0			
žampiony	142,5			
polévkové koření	20,0			
sůl	10,0			
nudle pološiroké	240,0		vařené	
petrželová nať/pažitka	7,5		vkládáme při expedici	
Bramborová polévka		10		2
Složení	váha čistá v g		poznámky	
cibule	76,5			
tuk	100,0			
mouka hladká	120,0			
voda pitná	2 800,0			
celer	48,0			
mrkev	64,0			
petrželová nať/pažitka	48,0			
kapusta	64,0			
pepř mletý	1,0			
kmín	1,0			
majoránka	1,0			
brambory loupané	600,0			
sůl	30,0			
česnek	13,5			
polévkové koření	20,0			
petrželová nať/pažitka	7,5		vkládáme při expedici	

**Bramborová polévka s
houbami****10****3**

Složení	váha čistá v g	poznámky
cibule	42,5	
tuk	100,0	
mouka hladká	120,0	
vývar z bílých kostí	2 500,0	
houby sušené	10,0	
celer	32,0	
mrkev	40,0	
petržel	32,0	
kapusta	40,0	
pepř mletý	1,0	
brambory loupané	600,0	
voda pitná	300,0	
sůl	15,0	
česnek	13,5	
kmín	1,0	
majoránka	1,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať	7,5	vkládáme při expedici

Hrachová polévka**10****4**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hrách	600,0	vařený
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
voda pitná	2 800,0	
pepř mletý	1,0	
majoránka	1,0	
česnek	9,0	
sůl	30,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	
žemle	100,0	osmažená na tuku

Kvěťáková polévka**10****5**

Složení	váha čistá v g	poznámky
květák očištěný nebo zmrazený	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
květ mletý	1,0	
voda pitná	1 500,0	
mléko konzumní	500,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Zeleninová polévka 10 6

Složení	váha čistá v g	poznámky
celer	120,0	
mrkev	120,0	
petržel	96,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
květ mletý	1,0	
voda pitná	2 000,0	
mléko konzumní	500,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	150,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Houbařská polévka zalitá 10 7

Složení	váha čistá v g	poznámky
žampiony - hříbky čerstvé	285,0	
tuk	100,0	
kopr sterilovaný bez nálevu	50,0	
vývar z bílých kostí	2 500,0	
brambory loupané	600,0	
máslo	500,0	
mouka hladká	100,0	
mléko konzumní	500,0	
ocet	50,0	
vejce	80,0	srazit v polévce
sůl	20,0	
cukr	50,0	

Čočková polévka 10 8

Složení	váha čistá v g	poznámky
čočka	500,0	vařená
tuk	100,0	
cibule	85,0	
mouka hladká	120,0	
voda pitná	2 700,0	
majoránka	0,3	
pepř mletý	0,3	
česnek	18,0	
sůl	30,0	
polévkové koření	20,0	

Zelná polévka		10	9
Složení	váha čistá v g	poznámky	
zelí kysané	750,0		
voda pitná	1 800,0		
brambory loupané	400,0		
kmín	1,0		
tuk	100,0		
mouka hladká	120,0		
mléko konzumní	500,0		
sůl	30,0		
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici	

Fazolová polévka		10	10
Složení	váha čistá v g	poznámky	
fazole bílé	750,0	vařené	
tuk	100,0		
cibule	85,0		
mouka hladká	150,0		
voda pitná	2 500,0		
pepř mletý	0,5		
česnek	13,5		
sůl	30,0		
polévkové koření	20,0		
petrželová nať	7,5	vkládáme při expedici	

Rajčatová polévka		10	11
Složení	váha čistá v g	poznámky	
tuk	100,0		
mouka hladká	150,0		
vývar z bílých kostí	2 700,0		
bobkový list	0,2		
rajčatový protlak	300,0		
cukr	50,0		
rýže	300,0	vařené	
sůl	10,0		
polévkové koření	20,0		
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici	

Pórková s vejcem	10	12
-------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
pórek	192,0	
voda pitná	2 700,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	180,0	
pepř mletý	0,5	
mléko konzumní	600,0	
vejce	40,0	srazit v polévce
polévkové koření	20,0	

Kulajda (se zastřeným vejcem)	10	13
--------------------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	100,0	
mouka hladká	100,0	
vývar z bílých kostí	2 700,0	
brambory loupané	420,0	
kmín	2,0	
sůl	20,0	
smetana	200,0	
kopr sterilovaný bez nálevu	50,0	
ocet	100,0	
vejce 1ks	400,0	vkládáme při expedici

Dršťková polévka	10	14
-------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
dršťky syrové	570,0	
vývar z dršťek	1 500,0	
cibule	127,5	
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
paprika mletá	30,0	
voda pitná	1 500,0	
kmín	1,0	
pepř mletý	0,5	
majoránka	0,7	
česnek	13,5	
sůl	30,0	
polévkové koření	20,0	

Gulášová polévka	10	15
-------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí výřez	300,0	
brambory loupané	600,0	
voda pitná	2 400,0	
sůl	30,0	
cibule	127,5	
paprika mletá	30,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
kmín	1,0	
pepř mletý	1,0	
majoránka	0,5	
česnek	13,5	
polévkové koření	20,0	

Hráškový krém	10	16
----------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	100,0	
mouka hladká	180,0	
voda pitná	2 400,0	
pepř mletý	0,5	
hrášek sterilovaný bez nálevu	600,0	
mléko konzumní	500,0	
polévkové koření	20,0	

Hovězí polévka s krupicí a vejcem	10	17
--	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 300,0	
krupice	100,0	
vejce	80,0	srazit v polévce
polévkové koření	20,0	
petrželová nať	7,5	vkládáme při expedici

**Hovězí polévka s
játrovou rýží, noky nebo
knedlíčky**

10**18**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
játra hovězí	190,0	
žemle nebo veka	100,0	
voda pitná	60,0	na navlhčení žemlí
cibule	17,0	
strouhanka	80,0	
mouka hladká	30,0	
česnek	9,0	
sůl	10,0	
vekce 1ks	40,0	
majoránka	0,5	
pepř mletý	1,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Hovězí polévka s
těstovinami**

10**19**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
těstoviny	400,0	vařené
sůl	20,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

**Hovězí polévka s
krupicovými noky**

10**20**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
polévkové koření	20,0	
mléko konzumní	200,0	
sůl	20,0	
máslo	25,0	
krupice	150,0	
vejce 3ks	120,0	
květ mletý	0,5	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Hovězí polévka s celestýnskými nudlemi 10 21

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
polévkové koření	20,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	250,0	
mouka hladká	150,0	
sůl	10,0	
tuk	50,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Hovězí polévka s noky 10 22

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
polévkové koření	20,0	
mléko	200,0	
sůl	20,0	
máslo	25,0	
mouka hladká	200,0	
vejce 3ks	120,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Hovězí polévka s kapáním 10 23

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
polévkové koření	20,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	250,0	
sůl	20,0	
mouka hladká	200,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Česneková polévka s**brambory****10****24**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	2 500,0	
brambory loupané	700,0	
sůl	20,0	
česnek	54,0	
pepř mletý	0,5	
polévkové koření	20,0	
sádlo škvařené	100,0	

Česneková polévka s**osmaženým****chlebem/žemlí****10****25**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	2 900,0	
chléb tmavý nebo žemle	300,0	vkládáme při expedici
sádlo škvařené	100,0	
česnek	63,0	
sůl	20,0	
pepř mletý	1,0	

Hovězí polévka s**kapustou a rýží****10****26**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	2 800,0	
polévkové koření	20,0	
rýže	200,0	vařená
kapusta	360,0	vařená zvlášť
sůl	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Hovězí polévka s masem**a nudlemi****10****27**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí kosti řídké	420,0	
voda pitná	3 600,0	
sůl	30,0	
nové koření	0,5	
pepř mletý	5,0	
hovězí maso přední b.k. nebo oře	200,0	
zelenina kořenová	192,0	
cibule	63,7	
nudle polévkové	400,0	vařené
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Hovězí polévka s masem**a rýží 10 28**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí kosti řídké	420,0	
voda pitná	3 600,0	
sůl	30,0	
nové koření	0,5	
pepř mletý	5,0	
hovězí maso přední b.k. nebo oře	200,0	
zelenina kořenová	192,0	
cibule	63,7	
rýže	400,0	vařená
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Hovězí polévka s**masovými knedlíčky 10 29**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	3 000,0	
polévkové koření	20,0	
hovězí výřez	100,0	
vepřový výřez	100,0	
žemle nebo veka	60,0	
mléko	80,0	
vejce 2ks	80,0	
tuk	20,0	
strouhanka	50,0	
mouka hladká	15,0	
sůl	10,0	
pepř mletý	0,5	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Hovězí polévka s rýží a**hráškem 10 30**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	2 900,0	
polévkové koření	20,0	
rýže	200,0	vařená
sůl	10,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	300,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Ovarová polévka 10 31

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová hlava s.k.	450,0	
voda pitná	3 000,0	
sůl	40,0	
nové koření	0,5	
pepř mletý	0,5	
česnek	18,0	
cibule	127,5	
majoránka	1,0	
kroupy velké	400,0	vařené
polévkové koření	20,0	

Hnědá polévka s vaječnou sedlinou 10 32

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí kosti řídké	400,0	
voda pitná	4 000,0	
celer	40,0	
mrkev	40,0	
petržel	40,0	
sůl	10,0	
vejce 7ks	280,0	
mléko	150,0	
petrželová nať	7,5	
tuk	10,0	

Špejcharová polévka 10 33

Složení	váha čistá v g	poznámky
slepice očištěná	500,0	
voda pitná	3 000,0	
zelenina kořenová	120,0	
nové koření	1,0	
celý pepř	1,0	
sůl	30,0	
makaróny	235,0	vařené
sůl	10,0	
polévkové koření	20,0	
<u>jádrové knedlíčky :</u>		
játra hovězí	190,0	
vejce	40,0	
mouka hladká	20,0	
strouhanka	100,0	
krupice	50,0	
pepř mletý	1,0	
česnek	18,0	

**Zeleninová polévka se
strouháním****10****34**

Složení	váha čistá v g	poznámky
cibule	42,5	
tuk	50,0	
zelenina kořenová	240,0	
květák očištěný nebo zmrazený	50,0	
paprika mletá	20,0	
vývar z bílých kostí	3 000,0	
mouka hrubá	120,0	
vejce	40,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	50,0	
sůl	20,0	
muškátový oříšek	0,2	
máslo	50,0	
petrželová nať	15,0	vkládáme při expedici

Rybí polévka z kapra**10****35**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hlavy z kaprů	600,0	
vnitřnosti z kaprů očištěné	200,0	
voda pitná	1 200,0	
sůl	20,0	
celer	72,0	
mrkev	72,0	
petržel	48,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	180,0	
vývar z bílých kostí	1 200,0	
květ mletý	0,5	
pepř mletý	0,5	
mléko	750,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici
žemle	120,0	
máslo na osmažení žemle	60,0	vkládáme při expedici

Kuřecí vývar s masem a nudlemi**10****36**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	800,0	
voda pitná	2 800,0	
sůl	30,0	
nové koření	0,2	
celý pepř	0,2	
zelenina kořenová	240,0	
cibule	85,0	
nudle polévkové	400,0	vařené
polévkové koření	15,0	
petrželová nať/pažitka	15,0	vkládáme při expedici

Bílá polévka z drůbeže**10****37**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuřecí drůbky (křídla, krky, apod.)	300,0	
kuřecí játra, srdce, žaludky	180,0	
voda pitná	2 500,0	
sůl	10,0	
celer	40,0	
mrkev	40,0	
petržel	40,0	
mouka hladká	120,0	
mléko	500,0	
rýže	200,0	vařená
máslo	100,0	
petrželová nať	7,5	vkládáme při expedici

Drůbeží krém se zeleninou**10****38**

Složení	váha čistá v g	poznámky
drůbeží suroviny získané při		
těžení svaloviny	750,0	
voda pitná	2 000,0	
sůl	30,0	
cibule	42,5	
zelenina kořenová	200,0	
máslo	150,0	
mouka hladká	150,0	
mléko	500,0	
muškátový oříšek	0,5	
fazolové lusky sterilované bez nál	100,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	100,0	

Slepičí polévka s nudlemi 10 **39**

Složení	váha čistá v g	poznámky
slepice očištěná	400,0	
hovězí kosti řídké	300,0	
voda pitná	3 000,0	
sůl	30,0	
nové koření	0,2	
celý pepř	0,2	
zelenina kořenová	192,0	
cibule	63,7	
nudle polévkové	400,0	vařené
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Italská polévka 10 **40**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
vývar z bílých kostí	3 000,0	
rajčatový protlak	200,0	
cukr	40,0	
polévkové koření	20,0	
sůl	10,0	
nudle polévkové	120,0	vařené
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Polévka z jarní zeleniny 10 **41**

Složení	váha čistá v g	poznámky
mrkev	255,0	
petržel	80,0	
celer	80,0	
pórek	136,0	
zelí hlávkové	320,0	
brambory loupané	525,0	
voda pitná	2 350,0	
rajčata	200,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	200,0	
smetana	200,0	
mouka hladká	40,0	
sůl	20,0	
petrželová nať	7,5	vkládáme při expedici

Zelná polévka s párkem 10 42

Složení	váha čistá v g	poznámky
zelí hlávkové	400,0	
brambory loupané	180,0	
vývar z bílých kostí	2 500,0	
kmín	1,0	
pepř mletý	1,0	
smetana	300,0	
mouka hladká	100,0	
sůl	30,0	
ocet	30,0	
slanina	100,0	
párky jemné	237,5	
máslo	50,0	

Polévka z fazolkových lusků na kyselo 10 43

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazolk. lusky sterilované s nálevem	1 000,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	120,0	
vývar z bílých kostí	1 700,0	
mléko konzumní	500,0	
brambory loupané	280,0	uvařené zvlášť
kopr	15,0	
ocet	40,0	
sůl	20,0	

