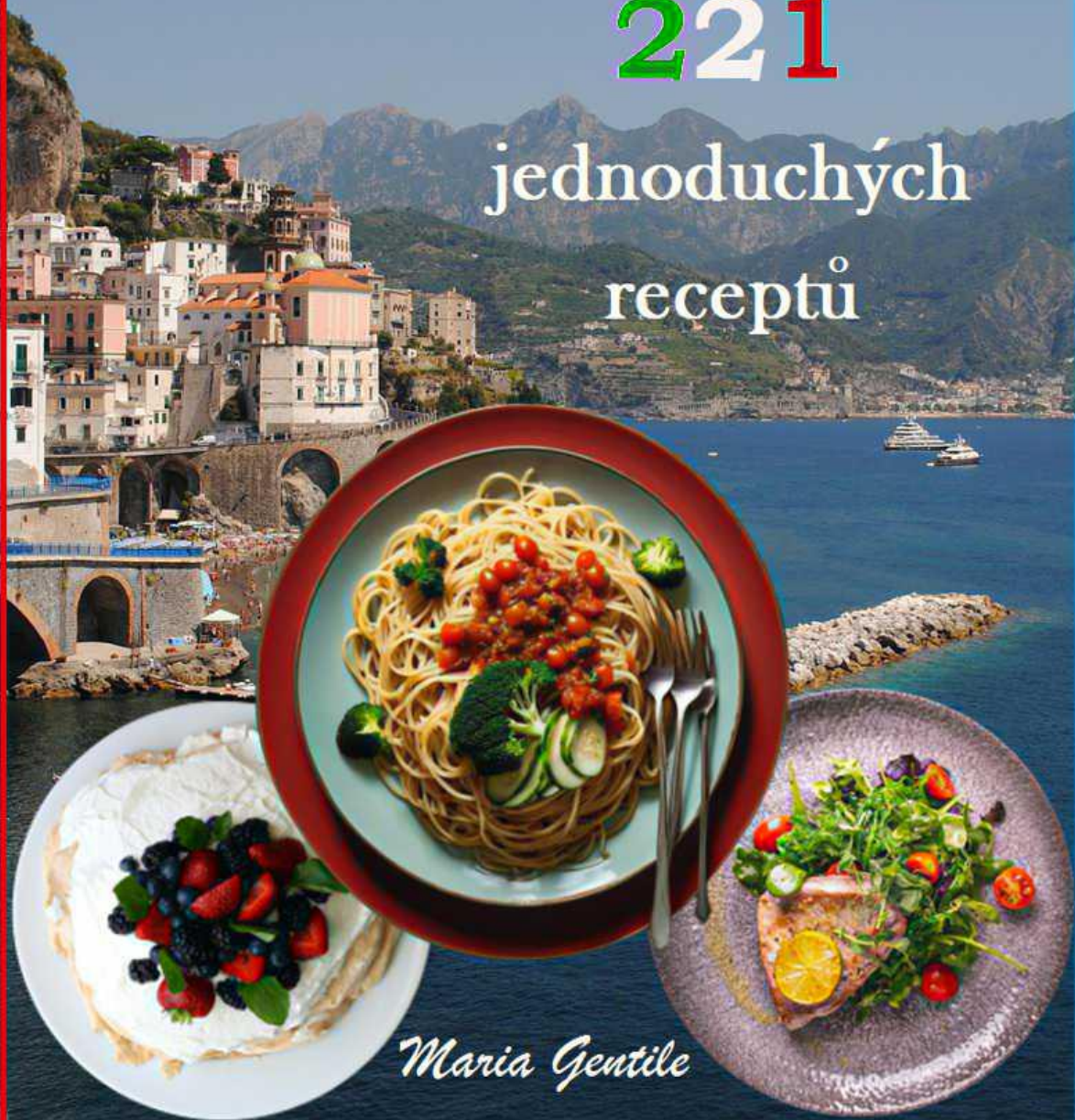


# ITALSKÁ KUCHAŘKA

221

jednoduchých  
receptů



*Maria Gentile*

Splendidum družstvo

## **ITALSKÁ KUCHARKA**

### **221 jednoduchých receptů**

Copyright © Maria Gentile, 1919

Cover © Splendidum družstvo, 2025

Translation © Alena Adamcová, 2025

Czech Edition © Splendidum družstvo

Vražné, Hynčice, 2025

První el. vydání

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

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

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

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



## Obsah

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1

### VÝVAR NEBO POLÉVKA

(Brodo)

