

SPIS TREŚCI

Wstęp	7
Kuchnia staropolska, czyli stoły naszych przodków	7
Kulinarne inspiracje	9
Słowniczek technik kulinarnych	11
Pasty i pasztety	17
Przystawki na zimno	23
Przystawki na ciepło	39
Salaty i sałatki	51
Zupy	75
Surówki	95
Potrawy z warzyw	101
Potrawy z jajek	123
Potrawy z grzybów	129
Potrawy z mąki, kaszy i ryżu	135
Sosy	163
Potrawy z ryb i owoców morza	183
Potrawy z drobiu	193
Potrawy z cielęciny	217
Potrawy z wołowiny	227
Potrawy z wieprzowiny	249
Potrawy z baraniny	263
Potrawy z dziczyzny	271

Potrawy z grilla	283
Desery	293
Ciasta i torty	305
Napoje	319
Przetwory, marynaty, dżemy	327
Nalewki	339
Potrawy dla dzieci	353
Potrawy wielkanocne	363
Potrawy bożonarodzeniowe	371
Spis potraw	383

Tabela miar i wag

1 szklanka	1 łyżka	1 łyżeczka
= 250 ml płynu / 250 g	= 15 g cukru	= 5 g soli
= 180 g maki	= 10 g mąki	
= 220 g cukru	= 25 g masła	
= 200 g cukru pudru		
= 230 g ryżu		
= 180 g kaszy		