Polévka frankfurtská s párkem a brambory 10 44

Složení	váha čistá v g	poznámky
párky jemné	300,0	
brambory loupané	360,0	
sádlo škvařené	100,0	
cibule	127,5	
mouka hladká	100,0	
paprika mletá	25,0	
vývar z bílých kostí	2 800,0	
česnek	18,0	
sůl	20,0	
pepř mletý	2,0	
slanina	50,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať	7,5	vkládáme při expedici

Polévka fazolová s**párkem****10****45**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazole bílé	1 250,0	vařené
sádlo škvařené	100,0	
cibule	85,0	
česnek	9,0	
sůl	10,0	
celer	40,0	
mrkev	40,0	
petržel	24,0	
mouka hladká	150,0	
paprika mletá	20,0	
vývar z bílých kostí	2 200,0	
párky jemné	200,0	
polévkové koření	20,0	

Frankfurtská**10****46**

Složení	váha čistá v g	poznámky
párky jemné	200,0	
tuk	100,0	
cibule	85,0	
mouka hladká	200,0	
paprika mletá	20,0	
vývar z bílých kostí	3 000,0	
pepř mletý	0,5	
mléko konzumní	250,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať	7,5	

Polévka čočková s**párkem****10****47**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čočka	750,0	vařená
sádlo škvařené	100,0	
cibule	85,0	
mouka hladká	150,0	
paprika mletá	10,0	
vývar z bílých kostí	2 500,0	
česnek	18,0	
sůl	10,0	
pepř mletý	0,5	
párky jemné	200,0	
polévkové koření	20,0	

Ruský boršč 10 48

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k. nebo oře	500,0	
vepřová plec b.k. nebo ořez	150,0	
kosti řídké	300,0	
voda pitná	2 500,0	
sůl	30,0	
bobkový list	0,2	
nové koření	0,2	
cibule	42,5	
zelenina kořenová	120,0	
zelí hlávkové	160,0	
brambory loupané	100,0	
rajčata	100,0	
cukr	10,0	
slanina	50,0	
paprika mletá	10,0	
mouka hladká	30,0	
smetana	100,0	
červená řepa	40,0	
citron	40,0	

Polévka brokolicová 10 49

Složení	váha čistá v g	poznámky
brokolice očištěná nebo zmrazená	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
voda pitná	1 500,0	
mléko konzumní	500,0	
polévkové koření	20,0	
petrželová nať/pažitka	7,5	vkládáme při expedici

Polský boršč se**smetanou****10****50**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vývar z hovězích kostí	2 100,0	
červená řepa	400,0	
mrkev	80,0	
petržel	80,0	
celer	42,5	
bobkový list	0,2	
nové koření	1,0	
ocet	30,0	
smetana	300,0	
mouka hladká	50,0	
sůl	20,0	
brambory loupané	850,0	
slanina	300,0	
pažitka/čerstvý kopr	11,3	vkládáme při expedici

Kniha receptur

Hlavní jídla

1. cenová hladina - 1. jídlo - výběr (minutka)

Název :		porce	výběr	Pořadové číslo
Vepřový řízek přírodní		10		1
Složení		váha čistá v g	poznámky	
vepřová kýta k.u.		1 500,0		
sůl		30,0		
tuk		150,0		
mouka hladká		30,0		
vývar z bílých kostí		450,0		
máslo		100,0		
Příloha I.				
Vepřové ražniči		10		2
Složení		váha čistá v g	poznámky	
vepřová kýta k.u.		1 500,0		
sůl		30,0		
pepř mletý		1,5		
tuk		150,0		
cibule		170,0		
hořčice		200,0		
Příloha I.				
Srbské ražniči		10		3
Složení		váha čistá v g	poznámky	
vepřová kýta k.u.		1 500,0		
cibule		510,0		
slanina		150,0		
sůl		30,0		
pepř mletý		1,5		
tuk		150,0		
lečo sterilované		300,0		
Příloha I.				
Vepřový řízek na žampionech		10		4
Složení		váha čistá v g	poznámky	
vepřová kýta k.u.		1 500,0		
sůl		30,0		
tuk		150,0		
žampiony		285,0		
vývar z bílých kostí		300,0		
máslo		100,0		
Příloha I.				

Vepřové žebírko přírodní **10** **5**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
mouka hladká	30,0	
vývar z bílých kostí	450,0	
máslo	100,0	

Příloha I.
Vepřové žebírko s jablky **10** **6**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
sůl	30,0	
koření kari	5,0	
tuk	150,0	
jablka	228,0	
voda pitná	600,0	
mouka hladká	60,0	

Příloha I.
Vepřový řízek perštýnský **10** **7**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
slanina	100,0	
šunka výběrová	93,0	
cibule	85,0	
okurky sterilované bez nálevu	20,0	
žampiony sterilované bez nálevu	100,0	
pepř mletý	1,0	
vejce 5ks	200,0	srazit v míšenině

Poznámka k servírování:

opečené plátky masa překryté míchanou směsí ze slaniny, šunky, žampionů a okurek

Příloha I.
Vepřové žebírko na žampionech **10** **8**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
žampiony	285,0	
vývar z bílých kostí	300,0	
máslo	100,0	

Příloha I.

**Vepřové žebírko podle
rychtáře****10****9**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
česnek	45,0	
sůl	40,0	
paprika mletá pálivá	30,0	
tuk	200,0	
slanina	150,0	
vepřová játra	143,0	
vejce 10ks	400,0	
cibule	170,0	
okurky sterilované vez nálevu	150,0	
kapie sterilované bez nálevu	60,0	

Poznámka k servírování:

Opečené vepřové žebírko přelité malým množstvím šťávy se směsí jater, slaniny a vajec,
zdobené drobně krájenými okurkami, kapií a sypané kroužky smažené cibulky

Příloha I.**Vepřové žebírko se šunkou a
vejcem****10****10**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	150,0	
dušená šunka	200,0	
vejce 10ks	400,0	

Příloha I.**Vepřové žebírko cikánské****10****11**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
česnek	18,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
slanina	100,0	
rajčatový protlak	100,0	
vývar z bílých kostí	200,0	

Příloha I.

Srbské vepřové žebírko		10	12
Složení	váha čistá v g	poznámky	
vepřová pečeně s k.	1 350,0		
sůl	30,0		
tuk	150,0		
cibule	170,0		
rajčatový protlak	100,0		
vývar z bílých kostí	800,0		
paprika sterilovaná, řezaná, bez nálevu	200,0		
Příloha I.			

Vepřový steak na dijonský

způsob	10	13
Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně b.k.	2 000,0	
olej	80,0	
sůl	30,0	
bílý mletý pepř	2,0	
máslo	100,0	
hořčice	50,0	
brandy	80,0	
chřest sterilovaný bez nálevu	500,0	
sýr tvrdý	285,0	k zapečení
<u>Poznámka k servírování:</u>		
opečený silnější plátek vepřové pečeně bez kosti, zdobený chřestem, zapečený sýrem		
Příloha I.		

Vepřový steak pražského

uzenáře	10	14
Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně b.k.	2 000,0	
šunka	100,0	
pórek	160,0	
žampiony sterilované bez nálevu	300,0	
olej	100,0	
smetana ke šlehání	200,0	
sůl	40,0	
pepř mletý	1,0	
citron	100,0	
máslo	120,0	
<u>Poznámka k servírování:</u>		
plátek vepřové pečeně bez kosti, opečený po obou stranách, podlitý světlou smetanovou omáčkou s drobně krájenou šunkou, žampiony a pórkem		
Příloha I.		

Vepřový steak podle moravského sklepmistra **10** **15**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně b.k.	2 000,0	
sůl	20,0	
pepř mletý	2,0	
fenykl	1,0	
olej	80,0	
česnek	9,0	
víno červené	250,0	
kečup	300,0	
máslo	120,0	
sýr tvrdý	190,0	strouhaný na zdobení

Příloha I.

Vepřový steak s broskví zapečený **10** **16**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně b.k.	2 000,0	
sůl	30,0	
olej	120,0	
vývar z bílých kostí	150,0	
máslo	200,0	
šunka	300,0	
broskve kompotované bez nálevu	500,0	
sýr tvrdý	285,0	k zapečení

Příloha I.

Vepřový řízek smažený **10** **17**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	1 000,0	
vejce	80,0	
mléko	100,0	
strouhanka	200,0	
tuk	250,0	

Příloha II. - brambory, bramborový salát s majonézou

Vepřový steak s pomeranči 10 18

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně b.k.	2 000,0	
sůl	20,0	
cibule	120,0	
paprikové lusky	160,0	
česnek	9,0	
olej	150,0	
pepř mletý	2,0	
zázvor mletý	1,0	
víno bílé	200,0	
feferonky sterilované bez nálevu	45,0	
pomeranče plátky	400,0	ozdoba při expedici

Příloha I.

Roštěná na roštu 10 19

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí roštěnec k.u.	1 500,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	100,0	
máslo	120,0	
vývar z bílých kostí	500,0	

Příloha I.

Anglický rosbíf 10 20

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí roštěnec k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
olej stolní	100,0	
máslo	50,0	
vývar z bílých kostí	200,0	

Příloha I.

Losos na roštu s bylinkovým máslem 10 21

Složení	váha čistá v g	poznámky
losos	1 500,0	
sůl	30,0	
olej stolní	120,0	
bylinkové máslo	100,0	

Příloha I.

Ryba pečená na másle	10	22
-----------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
ryba (pangasius nebo tilápie) čerstvá nebo rozmrazená	1 500,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	30,0	
tuk	100,0	
máslo	150,0	
Příloha II. - brambory		

Pstruh pečený na kmíně	10	23
-------------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
pstruh očištěný, vykuchaný	1 500,0	
sůl	30,0	
kmín	2,0	
tuk	100,0	
máslo	100,0	
Příloha II. - brambory		

Aljašská treska smažená v sýrovém těstíčku	10	24
---	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
aljašská treska rozmrazená	1 800,0	
citron	125,0	
sůl	40,0	
vejce 4ks	160,0	
mléko	220,0	
mouka hrubá	180,0	
sýr tvrdý	142,5	
tuk	300,0	
Příloha II. - brambory		

Ryba smažená	10	25
---------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
ryba (pangasius nebo tilápie) čerstvá nebo rozmrazená	1 800,0	
citron	125,0	
sůl	40,0	
mouka hladká	120,0	
vejce 3ks	120,0	
mléko	100,0	
strouhanka	250,0	
tuk	300,0	
Příloha II. -brambory, bramborový salát s majonézou		

Ryba po florentinsku	10	26
Složení	váha čistá v g	poznámky
ryba (pangasius nebo tilápie)		
čerstvá nebo rozmrazená	1 500,00	
sůl	30,00	
voda pitná	500,00	
cibule	42,50	
víno bílé	100,00	
mouka hladká	60,00	
máslo	200,00	
smetana	150,00	
pepř mletý	2,00	
vejce 2ks	40,00	
žampiony	190,00	
špenát čerstvý	1 050,00	
sýr tvrdý	95,00	k zapečení
Příloha I.		

Ryba po provensálsku		10	27
Složení	váha čistá v g	poznámky	
ryba (pangasius nebo tilápie) čerstvá			
nebo rozmrazená	1 500,00		
sůl	30,00		
pepř mletý	1,00		
olej	100,00		
cibule	85,00		
česnek	18,00		
máslo	200,00		
rajčata	130,00		
rajčatový protlak	200,00		
voda pitná	300,00		
víno bílé	200,00		
petrželová nať/pažitka	22,50	ke zdobení při expedici	
Příloha II. - rýže			

Drůbeží játra na cibulce		10	28
Složení	váha čistá v g	poznámky	
drůbeží játra (kuřecí, krůtí, slepičí)	1 425,0		
cibule	255,0		
tuk	200,0		
kmín	1,5		
pepř mletý	1,5		
sůl	30,0		
Příloha II. - rýže, brambory			

**Drůbeží játra na špízu,
smažená****10****29**

Složení	váha čistá v g	poznámky
drůbeží játra (kuřecí, krůtí, slepičí)	1 425,0	
slanina	200,0	
jablka	228,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
vejce 2ks	80,0	
mouka hladká	100,0	
mléko	150,0	
tuk	300,0	

Příloha I.**Plátek z krůtích prsou na
žampionech****10****30**

Složení	váha čistá v g	poznámky
krůtí řízky - čistá svalovina	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	na opečení masa
žampiony	190,0	
máslo	150,0	
voda pitná	200,0	

Příloha I. , Příloha II. - rýže, brambory**Krůtí prsa smažená****10****31**

Složení	váha čistá v g	poznámky
krůtí řízky - čistá svalovina	1 000,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	100,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	100,0	
strouhanka	200,0	
tuk	250,0	
máslo	50,0	

Příloha II. -brambory, bramborový salát s majonézou**Medailón z krůtích prsou se
sázeným vejcem****10****32**

Složení	váha čistá v g	poznámky
krůtí řízky - čistá svalovina	1 000,0	
sůl	20,0	
tuk	100,0	na opečení masa
vejce 10ks	400,0	
máslo	100,0	k přípravě sázeného vejce

Příloha I.