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

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

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

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

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

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

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

## 2

### POLÉVKA "CAPPELLETTI"

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

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

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

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

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

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

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

3

## CHLEBOVÁ POLÉVKA

(Panata)

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

strouhanka  
strouhaný chleba  
vejce  
strouhaný sýr  
muškátový oříšek  
sůl

Vše smíchat a vlít do předem připraveného vývaru.

4

## GNOCCHI

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

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

Připravte si určité množství vařených brambor, ideálně moučnatých. Brambory rozmačkejte a smíchejte s jemně mletými kuřecími nebo krůtími prsy, strouhaným sýrem (parmazánem nebo švýcarským), dvěma nebo více žloutky, solí a trochou muškátového oříšku. Směs nalijte na pracovní plochu s dostatečným množstvím mouky na vytvoření těsta a vyválejte ji na malé tyčinky silné jako malíček. Tyčinky nakrájejte na malé kousky dlouhé přibližně půl palce a vložte je do vroucí vody. Pět až šest minut vaření bude dostačující.

5

## ZELENINOVÁ POLÉVKA

(Zuppa Santé)

Na tuto polévku můžete použít jakoukoli zeleninu: mrkev, celer, zelí, tuřín, cibuli, brambory, špenát, vnější listy hlávkového salátu nebo listovou zeleninu jakékoli odrůdy.

Vyberte si tři nebo čtyři druhy zeleniny, zelí nebo listovou zeleninu nastrouhejte nebo nakrájejte na hrubo a kořenovou zeleninu nakrájejte na plátky nebo kostky. Dejte ji na oheň s trochou oleje na vaření nebo náhražky másla a nechte ji smažit, dokud neabsorbuje tuk. Poté přidejte vývar a vařte, dokud zelenina nezměkne. Na oleji opečte krutony ze starého chleba a podávejte je v polévce.

6

## KRÁLOVSKÁ POLÉVKA

(Zuppa Regina)

kuřecí maso

5 ks mandle  
strouhanka  
mléko

Tato polévka se připravuje z bílého kuřecího masa, které se namele v mlýnku na maso spolu s blanširovanými mandlemi (5 nebo 6) na jeden litr kuřecího vývaru. K masu a mandlím se přidá trochu strouhanky, předem namočené v mléce nebo vývaru, v poměru asi jedné pětiny množství masa. Všechny tyto ingredience se rozmixují na velmi hladkou pastu a přidá se k nim horký vývar. Pokud chcete, aby byla polévka bohatší a měla jemnější konzistenci, použijte žloutek z vajec, který se rozšlehá, a před přidáním do polévky do něj vmíchejte několik lžic horkého vývaru. Po přidání vajec nenechte polévku vařit, jinak se srazí.

Jeden krajíc starého chleba lze nakrájet na kostičky, osmažit v hlubokém tuku a krutony dát do polévky. Podáváme na stůl s mísou strouhaného sýra.

7

## FAZOLOVÁ POLÉVKA

(Zuppa di fagiuoli)

1 hrnek sušených fazolí  
1 cibule  
1 stroužek česneku  
1 snítka petržel  
1 hrnek rajčat  
celer  
olej  
sůl  
pepř

## krutony

Jeden hrnek sušených fazolí, ať už ledvinových, tmavě modrých nebo jiných, se namočí přes noc. Poté se vaří do změknutí. Fazole je nejlepší vařit ve studené vodě se špetkou sody. Jakmile se uvaří, vodu slijte a přidejte čerstvou zeleninu.

