

SPIS TREŚCI:

A to było tak 11

Beata i Krzysztof Tyszkiewicz 11

Miłe złego początki... 25

Jak się zaczęło, czyli tajemnica dobrej jajecznicy 28
Książki kucharskie i Internet, czyli prostota przepisów 28
Własny podpis pod potrawą 33
Pokaż mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś 33
Ile zjesz, tyle ważysz 34
Czy wiemy, co jemy? 35
Gdzie podziła się delikatność smaku? 36
Lista ważnych produktów pomocniczych 37
Idziemy na zakupy – wolność decyzji 38
Czas w kuchni 39
Co kraj, to obyczaj 39

Sztuka smażenia mięsa 42

Podstawowe zasady 42
Za gorąco – największy błąd początkujących 45
Sznycel po wiedeńsku i jego odmiany 45
Sałatka z ogórków jako dodatek 49
Kotlet schabowy 50
A do kotleta – kapusta z grzybami 50
Piccata milanese 50

Kilka słów o sosach 51

Pierś kaczki w sosie pomarańczowym (canard a l'orange) 53
Smażone pomidory jako dodatek 55
Berneński sos rustykalny 56
Klasyczny sos berneński 57
Czerwony sos berneński 57

Pasta po włosku i po polsku 58

Pasta e basta, czyli jak zrobić makaron 58
Spaghetti ze świeżymi pomidorami, czosnkiem i bazylią 61
Spaghetti z kawiolem i crème fraîche 62
Co jeszcze do makaronu, czyli sos boloński i carbonara 63
Sos carbonara 64
Fazzoletti z zieleniną w prześwicie i różne sosy 65
Sos cytrynowy 66
Sos z musztardy pełnoziarnistej 68
Sos gorgonzola 68
Sos pomidorowy szybki 68

Kluski, pyzy i mamałyga 69

Polenta, czyli mamałyga 69
Pyzy szare 70
Pyzy wytrawne białe 71
Kluski kładzione 71
Sos grzybowy 71
Kołoduny hrabiego Tyszkiewicza 73
Bigos według mojej mamy 75
Raki 76

Zapamiętane z Seszeli 78

Sos kreolski 79
Owoc chlebowy 81
Langusty i langustynki – czyli gambas 81
Jak ugotować ryż? 83

Gotowanie z dziećmi i dla dzieci 84

Czego nie wolno w kuchni? 84
Ratatouille, czyli po prostu smażone warzywa 85
Jak w łatwy sposób obrać czosnek i cebulę? 86
Fish and chips, czyli ryba z frytkami 87
Z gorącą oliwą nie ma żartów! 90

Paluszki rybne 90
Ziemniaki purée 91
Hachis, czyli francuska zapiekanka 91
Saltimbocca, czyli wskocz mi do ust 91
Spaghetti z kolorowymi misiami haribo, czyli kuchnia-chaos 93
Hamburger, czyli robimy Big Maca w domu 96
Francuski tost, czyli łatwo i smacznie 98
Halloween i zupa z dyni 98

Risotto – więcej niż ryż 103

Risotto alla piemontese, czyli podstawa 103
Risotto primavera, czyli wiosenne 107

Omlety bez babrania 109

Omlet wiosenny 109
Omlet zimowy 111
Omlet „śmietnik” 111

Dobre naupał 113

Gazpacho – hiszpański chłodnik 113
Chłodnik improwizowany w 10 minut 114

Salaty i sałatki 115

Winegret – dressing nr 1 115
Crudités 116
Sałatka cesarska, czyli Caesar salad 116
Sałatka nicejska, czyli salade niçoise 118
Sałatka lionńska, czyli salade lyonnaise 119

Przysmaki z Wenecji... i nie tylko 120

Prawdziwe carpaccio 120
Domowy majonez 122
Aioli, czyli majonez inaczej 124
Wątróbka cielęca po wenecku 124

Warzywa po nowemu 126

Szparagi z sosem holenderskim 126
Sos mousseline 128
Karczochy z sosem winegret 128
Sos winegret do karczochów 130
Jak przyrządzać inne warzywa? 130
Szpinak 132

Ryby i inne wodne stworzenia 135

Błękitny pstrąg 135
Błękitny karp 136
Pieczona troć z cytryną 137
Łosoś na porach 138
Śledzie 139
Ceviche 141
Soupe de poisson provencale, czyli zupa rybna z grzankami i rouille 142
Ostrygi pełne wspomnień 145
Huîtres chaudes, czyli ostrygi w sosie szampańskim 147

Mięso na różne sposoby 149

Pulpety królewskie, czyli Königsberger Klopse 149
Gulasz 150
Gulasz segedyński (szegediner) 151
Züricher Geschnetzeltes 152
Rösti, czyli zapiekane kartofle po szwajcarsku 153
Szaszłyki z sosem barbecue 153
Boeuf Stroganow z kaszą gryczaną 156
Jak przygotować grzyby? 156
Jak ugotować kaszę gryczaną? 158
Polędwica cielęca nadziewana śliwkami 159
Tatar, czyli befsztyk tatarski 160
Udziec jagnięcy na sznurku – gigot à la ficelle 161
Maxim's i Bambi, czyli co zrobić z sarniny 163
Coś do mięsa, czyli biała fasolka w śmietanie z koperkiem 166

Kuchnia Mary 169

Guacamole 169

Udka kurczaka w czekoladzie, czyli mole poblano 170

Kurczę pieczone i tyle 173

Nadzienienie do kurczaka według mojej mamy 173

Kurczak z nadzieniem jabłkowym 174

Kurczak z warzywami 175

Jeszcze o kurczaku 178

Potrawka z kurczaka 178

Kurczak curry 180

Pieczeń wołowa i dodatki 183

Yorkshire pudding według mojej mamy 183

Pieczeń z wołowiny 184

Smażone ziemniaki 185

Smażone ziemniaki surowe 185

Pieczenie w niskiej temperaturze 186

Udziec jagnięcy w niskiej temperaturze 186

Rostbef w niskiej temperaturze 187

Indyk, gęś, kaczka, kurczak w niskiej temperaturze 187

Bliny i naleśniki – podobne, ale nie takie same 188

Bliny z kawiozem 188

Pieczone ziemniaki, czyli country potatoes 189

Naleśniki 191

Crêpe Suzette, czyli płonący naleśnik z pomarańczą 192

A na deser... 194

Zupa „nic”, czyli l'île flottante 194

Tiramisu, czyli „ściągnij mnie w dół” 197

Banany i owoce smażone z lodami 198

Truskawki w czekoladzie 199

Tarta Tatin – jabłkowa i owocowa 201

Znalezione na spacerze 203

Masło z czosnkiem niedźwiedzim i innymi dodatkami 203

Zupa ze szczawiu 204

Co można zrobić z czarnego bzu? 206

Egzotyczne klimaty 208

Kuskus z jarzynami 208

Tabbouleh, czyli sałatka libańska 210

Bulgur też dobry 211

Tzatziki – caciki 211

We włoskich kolorach 212

Mozzarella z pomidorami i bazylią, czyli caprese 212

Ciasto do pizzy 213

Pizza margherita 214

Pizza gorgonzola ze szpinakiem 216

Pizza prosciutto rucola 216

Pizza z łososiem i śmietaną (crème fraîche) 216

Pizza frutti di mare 217

Pizza puttanesca z sardelami, kaparami i oliwkami 217

Pizza „śmietnik”, czyli co jest w lodówce 217

Focaccia – chlebek z pizzy 217