Plátek z krutích prsou s**ananasem****10****33**

Složení	váha čistá v g	poznámky
krutí řízky - čistá svalovina	100,0	
sůl	20,0	
tuk	100,0	na opečení masa
máslo	150,0	
ananasový kompot bez nálevu	300,0	
nálev z ananasu	100,0	

Příloha I.**Sýr smažený****10****34**

Složení	váha čistá v g	poznámky
sýr tvrdý	950,0	
mouka hladká	60,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	150,0	
strouhanka	200,0	
tuk	200,0	

Příloha I., Příloha II. - brambory**Sýrové ražniči se šunkou****10****35**

Složení	váha čistá v g	poznámky
sýr tvrdý	570,0	
šunka	570,0	
cibule	340,0	
mouka hladká	150,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	150,0	
strouhanka	300,0	
tuk	300,0	

Příloha I., Příloha II. - brambory**Sýr niva smažený ve****slaninovém těstíčku****10****36**

Složení	váha čistá v g	poznámky
sýr niva	855,0	
vejce 3ks	120,0	
mléko	150,0	
mouka hladká	150,0	
slanina	150,0	
tuk	220,0	
máslo	75,0	

Příloha I., Příloha II. - brambory

Kuřecí maso pečené na másle**s cibulí 10 37**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,0	
cibule	255,0	
tuk	150,0	
máslo	200,0	
sůl	40,0	

Příloha I.**Kuřecí prsíčka na másle se****šunkou 10 38**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	1 500,0	
sůl	40,0	
tuk	150,0	
máslo	200,0	
šunka	300,0	

Poznámka k servírování:

drobnější plátky opečeného masa z kuřecích prsíček s plátky prohřáté šunky

Příloha I.**Kuřecí maso na smetaně se****žampiony 10 39**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,0	
tuk	150,0	
mouka hladká	20,0	
máslo	100,0	
žampiony	190,0	
sůl	40,0	
voda pitná	200,0	
smetana	1 000,0	
bílé víno	100,0	

Příloha I., Příloha II. - rýže

Kuřecí prsíčka s jablky a šunkou**10****40**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	1 500,00	
sůl	40,00	
tuk	150,00	
máslo	200,00	
rozinky	100,00	
jablka (nakyslý druh)	325,00	
voda pitná	200,00	
šunka	300,00	

Příloha I.**Kuřecí prsíčka s broskvemi****10****41**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	1 500,00	
sůl	40,00	
tuk	150,00	
máslo	200,00	
broskve půlené kompotované bez nálevu	300,00	
víno bílé	150,00	
jádra vlašských ořechů	75,00	ke zdobení při expedici

Příloha I.**Kuřecí maso na myslivecký****způsob****10****42**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,00	
slanina	200,00	
cibule	127,50	
bobkový list	0,75	
pepř mletý	0,75	
mouka hladká	20,00	
máslo	150,00	
žampiony	190,00	
sůl	40,00	
voda pitná	300,00	
víno červené	300,00	
džem rybízový	300,00	
citron	60,00	

Příloha I., Příloha II. - rýže

Kuřecí maso pikantní se**šunkou****10****43**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,00	
cibule	170,00	
tuk	200,00	
mrkev	80,00	
celer	80,00	
máslo	150,00	
mouka hladká	20,00	
česnek	27,00	
rajčatový protlak	200,00	
víno bílé	300,00	
sůl	40,00	
šunka	300,00	

Příloha I., Příloha II. - rýže**Kuřecí maso na indický****způsob****10****44**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,00	
cibule	170,00	
tuk	150,00	
koření kari	30,00	
máslo	150,00	
mouka hladká	20,00	
smetana	800,00	
jablka	487,50	
sůl	40,00	
citron	60,00	

Příloha II. - rýže**Kuřecí maso na staročeský****způsob****10****45**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,00	
cibule	127,50	
tuk	150,00	
máslo	200,00	
rozinky	50,00	
švestkový kompot bez nálevu	450,00	
sůl	40,00	
jádra vlašských ořechů	75,00	ke zdobení při expedici

Příloha I., Příloha II. - rýže

Kuřecí prsíčka smažená	10	46
Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	1 000,00	
sůl	30,00	
mouka hladká	100,00	
vejce 2ks	80,00	
mléko	100,00	
strouhanka	200,00	
tuk	250,00	
máslo	50,00	
Příloha II. -brambory, bramborový salát s majonézou		

Kuřecí prsíčka smažená v těstíčku	10	47
Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	1 000,00	
sůl	30,00	
vejce 3ks	120,00	
mouka hladká	100,00	
mléko	100,00	
tuk	250,00	
máslo	50,00	
Příloha II. -brambory		

Kyjevský kotlet	10	48
Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,00	
sůl	30,00	
máslo	200,00	
mouka hladká	100,00	
vejce 5ks	200,00	
mléko	50,00	
strouhanka	250,00	
tuk	300,00	
Příloha I.		

Pikantní kuřecí steak	10	49
Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	2 000,00	
vejce 2ks	80,00	
smetana ke šlehání	200,00	
pepř mletý	5,00	
zázvor mletý	1,00	
sůl	20,00	
citron	100,00	
cibule	80,00	
Příloha I.		

**Kuřecí řízek na víně s
mandlemi**
10**50**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina - prsíčka	2 000,00	
sůl	30,00	
pepř mletý	1,00	
česnek	27,00	
čili koření	1,00	
kari koření	1,00	
olej	100,00	
mouka hladká	20,00	
máslo	50,00	
víno bílé	100,00	
mandle (kousky)	90,00	ke zdobení při expedici
Příloha I., Příloha II. - rýže		

Kniha receptur

Hlavní jídla

2. cenová hladina - 2. a 3. jídlo

Název :	porce	hlavní jídla (2.a 3.jídlo)
----------------	--------------	-----------------------------------

		Pořadové číslo
Hovězí pečeně přírodní	10	1
Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	212,5	
tuk	120,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	50,0	
Příloha II.		

Hovězí pečeně znojemská	10	2
Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	255,0	
tuk	120,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	100,0	
okurky sterilované bez nálevu	135,0	
Příloha II.		

Hovězí pečeně na česneku	10	3
Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
česnek	72,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	255,0	
tuk	120,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	30,0	
Příloha II.		

**Hovězí pečeně na
žampionech****10****4**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	170,0	
tuk	100,0	
kmín	2,0	
voda pitná	1 500,0	
mouka hladká	80,0	
tuk	50,0	na podušení žampionů
žampiony	190,0	

Příloha II. - rýže, houskový knedlík**Svíčková na smetaně****10****5**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
zelenina kořenová	200,0	
cibule	85,0	
voda pitná	700,0	
pepř celý	1,0	
nové koření	1,0	
bobkový list a tymián	1,0	
citron	45,0	
ocet	50,0	
cukr	30,0	
máslo	50,0	
mouka hladká	150,0	
smetana	500,0	

Příloha II. - houskové knedlíky

Hovězí pečeně frankfurtská 10**6**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
párky jemné	148,5	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	170,0	
tuk	100,0	
paprika mletá	15,0	
voda pitná	700,0	
mouka hladká	100,0	
máslo	50,0	
mléko	300,0	
smetana	200,0	

Příloha II.**Hovězí pečeně štěpánská 10****7**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
vejce 4ks	160,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	120,0	
cibule	212,5	
voda pitná	1 200,0	
mouka hladká	100,0	

Příloha II.**Hovězí pečeně po pražsku 10****8**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
salám měkký	48,5	
hrášek sterilovaný bez nálevu	50,0	
vejce	80,0	
tuk	120,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	212,5	
voda pitná	1 200,0	
mouka hladká	100,0	

Příloha II.

Hovězí pečeně po cikánsku 10 9

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	2,0	
cibule	212,5	
tuk	120,0	
rajčatový protlak	50,0	
voda pitná	700,0	
mouka hladká	100,0	
rajčata	135,0	
paprikové lusky čerstvé	225,0	
okurky sterilované bez nálevu	135,0	
paprika mletá	10,0	

Příloha II.

Hovězí pečeně 10 10

po orientálsku

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	2,0	
tuk	150,0	
cibule	170,0	
voda pitná	900,0	
česnek	18,0	
rajčatový protlak	50,0	
mouka hladká	70,0	
žampiony	190,0	
rajčata	90,0	
paprikové lusky čerstvé	150,0	
vorčestr	10,0	
víno červené	50,0	

Příloha II.

Hovězí roláda pečená	10	11
-----------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
uzené maso vařené	120,0	
slanina	70,0	
kapie	60,0	
pepř mletý	1,0	
vejce 5ks	200,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	60,0	
máslo	30,0	

Příloha II.

Myslivecká hovězí pečeně	10	12
---------------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
slanina	50,0	
sůl	30,0	
zelenina kořenová	120,0	
tuk	150,0	
cibule	85,0	
nové koření	1,0	
pepř celý	1,0	
bobkový list	1,0	
ocet	30,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	100,0	
mléko	300,0	
cukr	30,0	
smetana	100,0	
víno bílé	50,0	
bylinkové koření	100,0	

Příloha II.

Hovězí guláš	10	13
Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k. nebo ořez	1 000,0	
tuk	120,0	
cibule	340,0	
paprika mletá	30,0	
sůl	30,0	
rajčatový protlak	50,0	
pepř mletý	1,0	
kmín	2,0	
voda pitná	1 200,0	
mouka hladká	80,0	
česnek	9,0	
majoránka	1,0	
Příloha II. - těstoviny, houskové knedlíky, bramborové knedlíky		

Uherský guláš	10	14
Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	500,0	
vepřový bůček s.k.	500,0	
tuk	150,0	
cibule	212,5	
sůl	30,0	
paprika mletá	30,0	
kmín	2,0	
pepř mletý	1,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	80,0	
rajčata	135,0	
paprikové lusky čerstvé	112,5	
brambory loupané	700,0	
majoránka	1,0	
Příloha II. - těstoviny, houskové knedlíky, bramborové knedlíky		

Znojemský guláš 10 15

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí kliška nebo maso přední b.k.	1 000,0	
tuk	150,0	
cibule	255,0	
paprika mletá	20,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
kmín	2,0	
vývar z bílých kostí	1 200,0	
mouka hladká	100,0	
okurky sterilované bez nálevu	135,0	

Příloha II. - bramborové knedlíky

Maďarský guláš 10 16

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k. nebo kliška	1 000,0	
tuk	150,0	
cibule	255,0	
paprika mletá	20,0	
voda pitná	600,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
česnek	13,5	
paprikové lusky čerstvé	225,0	
paprikové lusky pálivé	23,0	
majoránka	1,0	

Příloha II. - bramborové knedlíky, rýže

Debrecínský guláš 10 17

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	1 000,0	
tuk	150,0	
cibule	212,5	
paprika mletá	15,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
rajčata	90,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	100,0	
slanina	50,0	
párky jemné	99,0	

Příloha II. - rýže

Guláš Petra Voka	10	18
-------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	500,0	
vepřová plec b.k.	500,0	
tuk	120,0	
cibule	255,0	
mouka hladká	40,0	
paprika mletá	30,0	
lečo sterilované s nálevem	600,0	
víno červené	100,0	
vývar z bílých kostí	450,0	
pepř mletý	1,0	
sůl	30,0	

Příloha II. - rýže

Mexický guláš	10	19
----------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	1 000,0	
cibule	212,5	
tuk	150,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
rajčatový protlak	50,0	
voda pitná	1 300,0	
mouka hladká	80,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	300,0	
rýže	1 200,0	vařené
sýr tvrdý	95,0	ke zdobení při expedici

Poznámka k servírování :

drobné kousky udušeného masa v omáčce s vložkou hrášku, střed porce tvoří tvarovaná rýže s hráškem, posypaná strouhaným sýrem

Hovězí maso na žampionech	10	20
----------------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	1 000,0	
cibule	170,0	
tuk	100,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
kmín	1,0	
voda pitná	1 100,0	
mouka hladká	100,0	
žampiony	190,0	
tuk	50,0	na podušení žampionů

Příloha II.

Hovězí maso na česneku **10** **21**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	1 000,0	
cibule	170,0	
slanina	50,0	
tuk	100,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
voda pitná	1 200,0	
česnek	45,0	
mouka hladká	50,0	

Příloha II. - bramborové knedlíky

Námořnické maso **10** **22**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	1 000,0	
cibule	127,5	
tuk	120,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
rajčatový protlak	150,0	
voda pitná	500,0	
mouka hladká	50,0	
víno červené	100,0	
vejce 2,5ks	100,0	ke zdobení při expedici

Příloha II.

Azu po tatarsku **10** **23**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	297,5	
tuk	150,0	
mouka hladká	50,0	
rajčatový protlak	100,0	
vývar z bílých kostí	600,0	
bobkový list	1,0	
okurky sterilované bez nálevu	270,0	

Příloha II.

Hovězí tokáň		10	24
Složení	váha čistá v g	poznámky	
hovězí maso přední b.k.	1 000,0		
tuk	120,0		
cibule	340,0		
sůl	30,0		
pepř mletý	1,0		
vývar z bílých kostí	500,0		
mouka hladká	40,0		
rajčatový protlak	200,0		
paprikové lusky čerstvé	300,0		
Příloha II. - houskové knedlíky			

Pastýřská pochoutka		10	25
Složení	váha čistá v g	poznámky	
cibule	255,0		
tuk	150,0		
hovězí roštěnec k.u.	500,0		
vepřová kýta k.u.	500,0		
vepřová játra	285,0		
žampiony čerstvé	285,0		
feferonky sterilované bez nálevu	90,0		
kečup	100,0		
máslo	50,0		
sůl	30,0		
pepř mletý	1,0		
víno červené	100,0		
Příloha II.			

Roštěná přírodní		10	26
Složení	váha čistá v g	poznámky	
hovězí roštěnec k.u.	1 500,0		
sůl	30,0		
pepř mletý	1,0		
tuk	120,0		
cibule	212,5		
voda pitná	800,0		
mouka hladká	50,0		
Příloha II. - rýže			

Španělský ptáček 10 27

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 500,0	
sůl	35,0	
pepř mletý	1,0	
hořčice	30,0	
slanina	75,0	
salám měkký	218,5	
vejce 2,5ks	100,0	
okurky sterilované bez nálevu	270,0	
tuk	120,0	
cibule	212,5	
voda pitná	1 100,0	
mouka hladká	80,0	

Příloha II.