Nakrájejte nadrobno cibuli, jeden stroužek česneku, jednu snítku petrželky a jeden kousek celeru a opečte je v půl hrnku oleje se solí a velkým množstvím pepře. Jakmile zelenina zhnědne, přidejte dva hrnky vývaru z fazolí a 1 hrnek rajčat (z konzervy nebo čerstvých). Vše nechte přejít k varu a směs nalijte do hrnce s fazolemi, ze kterých jste scedili část vody, pokud jsou velmi tekuté. Tuto polévku můžete podávat samotnou nebo ji před podáváním procedit přes síto. Vynikajícím doplňkem jsou krutony nebo trojúhelníčky suchého toastu.

Fazolová polévka se připravuje bez masa nebo kuřecího vývaru, a proto patří do třídy polévek, které Italové nazývají „Minestra di Magro“ neboli „libová polévka“, a podává se nejlépe v pátek a v ostatní dny, kdy se dodržuje půst.

## 8

### ČOČKOVÁ POLÉVKA

(Zuppa di lenticchie)

Čočková polévka se připravuje obdobně jako fazolová, avšak místo fazolí se používá čočka. Dobrou kombinací je čočka s rýží.

## ZELENINOVÁ POLÉVKA

1/2 kg vepřové maso  
2 snítky petržele  
1 stroužek česneku  
2 mrkve  
1 hrst rýže  
¼ středně velkého zelí  
máslo  
celer  
sůl

Z půl kilogramu soleného vepřového masa odřízněte kůži a vložte ho do dvou litrů vody, aby se uvařilo. Odkrojte malý plátek vepřového masa a rozmixujte ho na pastu se dvěma nebo třemi snítkami petrželky, trochou celeru a jedním stroužkem česneku. Tuto pastu přidejte k vepřovému masu a vodě. Nakrájejte dvě mrkve a z listů ¼ středně velkého zelí vykrojte žebro. Do polévky přidejte mrkev, listy zelí, ostatní zeleninu, koření a máslo a nechte 2,5 hodiny pomalu vařit. Posledních třicet minut přidejte na osobu jednu malou hrst rýže.

Jakmile je vepřové maso velmi měkké, vyjměte ho, nakrájejte na malé proužky a vraťte zpět.

Minestrone je výborný i studený.

## RAVIOLI

kuřecí maso

stejný díl morku z hovězích kostí a kousků mozku,  
3 žloutky  
trochu drobků chleba  
mléko  
sýr  
1 kg mouky  
3 žloutky  
4 lžíce vody  
máslo  
sůl

Na pracovní desku nasype mouku; uprostřed vytvořte důlek a vložte do něj kousek másla, tři žloutky, sůl a tři nebo čtyři lžíce vlažné vody. Zpracujte těsto a důkladně ho prohněťte, poté ho nechte hodinu odpočívat zabalené nebo přikryté lněnou utěrkou. Následně těsto rozválejte na tenký plát, tenký jako desetcentová mince.

Nasekejte a rozemelte kousky pečeného nebo vařeného kuřecího masa: přidejte stejný díl morku z hovězích kostí a kousků mozku, tři žloutky, trochu drobků chleba namočeného v mléce nebo vývaru a trochu strouhaného sýra (parmazánu nebo švýcarského). Propasírujte směs přes síto a vytvarujte malé kuličky velikosti lískového oříšku, které umístíte ve stejných vzdálenostech (o něco více než palec) v řadě na plát těsta.

Rozšlehejte celé vejce a štětcem jím potřete těsto kolem malých kuliček. Ty přikryjte dalším plátem těsta, zmáčkněte mezery mezi jednotlivými kuličkami a poté oddělte jednotlivé části nožem. Okraje každé části navlhčete prstem namočeným ve studené vodě, aby se slepily, a zmáčkněte je prsty nebo hroty vidličky. Poté vařte ve vodě ochucené solí, nebo ještě lépe ve vývaru. Ravioli se podávají horké, ochucené sýrem a máslem, případně s hnědým vývarem nebo rajčatovou omáčkou.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy *Italská kuchařka: 221 jednoduchých receptů*.  
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.