

# Obsah

## Úvod

O autorce.....	3
Co je pomalý hrnec? .....	5
Jaké mám možnosti ve výběru přístroje a jak vybrat ten správný?.....	6
Jednotlivé stupně vaření v pomalém hrnci.....	9
Pro jaký přístroj je koncipována tato kuchařka?.....	11
Kolik stojí vaření v pomalém hrnci? .....	12
Je vaření na nízké teploty v něčem nebezpečné?.....	12
Jaké jsou základní principy pomalého vaření v praxi? ....	13

## Polévky

Domácí bujón .....	19
Boršč .....	23
Bramboračka s houbami.....	25
Kulajda.....	27
Kyselica – zelná polévka.....	29
Dýňová polévka s cizrnou .....	31
Francouzská cibulačka.....	33
Polévka minestrone .....	35

## Hovězí maso

Rajská omáčka z čerstvých rajčat .....	39
Koprová omáčka s hovězím masem .....	41
Svíčková na smetaně .....	43
Hovězí na červeném víně.....	45
Hovězí plátky s houbovou omáčkou .....	47
Španělské ptáčky .....	49
Dušené hovězí s dýňovou omáčkou .....	51
Marinovaná hovězí žebra .....	53

## Vepřové maso

Vepřová kýta na česneku .....	57
Vepřové kostky v mrkví.....	59
Vepřová krkvice na medu a pivu .....	61
Vepřová kýta s hořčičnou omáčkou.....	63
Vepřová plec se švestkovou omáčkou .....	65
Segedínský gulás .....	67
Vepřové výpečky.....	69
Trhané vepřové maso se zeleninovou salsaou .....	71
Vepřové koleno v zázvorovo-česnekové marinádě .....	73
Vepřový jazyk s křenovou omáčkou.....	75

## Drůbeží a králičí maso

Nadývané kuřátko .....	79
Kuřecí palíčky na medu .....	81
Kuřecí čtvrtky na zelenině .....	83
Kuře na paprice.....	85
Kuře se sladkokyselou omáčkou a ananasem .....	87
Kuře na jablkách a brusinkách.....	89

Indické butter chicken.....	91
Krůtí nudličky s fenyklem .....	93
Krůtí roláda se špenátem a sušenými rajčaty .....	95
Kachní prsa na pomerančích.....	97
Kachní čtvrtky s hrnkovým knedlíkem .....	99
Králík agrodolce.....	101

## Ryby a zvěřina

Losos se smetanou a brokolicí.....	105
Halászlé – maďarská rybí polévka.....	107
Srncí gulás .....	109
Kančí se šípkovou omáčkou .....	111

## Mleté maso

Boloňská omáčka .....	115
Chilli con carne .....	117
Švédské masové kuličky .....	119
Variace na musaku .....	121
Krůtí sekaná .....	123
Krůtí masové koule v rajčatovo-paprikové omáčce.....	125
Balíčky z krůtího mletého v parmské šunce .....	127
Ďábelská topinková směs.....	129

## Bezmasá a méně masová jídla

Šunkofleky .....	133
Eintopf s fazolemi a klobásou.....	135
Kroupy se slaninou a kapustou.....	137
Červené květákové karí .....	139
Cibulový quiche .....	141

## Malá a ostatní jídla

Francouzská vepřovka rillettes .....	145
Paštika z kuřecích jater .....	147
Přepuštěné máslo [ghí] .....	149
Domácí kečup .....	153
Ajvar .....	155
Cibulová marmeláda.....	157
Rebarborové čatní .....	159
Švestková povidla .....	161

## Koláče a sladká jídla

Cheesecake .....	165
Mrkvový koláč s ořechy .....	167
Litý koláč s ovocem .....	169
Brownies .....	171
Vláčný jablečný koláč .....	173
Žemlovka s jablky a tvarohem .....	175
Mléčná rýžová kaše .....	177
Pohanková kaše s kakaem.....	179
Tapiokový pudink s kokosem.....	181