Zbojnický skřivan 10 28

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
česnek	27,0	
slanina	200,0	
klobása moravská	297,0	
cibule	255,0	
tuk	100,0	
vývar z bílých kostí	1 200,0	
mouka hladká	50,0	

Příloha II.

Plzeňské zástěrky 10 29

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	100,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	150,0	
žampiony sterilované bez nálevu	200,0	
vejce 4ks	160,0	
slanina	50,0	
párky jemné	198,0	
cibule	240,0	
voda pitná	200,0	
pivo světlé 12%	100,0	
máslo	50,0	

Příloha II.

Hovězí roláda po cikánsku 10 30

Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso zadní k.u.	1 000,0	
hovězí výřez	100,0	
vepřový výřez	200,0	
vejce	40,0	
sůl	40,0	
pepř mletý	2,0	
paprika kapie sterilovaná	180,0	
hrášek sterilovaný	100,0	
slanina	100,0	
salám měkký	97,0	
cibule	255,0	
tuk	120,0	
paprika mletá	20,0	
voda pitná	900,0	
mouka hladká	50,0	

Příloha II.

Vepřová krkovice pečená (bez kosti) se zelím 10 31

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová krkovice b.k.	1 000,0	
sůl	30,0	
kmín	2,0	
voda pitná	600,0	
mouka hladká	15,0	
<u>zelí :</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

Příloha II. - špekové knedlíky

Vepřová krkovice pečená (bez kosti) se špenátem**10****32**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová krkovice b.k.	1 000,0	
sůl	30,0	
kmín	2,0	
voda pitná	600,0	
mouka hladká	15,0	
<u>špenát :</u>		
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	

Příloha II. - bramborové knedlíky**Vepřový bůček pečený se zelím****10****33**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček s k.	1 500,0	
sůl	45,0	
kmín	3,0	
voda pitná	600,0	
mouka hladká	15,0	
<u>zelí :</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

Příloha II. - houskové knedlíky

Vepřový bůček nadívaný **10** **34**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček s k. (zmasilý)	1 425,0	
žemle - vecka	225,0	
mléko	300,0	
máslo	120,0	
vejce 4,5ks	180,0	
muškátový květ	0,5	
pepř mletý	1,0	
sůl (do náplně)	15,0	
petrželová nať	11,3	
sůl	30,0	
kmín	3,0	
voda pitná	500,0	
mouka hladká	15,0	

Příloha II. - bramborové knedlíky

Moravský vrabec **10** **35**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček s k. (zmasilý)	660,0	
vepřová plec b.k.	750,0	
sůl	30,0	
kmín	3,0	
cibule	170,0	
česnek	27,0	
voda pitná	700,0	
mouka hladká	20,0	

Příloha II. - bramborové knedlíky

Vepřová kýta na česneku **10** **36**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
česnek	27,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	200,0	
cibule	85,0	
voda pitná	400,0	

Příloha II. - bramborové knedlíky

Vepřová kýta na česneku se**špenátem****10****37**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
česnek	27,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	200,0	
cibule	85,0	
voda pitná	400,0	
<u>špenát :</u>		
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	

Příloha II. - bramborové knedlíky**Vepřové koleno pečené po****selsku se zelím****10****38**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kolena s k.	3 000,0	
sůl	40,0	
kmín	1,5	
cibule	170,0	
česnek	18,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	20,0	
<u>zelí :</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

Příloha II. - houskové knedlíky, bramborové knedlíky

**Vepřové koleno pečené po
selsku se špenátem**
10**39**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kolena s k.	3 000,0	
sůl	40,0	
kmín	1,5	
cibule	170,0	
česnek	18,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	20,0	
<u>špenát :</u>		
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	

Příloha II. - brambory, bramborové knedlíky
Staročeská krkovička pečená
10**40**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová krkovička s k.	1 350,0	
sůl	35,0	
zázvor mletý	1,0	
tuk	150,0	
celer	120,0	
cibule	212,5	
voda pitná	750,0	
mouka hladká	100,0	

Příloha II.

Staročeská krkovička pečená**se zelím****10****41**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová krkovička s k.	1 350,0	
sůl	35,0	
zázvor mletý	1,0	
tuk	150,0	
celer	120,0	
cibule	212,5	
voda pitná	750,0	
mouka hladká	100,0	
<u>zelí :</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

Příloha II.**Staročeská krkovička pečená****se špenátem****10****42**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová krkovička s k.	1 350,0	
sůl	35,0	
zázvor mletý	1,0	
tuk	150,0	
celer	120,0	
cibule	212,5	
voda pitná	750,0	
mouka hladká	100,0	
<u>špenát :</u>		
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	

Příloha II.

Husarská roláda **10** **43**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček s k.	1 320,0	
hovězí výřez	250,0	
cibule	42,5	
kmín	1,0	
pepř mletý	1,0	
paprika mletá	20,0	
česnek	22,5	
salám měkký	95,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	50,0	
voda pitná	600,0	

Příloha II.

Vepřové žebírko plněné **10** **44**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s k.	1 350,0	
slanina	100,0	
cibule	85,0	
salám měkký	97,0	
žampiony	142,5	
vejce 3ks	120,0	
sůl	40,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	50,0	
mouka hladká	30,0	
voda pitná	1 000,0	
máslo	100,0	

Příloha II.

Záhorácký závitek **10** **45**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček s k.	1 200,0	
česnek	27,0	
sůl	40,0	
slanina	100,0	
cibule	85,0	
zelí kysané	500,0	
kmín	2,0	
pepř mletý	1,0	
cukr	30,0	
tuk	50,0	
mouka hladká	50,0	
voda pitná	700,0	

Příloha II.

Vepřové maso dušené na**kmíně****10****46**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
tuk	120,0	
cibule	255,0	
kmín	3,0	
voda pitná	1 200,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	100,0	

Příloha II.**Vepřová plec na žampionech 10****47**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
tuk	120,0	
cibule	170,0	
sůl	30,0	
kmín	1,0	
pepř mletý	1,0	
voda pitná	1 200,0	
mouka hladká	80,0	
žampiony	190,0	

Příloha II.**Plovdivské maso****10****48**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
cibule	340,0	
tuk	150,0	
sůl	20,0	
česnek	18,0	
paprika mletá	15,0	
rajčatový protlak	100,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	50,0	

Příloha II.

Vepřové maso dušené v**mrkvi****10****49**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
voda pitná	400,0	
mrkev	960,0	
mouka hladká	40,0	
muškátový květ	0,5	
pepř mletý	0,5	
cukr	50,0	
mléko	200,0	

Příloha II. - brambory**Vepřové maso dušené v****kapustě****10****50**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
sůl	30,0	
cibule	170,0	
tuk	120,0	
pepř mletý	1,0	
voda pitná	500,0	
kapusta	690,0	
mouka hladká	50,0	
česnek	13,5	

Příloha II. - brambory**Vepřové maso v kedlubnách 10****51**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
tuk	150,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
voda pitná	400,0	
kedlubny	960,0	
mouka hladká	40,0	
cukr	30,0	
mléko	200,0	
petrželová nať	7,5	

Příloha II. - brambory

Vepřová plec nebo kýta na**paprice****10****52**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec nebo kýta k.u.	1 000,0	
tuk	150,0	
cibule	170,0	
paprika mletá	20,0	
sůl	30,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	100,0	
mléko	250,0	
smetana	250,0	

Příloha II.**Vepřový guláš****10****53**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
tuk	120,0	
cibule	255,0	
paprika mletá	20,0	
voda pitná	800,0	
rajčatový protlak	50,0	
sůl	30,0	
česnek	13,5	
kmín	2,0	
majoránka	1,0	
mouka hladká	50,0	

Příloha II.**Vepřový závitok Nachimov****10****54**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
vepřový ořez	300,0	
vepřová játra	142,5	
tuk	100,0	
cibule	170,0	
žampiony sterilované bez nálevu	200,0	
vejce 2ks	80,0	
sůl	30,0	
voda pitná	800,0	
mouka hladká	100,0	
máslo	50,0	

Příloha II.

Bratislavská vepřová plec	10		55
----------------------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
Vepřová plec k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
cibule	170,0	
rajčatový protlak	50,0	
voda pitná	600,0	
mouka hladká	80,0	
citron 1 ks	50,0	
mléko	500,0	
smetana	100,0	
mrkev	32,0	
celer	32,0	
okurky sterilované bez nálevu	45,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	40,0	

Příloha II.

Vepřové žebírko polomské	10		56
---------------------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s.k.	1 350,0	
sůl	30,0	
tuk	150,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
žampiony	450,0	
mouka hladká	70,0	
nové koření	1,0	
pepř mletý	1,0	
jalovec	1,0	
ocet	30,0	
smetana	300,0	

Příloha II.

Vepřové žebírko lašské	10		57
-------------------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně s.k.	1 350,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
slanina	100,0	
cibule	170,0	
paprika mletá	15,0	
rajčatový protlak	20,0	
smetana kyselá	500,0	
mouka hladká	100,0	
kopr sterilovaný bez nálevu	9,0	
vývar z bílých kostí	500,0	

Příloha II.

Plněný krkonošský řízek 10 58

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
zázvor mletý	1,0	
česnek	18,0	
cibule	170,0	
tuk	100,0	
hovězí játra	190,0	
kmín	1,0	
houby sušené - směs	10,0	
kapie sterilovaná bez nálevu	35,0	
petrželová nať	15,0	
vejce 2ks	80,0	
vývar z bílých kostí	400,0	
máslo	50,0	
mouka hladká	30,0	

Příloha II. - brambory

Vepřový závitok hukvaldský 10 59

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
slanina	200,0	
žampiony	360,0	
vejce	200,0	
cibule	255,0	
tuk	150,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
mouka hladká	50,0	

Příloha II.

Vepřový měšec po kaplicku 10 60

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
vepřová plec nebo ořez	300,0	
žemle - veka	100,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
sůl	30,0	
zázvor mletý	1,0	
vejce 2ks	80,0	
vepřová játra	285,0	
anglická slanina	100,0	
tuk	100,0	
pepř mletý	1,0	
slanina	100,0	
cibule	120,0	
mouka hladká	20,0	

Příloha II.**Vepřový řízek podle Petra****Voka 10 61**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
sůl	20,0	
cibule	170,0	
tuk	150,0	
vývar z bílých kostí	700,0	
nové koření	2,0	
mouka hladká	50,0	
citron	50,0	
víno bílé	100,0	
slanina	50,0	

Příloha II.

Šumavský závitek		10	62
Složení	váha čistá v g	poznámky	
vepřová kýta k.u.	1 000,0		
sůl	30,0		
pepř mletý	1,0		
hořčice	40,0		
salám měkký	143,0		
slanina	100,0		
zelí kysané	450,0		
tuk	120,0		
cibule	170,0		
rajčatový protlak	50,0		
voda pitná	1 000,0		
mouka hladká	100,0		
smetana	300,0		
citron	15,0		
Příloha II.			

Vepřový závitek se šunkou		10	63
Složení	váha čistá v g	poznámky	
vepřová kýta k.u.	1 000,0		
šunka dušená	150,0		
sůl	30,0		
tuk	100,0		
mouka hladká	70,0		
voda pitná	1 200,0		
máslo	40,0		
Příloha II.			

Vepřové žebírko Balkán		10	64
Složení	váha čistá v g	poznámky	
vepřová pečeně s k.	1 350,0		
sůl	20,0		
olej	150,0		
cibule	255,0		
česnek	18,0		
rajčata	360,0		
voda pitná	400,0		
balkánský sýr	100,0	k zapečení	
Příloha II. - brambory			

Hamburská vepřová kýta	10	65
Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
šunka dušená	200,0	
okurky sterilované bez nálevu	135,0	
sůl	30,0	
zelenina kořenová	120,0	
cibule	85,0	
tuk	150,0	
slanina	50,0	
koření divoké (bobkový list, nové koření, pepř celý, tymián)	3,0	
citron	25,0	
ocet	50,0	
voda pitná	900,0	
mouka hladká	100,0	
hořčice	50,0	
cukr	20,0	
mléko	500,0	
smetana	100,0	
Příloha II.		

Vepřový debrecínský guláš	10	66
Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec k.u.	1 000,0	
cibule	255,0	
tuk	120,0	
paprika mletá	15,0	
sůl	30,0	
rajčata	90,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	100,0	
párky jemné	148,5	
Příloha II.		

Špagety s vepřovým masem a rajčaty	10	67
Složení	váha čistá v g	poznámky
špagety	2 040,0	vařených
sůl	60,0	
tuk	250,0	
cibule	170,0	
vepřová plec b.k. nebo ořez	1 000,0	
pepř mletý	1,0	
rajčata	900,0	
rajčatový protlak	200,0	
sýr tvrdý strouhaný	190,0	k posypání při expedici

Lasagne s mletým masem	10		68
-------------------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny lasagne	1 500,0	nevařené
sůl	60,0	
rajčata loupaná	100,0	
oregano	10,0	
sýr parmazán	100,0	
sýr tvrdý	350,0	
mléko	1 000,0	
hovězí zadní k.u.	750,0	
vepřová krkovice k.u.	750,0	
mouka hladká	500,0	
máslo	250,0	

Segedínský guláš	10		69
-------------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček	1 000,0	
cibule	127,5	
tuk	120,0	
paprika mletá	15,0	
voda pitná	500,0	
sůl	30,0	
kmín	1,0	
zelí kysané	800,0	
mouka hladká	50,0	
mléko	250,0	

Příloha II. - houskové knedlíky

Vepřové karé plněné	10		70
----------------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová pečeně b.k.	1 500,0	
cibule	80,0	
slanina	100,0	
žampiony	95,0	
vejce 2ks	80,0	
sůl	40,0	
pepř mletý	1,0	
mouka hladká	30,0	
tuk	50,0	
voda pitná	1 000,0	
máslo	100,0	

Příloha II.

**Vepřová uzená pečeně nebo
krkovička se zelím**
10**71**

Složení	váha čistá v g	poznámky
Vepřová uzená pečeně s k. nebo uzená krkovice s k.	1 500,0	
pitná voda dle potřeby		
<u>zelí:</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	
Příloha II.		

**Vepřová uzená pečeně nebo
krkovička se špenátem**
10**72**

Složení	váha čistá v g	poznámky
Vepřová uzená pečeně s k. nebo uzená krkovice s k.	1 500,0	
pitná voda dle potřeby		
<u>špenát:</u>		
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	
Příloha II. - brambory, bramborové knedlíky		

Šunkové flíčky zapečené
10**73**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový uzený bůček s k. (zmasilý)	1 000,0	
těstoviny - velké flíčky	1 800,0	vařené
sůl	40,0	
pepř mletý	1,0	
květ mletý	1,0	
tuk	150,0	
mléko	500,0	
vejce 5ks	200,0	
strouhanka	50,0	

Špekové knedlíky se zelím 10 74

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový uzený bůček s k.	500,0	
slanina	150,0	
žemle - veka	1 000,0	
mouka hrubá	300,0	
sůl	30,0	
vejce	120,0	
pepř mletý	1,5	
květ mletý	1,5	
mléko	750,0	
sádlo škvařené	240,0	
cibule	255,0	
<u>zelí:</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

Bramborové knedlíky plněné uzeným masem se zelím 10 75

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový uzený bůček s k. (zmasilý)	75,0	
brambory	1 750,0	
mouka hrubá	400,0	
krupice	150,0	
vejce	80,0	
sůl	40,0	
mouka hladká	60,0	na vyválení
tuk	200,0	
cibule	212,5	
<u>zelí:</u>		
zelí sterilované bez nálevu	1 200,0	
voda pitná	450,0	
cibule	127,5	
tuk	75,0	
mouka hladká	30,0	
cukr	75,0	
sůl	15,0	
ocet	30,0	

Cmunda po kaplicku		10	76
Složení	váha čistá v g	poznámky	
brambory loupané	1 700,0		
mouka hladká	400,0		
mléko	200,0		
vejce 2ks	80,0		
česnek	18,0		
sůl	20,0		
pepř mletý	1,0		
majoránka	1,0		
tuk	300,0		
uzený bůček	1 000,0		
kysané zelí	900,0		
voda pitná	200,0		
kmín	2,0		
cibule	85,0		
mouka hladká	20,0		
tuk	50,0		
cukr	120,0		
sůl	10,0		
Špagety boloňské		10	77
Složení	váha čistá v g	poznámky	
špagety	2 040,0	vařené	
sůl	60,0		
tuk	200,0		
šunka dušená	500,0		
rajčata	900,0		
kečup	200,0		
pepř mletý	1,0		
sýr tvrdý strouhaný	190,0	ke zdobení při expedici	
Francouzské brambory		10	78
Složení	váha čistá v g	poznámky	
uzená vepřová plec	500,0		
brambory	2 100,0		
vejce 6ks	240,0		
cibule	144,0		
tuk	160,0		
strouhanka	100,0		
pepř mletý	1,0		
sůl	30,0		
vejce 4ks	160,0		
smetana	150,0		
mléko	200,0		

Vepřová játra na cibulce 10 79

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová játra	1 425,0	
tuk	180,0	
cibule	255,0	
kmín	3,0	
pepř mletý	1,5	
majoránka	1,5	
sůl	30,0	

Příloha II. - rýže, brambory

Lečo s klobásou 10 80

Složení	váha čistá v g	poznámky
klobása	1 000,0	
cibule	255,0	
tuk	150,0	
paprikové lusky čerstvé	1 125,0	
rajčata	450,0	
sůl	20,0	
vejce 10ks	400,0	

Příloha II. - brambory

Párek smažený v těstíčku 10 81

Složení	váha čistá v g	poznámky
párky jemné	1 000,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	120,0	
mouka hladká	140,0	
sůl	10,0	
tuk	200,0	

Příloha II. - bramborová kaše

Bramborový guláš s uzeninou 10 82

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	1 800,0	
slanina	100,0	
tuk	100,0	
cibule	170,0	
paprika mletá	30,0	
vývar z bílých kostí	1 200,0	
kmín	1,0	
pepř mletý	1,0	
mouka hladká	60,0	
česnek	18,0	
sůl	30,0	
majoránka	0,5	
salám měkký	475,0	

Šuang-si z hovězího masa	10	83
Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí zadní k.u.	1 500,0	
vejce 5ks	200,0	
sůl	20,0	
solamyl	100,0	
olej	300,0	
česnek	45,0	
žampiony	285,0	
pórek	240,0	
kapie sterilovaná bez nálevu	270,0	
cibule	255,0	
zázvor celý	50,0	
čili koření mleté	20,0	
sójová omáčka	150,0	
dezertní víno	200,0	
glutasol	20,0	
vývar z bílých kostí	100,0	
černé houby	140,0	
Příloha II. - rýže		

Vepřové maso Kung-pao	10	84
Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
sůl	10,0	
vejce 5ks	200,0	
solamyl	200,0	
olej	300,0	
čili koření mleté	30,0	
arašídý	300,0	
vývar z bílých kostí	100,0	
sójová omáčka	150,0	
cukr	100,0	
glutasol	20,0	
dezertní víno	120,0	
Příloha II. - rýže		

Švej-ču-žou	10	85
Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	2 000,0	
sůl	10,0	
vejce 5ks	200,0	
solamyl	200,0	
sádlo škvařené	500,0	
vývar z bílých kostí	100,0	
zelí hlávkové	240,0	
pórek	240,0	
sójová omáčka	200,0	
dezertní víno	120,0	
glutasol	20,0	
čili koření mleté	30,0	
jamajský pepř mletý	10,0	
Příloha II. - rýže		

Vepřové maso bac-can	10	86
Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
sůl	30,0	
vejce 5ks	200,0	
solamyl	200,0	
sádlo škvařené	300,0	
česnek	90,0	
zelí hlávkové	800,0	
cibule	255,0	
kapie sterilovaná bez nálevu	90,0	
žampiony sterilované bez nálevu	200,0	
vývar z bílých kostí	100,0	
ocet	100,0	
sójová omáčka	200,0	
cukr	100,0	
zázvor mletý	15,0	
glutasol	20,0	
čili koření mleté	20,0	
Příloha II. - rýže		

Vepřové maso po sečuánsku 10**87**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
sůl	30,0	
vejce 5ks	200,0	
solamyl	200,0	
olej	300,0	
cibule	255,0	
pórek	240,0	
česnek	90,0	
zelí hlávkové	800,0	
kapie sterilovaná bez nálevu	90,0	
žampiony čerstvé	190,0	
vývar z bílých kostí	100,0	
cukr	100,0	
ocet	35,0	
dezertní víno	160,0	
sójová omáčka	200,0	
glutasol	20,0	
cukr	5,0	
černé houby	140,0	

Příloha II. - rýže**Kuře chop-suey****10****88**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 500,0	
sůl	30,0	
vejce 5ks	200,0	
solamyl	150,0	
olej	300,0	
celer sterilovaný bez nálevu	200,0	
žampiony čerstvé	475,0	
kapie sterilovaná bez nálevu	270,0	
pórek	320,0	
cibule	425,0	
česnek	90,0	
fazole bílé	500,0	vařené
celerová nať	7,0	
čili koření mleté	10,0	
vývar z drůbeže	100,0	
glutasol	20,0	
dezertní víno	160,0	
sójová omáčka	150,0	
černé houby	140,0	

Příloha II. - rýže

Vepřové kostky na zázvoru 10 89

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová kýta k.u.	1 500,0	
pórek	80,0	
cibule	340,0	
česnek	85,0	
zázvor čerstvý	50,0	
citronová šťáva	40,0	
cukr	20,0	
olej	200,0	
glutasol	10,0	
čili koření mleté	5,0	
kurkuma	5,0	
sůl	10,0	
vývar z bílých kostí	300,0	

Příloha II. - rýže

Plněná krůtí prsa 10 90

Složení	váha čistá v g	poznámky
krůtí řízky - čistá svalovina	1 500,0	
žampiony sterilované bez nálevu	120,0	
vejce 5ks	200,0	
sůl	20,0	
uzená krkovice b.k. vařená	120,0	
sýr tvrdý	114,0	
kari koření	1,0	
vývar z drůbeže	100,0	
máslo	50,0	
tuk	100,0	

Příloha II. - brambory

Slepice na paprice 10 91

Složení	váha čistá v g	poznámky
slepice očištěná	2 500,0	
sůl	30,0	
cibule	170,0	
tuk	150,0	
paprika mletá	15,0	
voda pitná	1 000,0	
mouka hladká	100,0	
mléko	250,0	
smetana	250,0	

Příloha II. - krupicové noky

Kuře pečené	10	92
Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
máslo	150,0	
voda pitná	600,0	
Příloha II. - brambory, bramborová kaše		

Kuře pečené na způsob bažanta	10	93
Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
slanina	150,0	
sůl	30,0	
máslo	100,0	
cibule	170,0	
voda pitná	600,0	
nové koření	1,0	
celý pepř	1,0	
Příloha II.		

Kuře pečené s nádivkou	10	94
Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
máslo	150,0	
voda pitná	600,0	
<u>nádivka:</u>		
žemle - veka	475,0	
mléko	250,0	
máslo	50,0	
vejce 3ks	120,0	
sůl	10,0	
petrželová nať/pažitka	15,0	
květ mletý	1,5	
Příloha II. - brambory, bramborová kaše		

Maminčino kuře	10		95
-----------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	50,0	
máslo	100,0	
slanina	100,0	
voda pitná	600,0	
těstoviny - široké nudle	1 920,0	vařené
cibule	170,0	
tuk	150,0	
játra vepřová	285,0	
žampiony	190,0	

Kuře na zbojnický způsob	10		96
---------------------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
slanina	200,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	2,0	
česnek	27,0	
olej	100,0	

Příloha II.

Dušené kuře na zelenině	10		97
--------------------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
citron	25,0	
sůl	35,0	
pórek	40,0	
celer	80,0	
mrkev	320,0	
petržel	80,0	
voda pitná	400,0	
celý pepř	0,3	
bobkový list	0,3	
tymián	0,1	
cibule	102,0	
hřebíček	0,3	
bílé víno	100,0	
máslo	50,0	

Příloha II. - brambory, rýže

Perkelt z kuřat	10	98
------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
cibule	127,5	
tuk	150,0	
paprika mletá	20,0	
rajčatový protlak	50,0	
voda pitná	600,0	

Příloha II. - brambory, rýže

Kuře po valticku	10	99
-------------------------	-----------	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
tuk	100,0	
cibule	128,0	
paprika mletá	10,0	
nové koření	1,0	
voda pitná	600,0	
mouka hladká	100,0	
mléko	200,0	
smetana	100,0	
mrkev	80,0	
celer	80,0	
slanina	50,0	
víno bílé	100,0	

Příloha II. - brambory, rýže

Kuře po horácku	10	100
------------------------	-----------	------------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
máslo	80,0	
mouka hladká	40,0	
voda pitná	1 000,0	
slanina	80,0	
cibule	68,0	
žampiony	102,0	
klobása papriková	118,8	
rajčata	108,0	
víno bílé	100,0	

Příloha II. - brambory, rýže

Kuře na španělský způsob 10 101

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	100,0	
máslo	100,0	
cibule	85,0	
česnek	18,0	
kečup	100,0	
voda pitná	300,0	
šunka dušená	200,0	
víno bílé	200,0	

Příloha II. - brambory, rýže

Kuře zadělávané 10 102

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
voda pitná	1 400,0	
cibule	85,0	
zelenina kořenová	160,0	
máslo	150,0	
mouka hladká	120,0	
květ mletý	1,0	
mléko	500,0	
petrželová nať	15,0	

Příloha II. - těstoviny

Jemné kuřecí rizoto 10 103

Složení	váha čistá v g	poznámky
čistá kuřecí svalovina	1 000,0	
cibule	127,5	
tuk	150,0	
žampiony	190,0	
máslo	100,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	200,0	
mrkev sterilovaná bez nálevu	100,0	
vývar z bílých kostí	100,0	
sůl	20,0	
rýže dušená	1 500,0	
sýr tvrdý strouhaný	95,0	ke zdobení při expedici

Rizoto z vepřového masa
10
104

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřová plec b.k.	1 000,0	
tuk	120,0	
cibule	255,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,0	
lečo konzervované	300,0	
rýže	800,0	
voda pitná	1 200,0	
sýr tvrdý strouhaný	190,0	ke zdobení při expedici

**Smažený sekaný řízek se
sýrem**
10**105**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vepřový bůček s k.	960,0	
sýr tvrdý	285,0	
sůl	40,0	
pepř mletý	1,5	
petrželová nať/pažitka	22,5	
vejce	60,0	
mléko	150,0	
<u>na obalení:</u>		
mouka hladká	150,0	
vejce	120,0	
mléko	150,0	
strouhanka	300,0	
tuk	300,0	

Příloha II. - brambory, bramborová kaše

Sekaná pečeně	10	106
Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k.	225,0	
hovězí ořez	225,0	
vepřový ořez	225,0	
cibule	51,0	
vepřový bůček s k.	290,4	
sůl	30,0	
voda pitná	225,0	
strouhanka	135,0	
mléko	150,0	
vejce 1,5ks	60,0	
česnek	13,5	
pepř mletý	1,5	
mouka polohrubá	45,0	
slanina	60,0	
tuk	120,0	
voda pitná	600,0	na podlévání

Příloha II. - brambory, bramborová kaše

Karbanátek smažený	10	107
Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí ořez	400,0	
vepřový ořez	300,0	
cibule	42,5	
sůl	30,0	
česnek	9,0	
pepř mletý	1,0	
majoránka	1,0	
vejce 1ks	40,0	
strouhanka	60,0	
mouka hladká	30,0	
voda pitná	dle potřeby	
<u>na obalení:</u>		
mouka hladká	100,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	100,0	
strouhanka	200,0	
tuk	200,0	

Příloha II. - brambory, bramborová kaše

Čevapčiči	10	108
Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí zadní maso b.k.	500,0	
vepřový ořez	500,0	
cibule	255,0	
sůl	30,0	
paprika mletá	5,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	120,0	
hořčice	200,0	
Příloha II. - brambory		

Kapusta plněná	10	109
Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k. nebo ořez	500,0	
vepřový ořez	250,0	
vejce 2ks	80,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	2,0	
česnek	14,0	
strouhanka	100,0	
cibule	204,0	
kapusta	800,0	
tuk	100,0	
voda pitná	1 300,0	
mouka hladká	50,0	
slanina	50,0	
Příloha II. - brambory		

Paprikový lusk plněný		10	110
Složení	váha čistá v g	poznámky	
hovězí maso přední b.k. nebo ořez	250,0		
vepřový ořez	500,0		
vejce 2ks	80,0		
sůl	30,0		
pepř mletý	1,0		
strouhanka	100,0		
cibule	128,0		
paprikové lusky 10ks	750,0		
tuk	120,0		
zelenina kořenová	80,0		
koření divoké (bobkový list, nové			
koření, pepř celý, tymián)	2,0		
ocet	50,0		
rajčatový protlak	300,0		
voda pitná	1 200,0		
mouka hladká	100,0		
cukr	30,0		
Příloha II. - rýže, houskové knedlíky			

Dalmácké čufty	10	111
Složení	váha čistá v g	poznámky
hovězí maso přední b.k. nebo ořez	500,0	
vepřová plec b.k. nebo ořez	500,0	
žemle - vecka	200,0	
voda pitná	150,0	na namočení žemle
sůl	35,0	
mouka hladká	100,0	
vejce 1ks	40,0	
pepř mletý	1,0	
kmín	2,0	
tuk	100,0	
cibule	85,0	
paprika mletá	20,0	
mouka hladká	100,0	
rajčatový protlak	150,0	
voda pitná	1 200,0	
citron	45,0	
koření divoké (bobkový list, nové		
koření, pepř celý, tymián)	3,0	
smetana zakysaná	200,0	
mléko kyselé	100,0	
cukr	30,0	
rajčata	100,0	
okurky sterilované bez nálevu	90,0	
paprikové lusky zelené	255,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	100,0	
tuk	50,0	na podušení zeleniny
Příloha II. - brambory, rýže		

Vepřová krkovička smažená		10	112
Složení	váha čistá v g	poznámky	
vepřová krkovice k.u.	1 000,0		
sůl	40,0		
mouka hladká	150,0		
vejce	120,0		
mléko	120,0		
strouhanka	300,0		
tuk	300,0		
Příloha II. - brambory , bramborový salát s majonézou			

Vepřový řízek Ondráš	10		113
-----------------------------	-----------	--	------------

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	600,0	
mléko	100,0	
mouka hladká	200,0	
česnek	9,0	
sůl	10,0	
vejce 2ks	80,0	
majoránka	0,5	
vepřová kýta k.u.	1 000,0	
tuk	250,0	

Kuře smažené	10		114
---------------------	-----------	--	------------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře očištěné	2 500,0	
sůl	30,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření kuřete
mouka hladká	150,0	
vejce 3ks	120,0	
mléko	150,0	
strouhanka	250,0	
tuk	300,0	

Příloha II. - brambory, bramborová kaše

Kapr pečený na kmíně	10		115
-----------------------------	-----------	--	------------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kapr očištěný, vykuchaný	1 500,0	
sůl	30,0	
kmín	2,0	
tuk	100,0	
máslo	100,0	

Příloha II. - brambory

Kapr smažený	10		116
---------------------	-----------	--	------------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kapr očištěný, vykuchaný	1 500,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	100,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	100,0	
strouhanka	250,0	
tuk	300,0	
citron	100,0	ke zdobení při expedici

Příloha II. - brambory, bramborový salát s majonézou

Ryba zapečená se sýrem 10 117

Složení	váha čistá v g	poznámky
ryba (pangasius nebo tilapie) čerstvá		
nebo rozmrazená	1 500,0	
citron	125,0	
sůl	40,0	
tuk	150,0	
máslo	100,0	
voda pitná	200,0	
vejce 10ks	400,0	
mléko	500,0	
sýr tvrdý	285,0	
petrželová nať/pažitka	22,5	ke zdobení při expedici

Příloha II. - brambory, šťouchané brambory

Aljašská treska na česneku 10 118

Složení	váha čistá v g	poznámky
aljašská treska rozmrazená	1 800,0	
sůl	40,0	
pepř mletý	1,0	
česnek	90,0	
tuk	150,0	
voda pitná	300,0	
máslo	150,0	

Příloha II. - brambory, šťouchané brambory

Aljašská treska na žampionech 10 119

Složení	váha čistá v g	poznámky
aljašská treska rozmrazená	1 800,0	
citron	125,0	
sůl	40,0	
mouka hladká	20,0	
tuk	150,0	
žampiony	190,0	
máslo	100,0	
voda pitná	500,0	

Příloha II. - brambory, šťouchané brambory

Rybí filé smažené	10	120
--------------------------	-----------	------------

Složení	váha čistá v g	poznámky
rybí filé (z mořských ryb)	1 500,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	100,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	100,0	
strouhanka	250,0	
tuk	300,0	
citron	100,0	ke zdobení při expedici

Příloha II. - brambory, bramborový salát s majonézou

Králík pečený na česneku	10	121
---------------------------------	-----------	------------

Složení	váha čistá v g	poznámky
králík v celku	1 900,0	
slanina	100,0	
česnek	108,0	
sůl	30,0	
cibule	170,0	
tuk	120,0	
voda pitná	700,0	
mouka hladká	30,0	

Příloha II.

Králík dušený na paprice se žampiony	10	122
---	-----------	------------

Složení	váha čistá v g	poznámky
králík v celku	1 900,0	
sůl	30,0	
tuk	75,0	
cibule	170,0	
paprika mletá	15,0	
voda pitná	800,0	
máslo	75,0	
mouka hladká	120,0	
smetana	500,0	
žampiony čerstvé	142,5	

Příloha II.

**Hrachová kaše s cibulkou a
uzeným masem****10****123**

Složení	váha čistá v g	poznámky
hrách loupaný	2 420,0	vařený
voda pitná	dle potřeby	na namočení hrachu
pepř mletý	1,5	
majoránka	1,5	
česnek	27,0	
sůl	30,0	
vývar z bílých kostí	300,0	
cibule	255,0	
sádlo škvařené	200,0	
vepřová uzená krkovice s k.	1 500,0	
voda pitná	dle potřeby	na uvaření masa

**Čočka na kyselo s uzeným
masem****10****124**

Složení	váha čistá v g	poznámky
čočka	2 812,5	vařená
voda pitná	dle potřeby	na namočení čočky
cibule	127,5	
tuk	200,0	
mouka hladká	30,0	
sůl	30,0	
ocet	50,0	
vepřová uzená krkovice s k.	1 500,0	
voda pitná	dle potřeby	na uvaření masa

**Fazole na kyselo s uzeným
masem****10****125**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazole bílé	2 500,0	vařené
voda pitná	dle potřeby	na namočení fazolí
cibule	128,0	
sádlo škvařené	200,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,5	
vývar z bílých kostí	300,0	
ocet	50,0	
vepřová uzená krkovice s k.	1 500,0	
voda pitná	dle potřeby	na uvaření masa

**Hovězí maso vařené s
cibulovou omáčkou**
10**126**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	50,0	
máslo	80,0	
cibule	170,0	
mouka hladká	100,0	
vývar z bílých kostí	1 500,0	
pepř mletý	1,0	
sůl	10,0	
sardelová pasta	50,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

Příloha II. - bramborové knedlíky
**Hovězí maso vařené s rajskou
omáčkou**
10**127**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	80,0	
cibule	106,0	
mrkev	100,0	
celer	48,0	
petržel	48,0	
pepř celý	2,0	
nové koření	1,5	
bobkový list	1,0	
skořice celá	1,2	
mouka hladká	120,0	
rajčatový protlak	200,0	
vývar z bílých kostí	2 000,0	
sůl	30,0	
ocet	35,0	
cukr	100,0	
máslo	70,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

Příloha II. - houskové knedlíky

Hovězí maso vařené s**koprovou omáčkou****10****128**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	100,0	
mouka hladká	150,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
mléko	800,0	
sůl	30,0	
smetana	200,0	
ocet	100,0	
cukr	100,0	
kopr čerstvý nebo	75,0	
(kopr nakládaný)	125,0	
máslo	50,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

Příloha II. - houskové knedlíky**Hovězí maso vařené****s****okurkovou omáčkou****10****129**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	80,0	
máslo	50,0	
cibule	128,0	
mouka hladká	100,0	
nové koření	0,5	
vývar z bílých kostí	1 000,0	
mléko	500,0	
smetana	200,0	
cukr	30,0	
ocet	30,0	
okurky sterilované bez nálevu	225,0	
sůl	20,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

Příloha II. - houskové knedlíky, bramborové knedlíky

**Hovězí maso vařené se
smetanovou žampionovou
omáčkou**

10**130**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	50,0	
máslo	80,0	
mouka hladká	100,0	
vývar z bílých kostí	500,0	
mléko	600,0	
smetana	200,0	
žampiony	270,0	
cibule	128,0	
sůl	20,0	
ocet	20,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

Příloha II. - houskové knedlíky

**Hovězí maso vařené s
houbovou omáčkou**

10**131**

Složení	váha čistá v g	poznámky
houby sušené	25,0	
vývar z bílých kostí	1 500,0	
tuk	120,0	
cibule	170,0	
kmín drcený	1,2	
pepř celý	1,2	
mouka hladká	120,0	
sůl	30,0	
mléko	300,0	
smetana	200,0	
hovězí maso přední	1 500,0	
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa
sůl	40,0	na uvaření masa

Příloha II. - houskové knedlíky

Hovězí maso vařené	s		
křenovou omáčkou	10		132
Složení	váha čistá v g	poznámky	
tuk	80,0		
mouka hladká	120,0		
květ mletý	1,0		
vývar z bílých kostí	500,0		
mléko	1 200,0		
sůl	30,0		
smetana	300,0		
cukr	40,0		
křen	188,0		
máslo	70,0		
hovězí maso přední	1 500,0		
voda pitná	1 500,0	na uvaření masa	
sůl	40,0	na uvaření masa	
Příloha II. - knedlíky			

Kniha receptur

Hlavní jídla

3. cenová hladina - 5. jídlo - studené

Název : porce studená jídla			Pořadové číslo
Těstovinový salát	10		1
Složení	váha čistá v g	poznámky	
těstoviny - mušle	1 600,0	vařené	
zeleninová směs do bramborového salátu, sterilovaná, bez nálevu	835,0		
cibule	135,0		
majonéza	670,0		
hořčice	50,0		
vorčestr	10,0		
ocet	50,0		
cukr	33,0		
pepř mletý	3,0		
sůl	50,0		
Hradecký těstovinový salát	10		2
Složení	váha čistá v g	poznámky	
těstoviny - mušle	1 200,0	vařené	
celer sterilovaný bez nálevu	650,0		
mrkev sterilovaná bez nálevu	600,0		
okurky sterilované bez nálevu	240,0		
cibule	400,0		
hořčice	35,0		
olej	135,0		
ocet	100,0		
cukr	50,0		
pepř mletý	3,0		
Těstovinový salát se sýrem	10		3
Složení	váha čistá v g	poznámky	
těstoviny	1 670,0	vařené	
sůl	70,0	na vaření těstovin	
šunkový salám	475,0		
sýr tvrdý	392,0		
žampiony čerstvé	380,0		
pórek	320,0		
olej	117,0		
sůl	27,0		
bílý pepř mletý	3,0		

Těstovinový salát s**mozzarellou****10****4**

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny	1 400,0	vařené
celer řapíkatý	375,0	
paprika žlutá	375,0	
rajčata	600,0	
česnek	30,0	
bazalka	50,0	
mozzarella	350,0	
citronová šťáva	35,0	
ocet vinný	35,0	
sůl	70,0	na vaření těstovin
olivový olej	135,0	
sůl	17,0	
pepř mletý	7,0	

Těstovinový salát s tuňákem**10****5**

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny	1 600,0	vařené
sůl	35,0	na uvaření těstovin
tuňák v oleji včetně nálevu	667,0	
papriky barevné - 3 barvy	500,0	
rajčata	450,0	
sójová omáčka	83,0	
sůl	17,0	
pepř mletý	7,0	
petrželová nať	50,0	

Salát těstovinový s brokolicí a**šunkou****10****6**

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny	1 800,0	vařené
brokolice	1 200,0	vařená
sůl	10,0	
olej	50,0	
šunka dušená	500,0	

Řecký salát	10		7
--------------------	-----------	--	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
rajčata	840,0	
paprikové lusky	625,0	
okurky salátové	900,0	
cibule	320,0	
olivy černé neplněné	167,0	
vejce vařená 8,5 ks	334,0	
olej	167,0	
ocet	34,0	
cukr	17,0	
pepř mletý	1,7	
sůl	10,0	

Šopský salát	10		8
---------------------	-----------	--	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
paprikové lusky	500,0	
okurky salátové	1 200,0	
rajčata	900,0	
cibule	320,0	
sýr balkánský	334,0	
olej	100,0	
ocet	50,0	
cukr	34,0	
pepř mletý	1,7	
sůl	50,0	

Čínský salát ze sójového masa	10		9
--------------------------------------	-----------	--	----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
sójové maso (kostky)	1 200,0	vařené
voda pitná	800,0	na uvaření sój.masa
polévkové koření	34,0	na uvaření sój.masa
sůl	34,0	
zelenina sterilovaná bez nálevu	500,0	
paprika sterilovaná bez nálevu	350,0	
okurky sterilované bez nálevu	450,0	
kukuřice sterilovaná bez nálevu	270,0	
cibule	400,0	
olej	167,0	
sójová omáčka	50,0	
ocet	35,0	
cukr	35,0	
pepř mletý	3,5	

Salát Tofu originál	10		10
----------------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
zelí čínské	1 500,0	
okurky sterilované bez nálevu	360,0	
paprika sterilovaná bez nálevu	334,0	
žampiony sterilované bez nálevu	167,0	
tofu	667,0	
olej	167,0	
sójová omáčka	84,0	
ocet	100,0	
cukr	50,0	
zázvor mletý	3,4	
sůl	17,0	

Salát s jablky a kuřecím masem	10		11
---------------------------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
mrkev	667,0	
sójové klíčky	667,0	
jablka	1 192,0	
cibule	214,0	
kuřecí prsa pečená	667,0	
olej	67,0	
sůl	17,0	
citronová šťáva	67,0	

Zeleninový salát s krabími

tyčinkami	10		12
------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
krabí tyčinky	350,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
ředkvičky	534,0	
jogurt bílý	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
cukr	34,0	na zálivku
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u>		
zálivku je možné servírovat zvlášť		

Zeleninový salát se šunkou 10 13

Složení	váha čistá v g	poznámky
šunka dušená	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
rajčata	534,0	
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

Zeleninový salát se sýrem 10 14

Složení	váha čistá v g	poznámky
sýr tvrdý 45%	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
mrkev	534,0	nudličky
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

Zeleninový salát s hermelínem 10 15

Složení	váha čistá v g	poznámky
hermelín	400,0	
paprika žlutá	625,0	
rajčata	534,0	
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

**Zeleninový salát s pečeným
kuřecím masem**
10**16**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuřecí maso pečené	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
řapíkatý celer	534,0	
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

Zeleninový salát s vejci
10**17**

Složení	váha čistá v g	poznámky
vejce vařená 10 ks	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
ředkvičky	534,0	
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

**Zeleninový salát s
mozzarellou**
10**18**

Složení	váha čistá v g	poznámky
mozzarella	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
řapíkatý celer	534,0	
jogurt bílý	500,0	na zálivku
cukr	34,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u> zálivku je možné servírovat zvlášť		

Zeleninový salát s tuňákem **10** **19**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuňák ve vlastní šťávě bez nálevu	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
rajčata	534,0	
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u>		
zálivku je možné servírovat zvlášť		

Zeleninový salát s uzeným sýrem **10** **20**

Složení	váha čistá v g	poznámky
uzený sýr 45%	400,0	
hlávkový salát	600,0	
okurky salátové	450,0	
paprika žlutá	625,0	
mrkev	534,0	nudličky
majonéza	500,0	na zálivku
citronová šťáva	167,0	na zálivku
sůl	17,0	
petrželová nať	125,0	
pepř mletý	3,4	na zálivku
<u>poznámka k servírování :</u>		
zálivku je možné servírovat zvlášť		

Římský salát **10** **21**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazole červené	2 084,0	vařené
špenátové listy čerstvé	450,0	
rajčata	540,0	
olej olivový	67,0	
ocet jablečný	67,0	
pepř mletý	6,7	
med	67,0	
skořice	6,7	
mozzarella	134,0	

Barevný fazolový salát		10	22
Složení	váha čistá v g	poznámky	
fazole bílé	1 084,0	vařené	
fazole tmavé	1 084,0	vařené	
cibule	400,0		
paprika čerstvá žlutá	250,0		
paprika čerstvá červená	250,0		
citronová šťáva	67,0		
olej	167,0		
sůl	17,0		
pepř mletý	3,4		
cukr	50,0		

Salát ze zelených fazolek		10	23
Složení	váha čistá v g	poznámky	
fazolové lusky mražené	1 950,0		
šunka dušená	334,0		
majonéza	334,0		
zakysaná smetana	334,0		
horčice plnotučná	167,0		
ocet	34,0		
smetana 33%	334,0		
sůl	34,0		
pepř mletý	3,4		
cibule	267,0		
kopr sterilovaný bez nálevu	167,0		

Čočkový salát s vejci		10	24
Složení	váha čistá v g	poznámky	
čočka	1 000,0	vařená	
zeleninová směs sterilovaná bez nálevu	334,0		
paprika sterilovaná bez nálevu	334,0		
okurky sterilované bez nálevu	300,0		
vejce vařená 10ks	400,0		
majonéza	834,0		
vorčestr	17,0		
ocet	74,0		
cukr	60,0		
pepř mletý	10,0		
sůl	34,0		

**Indický fazolový salát s
kuřecím masem**
10**25**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuře pečené	345,0	bez kůže a kostí
olej	67,0	
sůl	50,0	
koření karí	10,0	na pečení kuřete
fazole barevné	1 834,0	vařené
cibule	267,0	podusit s protlakem
rajčatový protlak	67,0	
majonéza	534,0	
jogurt bílý	167,0	
cukr	17,0	
ocet	50,0	

Cizrnový salát s olivami
10**26**

Složení	váha čistá v g	poznámky
cizrna	1 500,0	vařená
paprika čerstvá - 3 barvy	894,0	
olivy zelené bez pecek a nálevu	250,0	
olivy černé bez pecek a nálevu	250,0	
cibule	134,0	
olej	167,0	
hořčice plnotučná	167,0	
křen	100,0	

Marocký salát (kuskusový)
10**27**

Složení	váha čistá v g	poznámky
kuskus	900,0	nabobtnalý
cibule	267,0	
paprika zelená	250,0	
okurka salátová	400,0	
cizrna konzervovaná	400,0	
rozinky	100,0	
pomeranče	350,0	
sůl	3,4	
salát hlávkový	400,0	
máta čerstvá	30,0	
jogurt bílý	400,0	
pepř mletý	5,0	

Salát Caprese
10**28**

Složení	váha čistá v g	poznámky
rajčata	2 000,0	
mozzarella	700,0	
olej olivový	50,0	
pepř mletý	1,0	
bazalka čerstvá	100,0	

Indonéský salát		10	29
Složení	váha čistá v g	poznámky	
kuře pečené	1 500,0	bez kůže a kostí	
česnek	15,0	na pečení kuřete	
těstoviny	327,0	vařené	
cibule	400,0	podusit s kari kořením	
olej	167,0		
koření kari	10,0		
ananasový kompot bez nálevu	267,0		
žampiony sterilované bez nálevu	267,0		
paprika sterilovaná bez nálevu	267,0		
rozinky	34,0		
sůl	34,0		
Zelený salát se sýrem cottage		10	30
Složení	váha čistá v g	poznámky	
hlávkový salát	1 000,0		
vejce vařená 17ks	667,0	nakrájet na plátky	
sýr cottage	667,0		
jogurt bílý	334,0	na zálivku	
majonéza	667,0	na zálivku	
citronová šťáva	67,0	na zálivku	
cukr	17,0	na zálivku	
pepř mletý	1,7	na zálivku	
sůl	17,0		
pažitka	33,0	ze zdobení při expedici	
poznámka k servírování :			
zálivku je možné servírovat zvlášť			
Bretaňský salát		10	31
Složení	váha čistá v g	poznámky	
fazole bílé	2 083,0	vařené	
olej	167,0		
cibule	147,0		
rajčatový protlak	200,0		
salám měkký	938,0		
hořčice	33,0		
cukr	50,0		
ocet	67,0		
vorčestr	17,0		
pepř mletý	7,0		
sůl	50,0		

Mexické fazole	10	32
Složení	váha čistá v g	poznámky
fazole barevné	1 333,0	vařené
anglická slanina	500,0	
cibule	320,0	
kukuřice sterilované bez nálevu	333,0	
feferony sterilované bez nálevu	75,0	
paprika sterilovaná bez nálevu	167,0	
okurky sterilované bez nálevu	300,0	
česnek	30,0	
čili omáčka	167,0	
olej	100,0	
ocet	50,0	
cukr	33,0	
sůl	33,0	

Kniha receptur

Hlavní jídla

3. cenová hladina - 4. jídlo - bezmasé

Název :	porce	bezmasá jídla	Pořadové číslo
Houbový kuba	10		1
Složení	váha čistá v g	poznámky	
kroupy velké	2 400,0	vařené	
cibule	85,0		
sádlo škvařené	200,0		
voda pitná	100,0	na uvaření hub	
houby sušené	100,0		
sůl	30,0		
pepř mletý	1,0		
česnek	27,0		
vývar z hovězích kostí	200,0		
Hrachová kaše s cibulkou	10		2
Složení	váha čistá v g	poznámky	
hrách loupaný	2 420,0	vařený	
voda pitná	dle potřeby	na namočení hrachu	
pepř mletý	1,5		
majoránka	1,5		
česnek	27,0		
sůl	30,0		
vývar z bílých kostí	300,0		
cibule	255,0		
sádlo škvařené	200,0		
vejce vařená 20 ks	800,0	natvrdo nebo ztracená	
Čočka na kyselo	10		3
Složení	váha čistá v g	poznámky	
čočka	2 812,5	vařená	
voda pitná	dle potřeby	na namočení čočky	
cibule	127,5		
tuk	200,0		
mouka hladká	30,0		
sůl	30,0		
ocet	50,0		
vejce vařená 20 ks	800,0	natvrdo nebo ztracená	

Fazole na kyselo		10	4
Složení		váha čistá v g	poznámky
fazole bílé		2 500,0	vařené
voda pitná	dle potřeby		na namočení fazolí
cibule		128,0	
sádlo škvařené		200,0	
sůl		30,0	
pepř mletý		1,5	
vývar z bílých kostí		300,0	
ocet		50,0	
vejce vařená 20 ks		800,0	natvrdo nebo ztracená

Šoulet		10	5
Složení		váha čistá v g	poznámky
hrách loupaný		1 210,0	vařený
voda pitná	dle potřeby		na namočení hrachu, vaření krup
kroupy velké		1 500,0	vařené
pepř mletý		1,5	
majoránka		1,5	
česnek		27,0	
sůl		30,0	
cibule		255,0	
sádlo škvařené		150,0	
slanina		150,0	

Bramborový guláš s houbami		10	6
Složení		váha čistá v g	poznámky
cibule		340,0	
tuk		120,0	
paprika mletá		15,0	
kmín		2,0	
vývar z bílých kostí		1 600,0	
brambory loupané		2 400,0	
sůl		20,0	
pepř mletý		2,0	
houby sušené		40,0	
voda pitná	dle potřeby		na namočení a uvaření hub
máslo		100,0	
mouka hladká		80,0	
česnek		27,0	

Bramborák (porce 3ks /270g) 10 7

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	2 520,0	
mléko	300,0	
mouka hladká	600,0	
vejce 3ks	120,0	
česnek	27,0	
sůl	30,0	
majoránka	1,5	
pepř mletý	1,5	
sádlo škvařené	600,0	

Strapačky se zelím 10 8

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	1 900,0	
mouka hladká	450,0	
mouka hrubá	500,0	
sůl	50,0	
pepř mletý	1,0	
cibule	85,0	
sádlo škvařené	100,0	
zelí kysané	800,0	
slanina	300,0	

Chlupaté knedlíky se zelím 10 9

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	1 560,0	
brambory vařené - loupané	200,0	
vejce 1ks	40,0	
sůl	30,0	
mouka hrubá	600,0	
zelí kysané	800,0	
cibule	170,0	
sádlo škvařené	200,0	
mouka hladká	20,0	
cukr	50,0	

Lasagne se špenátem a sýrem 10 10

Složení	váha čistá v g	poznámky
těstoviny lasagne	2 000,0	
špenát mražený	1 000,0	
mléko	600,0	
česnek	20,0	
sůl	60,0	
pepř bílý	1,5	
olej	200,0	
sýr parmezán	500,0	
mouka hladká	500,0	
muškátový květ	1,0	
smetana	200,0	

Žampiony smažené 10 11

Složení	váha čistá v g	poznámky
žampiony čerstvé	1 710,0	
sůl	30,0	
mouka hladká	150,0	
vejce 3ks	120,0	
mléko	150,0	
strouhanka	300,0	
tuk	300,0	

Bramborové šišky s máslem a houskou 10 12

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory	1 680,0	
sůl	30,0	
vejce 3ks	120,0	
krupice	240,0	
mouka hrubá	600,0	
voda pitná	dle potřeby	na uvaření šišek
strouhanka	450,0	
cukr moučka	300,0	
máslo	300,0	

Bramborové šišky s máslem a**mákem****10****13**

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory	1 680,0	
sůl	30,0	
vejce 3ks	120,0	
krupice	240,0	
mouka hrubá	600,0	
voda pitná	dle potřeby	na uvaření šišek
strouhanka	300,0	
cukr moučka	150,0	
mák	150,0	
máslo	300,0	

Bramborové škubánky s**mákem****10****14**

Složení	váha čistá v g	poznámky
brambory loupané	2 000,0	
voda pitná	900,0	
sůl	30,0	
mouka hrubá	600,0	
<u>sypání a maštění :</u>		
mák	180,0	
cukr moučka	300,0	
sádlo škvařené nebo máslo	300,0	

Krupicová kaše s máslem a**kakaem****10****15**

Složení	váha čistá v g	poznámky
mléko	3 000,0	
sůl	5,0	
krupice	600,0	
cukr moučka	300,0	
kakao	150,0	
máslo	300,0	

Rýžový nákyp se švestkami 10 16

Složení	váha čistá v g	poznámky
rýže	600,0	
mléko	1 500,0	
sůl	15,0	
máslo	300,0	
vejce 6ks	240,0	
cukr krupice	120,0	do bílků
švestkový kompot bez nálevu	1 200,0	
skořice mletá	3,0	
cukr moučka	60,0	na posypání

Švestkové knedlíky 10 17

Složení	váha čistá v g	poznámky
mléko	600,0	
máslo	40,0	
sůl	20,0	
mouka hrubá	900,0	
vejce 2ks	80,0	
švestky -čerstvé nebo kompotované	1 260,0	
tvoroh tvrdý	300,0	
cukr moučka	300,0	
máslo	300,0	na omaštění

Palačinky s čokoládou a šlehačkou 10 18

Složení	váha čistá v g	poznámky
vejce 6ks	240,0	
sůl	10,0	
mléko	1 500,0	
mouka polohrubá	750,0	
máslo	300,0	
džem	400,0	
cukr moučka	100,0	
čokoláda na vaření	100,0	
smetana ke šlehání	400,0	
<u>poznámka k servírování :</u>		
porce = 4 ks palačinek		

**Dukátové dučtičky s
vanilkovým krémem****10****19**

Složení	váha čistá v g	poznámky
<u>těsto :</u>		
droždí	50,0	
cukr krupice	150,0	
mléko	750,0	
mouka hladká	1 200,0	
vejce 3ks	120,0	
citronová kůra	20,0	
sůl	10,0	
máslo	350,0	
<u>vanilkový krém:</u>		
mléko	2 000,0	
cukr krupice	200,0	
krémový prášek	100,0	
žloutky 10ks	200,0	
cukr vanilínový	20,0	

Nudle s mákem**10****20**

Složení	váha čistá v g	poznámky
nudle široké	3 120,0	vařené
sůl	15,0	
cukr moučka	240,0	
vanilínový cukr	60,0	
mák mletý	150,0	
máslo	300,0	

Žemlovka jableková**10****21**

Složení	váha čistá v g	poznámky
žemle nebo veka	1 200,0	
vejce 4,5ks	180,0	
mléko	900,0	
sůl	15,0	
jablka	975,0	
rozinky	60,0	
cukr krupice	180,0	
skořice mletá	3,0	
tuk	300,0	
cukr moučka	150,0	
vanilínový cukr	30,0	

Kynuté knedlíky s ovocem		10	22
Složení	váha čistá v g	poznámky	
droždí	30,0		
cukr krupice	60,0		
mléko	660,0		
mouka hrubá	1 500,0		
vejce 1,5ks	60,0		
sůl	15,0		
ovoce očištěné - borůvky, jahody, meruňky nebo švestky	1 200,0		
cukr moučka	150,0		
cukr vanilínový	30,0		
mák mletý	150,0		
máslo	300,0		

Buchty domácí plněné mákem		10	23
Složení	váha čistá v g	poznámky	
droždí	50,0		
cukr krupice	200,0		
mléko	700,0		
mouka hladká	1 500,0		
vejce 3ks	120,0		
citronová kůra	20,0		
sůl	10,0		
máslo	350,0		
<u>náplň maková:</u>	1000g		
mák	500,0		
mléko	800,0		
cukr	150,0		
perník strouhaný	130,0		
citronová kůra	40,0		
rozinky	40,0		
cukr moučka	100,0	na posypání	

Buchty domácí plněné

povidly **10** **24**

Složení	váha čistá v g	poznámky
droždí	50,0	
cukr krupice	200,0	
mléko	700,0	
mouka hladká	1 500,0	
vejce 3ks	120,0	
citronová kůra	20,0	
sůl	10,0	
máslo	350,0	
<u>náplň povidlová:</u>	1000g	
povidlová švestková	800,0	
voda pitná	100,0	
cukr moučka	100,0	
romové aroma	30,0	
badyán mletý nebo skořice	3,0	
cukr moučka	100,0	na posypání

Buchty domácí plněné

tvarohem **10** **25**

Složení	váha čistá v g	poznámky
droždí	50,0	
cukr krupice	200,0	
mléko	700,0	
mouka hladká	1 500,0	
vejce 3ks	120,0	
citronová kůra	20,0	
sůl	10,0	
máslo	350,0	
<u>náplň tvarohová:</u>	1000g	
tvaroh měkký	660,0	
vejce 1,5ks	60,0	
cukr moučka nebo krupice	220,0	
muškátový oříšek	3,0	
citronová kůra	20,0	
rozinky	80,0	
cukr moučka	100,0	na posypání

Vdolečky bavorské**(porce 5ks)****10****26**

Složení	váha čistá v g	poznámky
droždí	35,0	
cukr krupice	125,0	
mléko	400,0	
mouka polohrubá	1 000,0	
vejce 2,5ks	100,0	
citronová kůra	20,0	
sůl	15,0	
máslo	115,0	
mouka polohrubá	150,0	na vyválení a podsypání
povidla švestková	400,0	
tuk	500,0	
tvoroh tvrdý	250,0	
smetana ke šlehání	250,0	
cukr moučka do smetany	25,0	

Špenát dušený + sázená vejce**10****27**

Složení	váha čistá v g	poznámky
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	
vejce 10ks	400,0	
tuk	50,0	na smažení vajec

Příloha II. - brambory**Fazolové lusky na kyselo****10****28**

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazolové lusky zmrazené nebo		
sterilované bez nálevu	1 500,0	
voda pitná	200,0	
sůl	30,0	
máslo	150,0	
mouka hladká	40,0	
smetana ke šlehání	300,0	
kopr sterilovaný bez nálevu	36,0	
cukr	40,0	
ocet	40,0	

Příloha II. - brambory

**Hrášek s karotkou dušený na
másle****10****29**

Složení	váha čistá v g	poznámky
mrkev /karotka	960,0	
voda pitná	200,0	
hrášek zmrazený nebo sterilovaný bez nálevu	900,0	
máslo	200,0	
sůl	20,0	

Příloha II. - brambory**Zeleninová směs dušená na
másle****10****30**

Složení	váha čistá v g	poznámky
zeleninová směs zmrazená	1 850,0	
voda pitná	200,0	
sůl	30,0	
máslo	200,0	
pepř mletý	1,5	

Příloha II. - brambory**Vaječná omeleta s hráškem****10****31**

Složení	váha čistá v g	poznámky
máslo	200,0	
vejce 30ks	1 200,0	
sůl	30,0	
hrášek sterilovaný bez nálevu	800,0	

Příloha II. - brambory**Vaječná omeleta se špenátem****10****32**

Složení	váha čistá v g	poznámky
tuk	200,0	
vejce 30ks	1 200,0	
sůl	15,0	
<u>špenát:</u>		
špenát zmrazený	1 700,0	
cibule	136,0	
tuk	200,0	
mouka hladká	40,0	
vývar z bílých kostí	250,0	
česnek	18,0	
pepř mletý	1,5	
sůl	30,0	

Příloha II. - brambory

Vaječná omeleta se žampiony 10 33

Složení	váha čistá v g	poznámky
žampiony	475,0	
máslo	250,0	
cibule	255,0	
sůl	30,0	
vejce 30ks	1 200,0	

Příloha II. - brambory**Květákový řízek pečený 10 34**

Složení	váha čistá v g	poznámky
květák očištěný	1 100,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření kvěťáku
sůl	30,0	
žemle - veka	285,0	
mléko	100,0	
vejce 4ks	160,0	
mouka hladká	120,0	
pepř mletý	1,0	
tuk	200,0	
máslo	100,0	

Příloha II. - brambory**Lečo s vejci 10 35**

Složení	váha čistá v g	poznámky
cibule	255,0	
tuk	200,0	
paprikové lusky	1 125,0	
sůl	30,0	
rajčata	450,0	
pepř mletý	1,5	
vejce 20ks	800,0	

Příloha II. - brambory**Květákový mozeček 10 36**

Složení	váha čistá v g	poznámky
květák očištěný	1 100,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření kvěťáku
sůl	30,0	
cibule	170,0	
tuk	200,0	
pepř mletý	1,5	
vejce 20ks	800,0	

Příloha II. - brambory

Celer smažený	10		37
----------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
celer	1 120,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření celeru
sůl	30,0	
mouka hladká	150,0	
vejce 3ks	120,0	
mléko	200,0	
strouhanka	250,0	
tuk	200,0	

Příloha II. - brambory

Fazolové lusky na smetaně	10		38
----------------------------------	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
fazolové lusky sterilované bez nálevu	2 000,0	
sůl	30,0	
voda pitná	150,0	
máslo	150,0	
mouka hladká	100,0	
smetana	1 000,0	
kopr čerstvý	7,0	
ocet	10,0	

Příloha II. - brambory

Kapustový karbanátek smažený	10		39
---	-----------	--	-----------

Složení	váha čistá v g	poznámky
kapusta	1 200,0	
voda pitná	dle potřeby	na ovaření kapusty
slanina	300,0	
vejce 3ks	120,0	
mouka hladká	50,0	
strouhanka	300,0	
česnek	27,0	
sůl	30,0	
pepř mletý	1,5	
<u>na obalení :</u>		
mouka hladká	100,0	
vejce 2ks	80,0	
mléko	100,0	
strouhanka	250,0	
tuk	300,0	

Příloha II. - brambory

Květák smažený		10	40
Složení		váha čistá v g	poznámky
květák očištěný		1 600,0	
voda pitná	dle potřeby		na ovaření kvěťáku
sůl		30,0	
mouka hladká		150,0	
vejce		120,0	
mléko		200,0	
strouhanka		400,0	
tuk		300,0	
Příloha II. - brambory			

Zeleninový řízek smažený		10	41
Složení		váha čistá v g	poznámky
celer		600,0	
mrkev /karotka		600,0	
petržel		300,0	
voda pitná	dle potřeby		na ovaření zeleniny
sůl		30,0	
vejce 4ks		160,0	
mouka hladká		50,0	
strouhanka		300,0	
pepř mletý		1,5	
muškátový oříšek		0,5	
<u>na obalení :</u>			
mouka hladká		120,0	
vejce		120,0	
mléko		120,0	
strouhanka		250,0	
tuk		300,0	
Příloha II. - brambory			

Zeleninové smaženky		10	42
Složení		váha čistá v g	poznámky
máslo		75,0	
cibule		64,0	
mrkev /karotka		224,0	
kapusta		176,0	
květák očištěný		220,0	
fazole sterilované bez nálevu		220,0	
mouka hladká		35,0	
sýr tvrdý		71,0	
petrželová nať		11,0	
sůl		30,0	
vejce 5ks		200,0	
olej		350,0	
Příloha II. - brambory			

Brokolice smažená		10	43
Složení		váha čistá v g	poznámky
brokolice očištěná		1 600,0	
voda pitná	dle potřeby		na ovaření brokolice
sůl		30,0	
mouka hladká		150,0	
vejce		120,0	
mléko		200,0	
strouhanka		400,0	
tuk		300,0	
Příloha II. - brambory			

Lilek po orientálsku		10	44
Složení		váha čistá v g	poznámky
lilek		1 960,0	
sůl		30,0	
mouka hladká		20,0	
olej stolní		100,0	
cibule		85,0	
rajčata		450,0	
nové koření		0,5	
pepř celý		0,5	
žampiony steilované bez nálevu		200,0	
česnek		18,0	
vývar z hovězích kostí		400,0	
víno červené		50,0	
máslo		50,0	
Příloha II. - brambory			

Zeleninové rizoto		10	45
Složení	váha čistá v g	poznámky	
celer	240,0		
mrkev	320,0		
petržel	240,0		
sůl	30,0		
sádlo škvařené	200,0		
cibule	127,5		
paprika mletá	15,0		
pepř mletý	1,0		
rýže	1 600,0		
hrášek sterilovaný bez nálevu	200,0		
kečup	250,0		
sýr tvrdý strouhaný	95,0	ke zdobení při expedici	

Květák zapékaný s vejci		10	46
Složení	váha čistá v g	poznámky	
květák očištěný	2 000,0		
sůl	30,0		
máslo	200,0		
mouka hladká	60,0		
mléko	500,0		
sýr tvrdý strouhaný	95,0		
vejce 4ks	160,0		

Příloha II. - brambory

Špagety po uhlířsku		10	47
Složení	váha čistá v g	poznámky	
těstoviny - špagety	2 040,0	vařené	
sůl	60,0		
olej stolní	150,0		
slanina	190,0		
vejce 20ks	800,0		
pepř mletý	1,0		
sýr tvrdý strouhaný	190,0	ke zdobení při expedici	

Koprová omáčka s vejci		10	48
Složení	váha čistá v g	poznámky	
tuk	100,0		
mouka hladká	150,0		
vývar z bílých kostí	500,0		
mléko	800,0		
sůl	30,0		
smetana	200,0		
ocet	100,0		
cukr	100,0		
kopr čerstvý nebo	75,0		
(kopr nakládaný)	125,0		
máslo	50,0		
vejce vařená 20 ks	800,0	natvrdo nebo ztracená	
Příloha II.- brambory, houskové knedlíky			

Okurková omáčka s vejci		10	49
Složení	váha čistá v g	poznámky	
tuk	80,0		
máslo	50,0		
cibule	128,0		
mouka hladká	100,0		
nové koření	0,5		
vývar z bílých kostí	1 000,0		
mléko	500,0		
smetana	200,0		
cukr	30,0		
ocet	30,0		
okurky sterilované bez nálevu	225,0		
sůl	20,0		
vejce vařená 20 ks	800,0	natvrdo nebo ztracená	
Příloha II.- brambory, houskové knedlíky			

Křenová smetanová omáčka s vejci			10	50
Složení	váha čistá v g	poznámky		
tuk	80,0			
mouka hladká	120,0			
květ mletý	1,0			
vývar z bílých kostí	500,0			
mléko	1 200,0			
sůl	30,0			
smetana	300,0			
cukr	40,0			
křen	188,0			
máslo	70,0			
vejce vařená 20 ks	800,0	natvrdo nebo ztracená		
Příloha II.- brambory, houskové knedlíky				