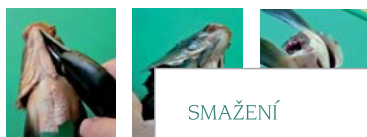


EDUARD LEVÝ
SLADKOVODNÍ
RYBY
SNADNÉ ZPRACOVÁNÍ
A PŘÍPRAVA V KUCHYNI
RECEPTY

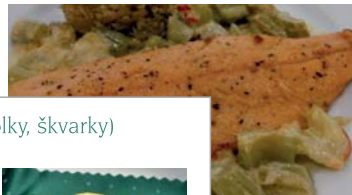


Nepostrádatelným základem rybích polévek je kvalitní rybí vývar. Používáme ho k poděvňání dušených ryb. Rybí zůstatky t.j. vyčištěné hlavy, kosti rybo po filetování vaříme maximálně 30 minut. Rybí zůstatky vyjme, necháme je zchladnout, aby se mohlo uvařit zeleninu jako obzob. Vývar se zeleninou a kořením při nírmém varu pozvolna redukuje do potřebné síly. Rybí smetankou, jikry, mlíči a jístva vývar oddělené.



Nastříhnutím spodní část hlavy směrem, jak ukáz

Je velmi oblíbený způsob přípravy ryb. Ryby smažíme na páru v menším množství oleje a másla, nebo v přepuštěném máslu. Porce ryb při smažení vybíráme stejně vysoké, aby se propékaly stejnoměrně. Porce ryb obalujeme v různých druzích obalů. Obal činný jenně rybí maso a při smažení ho udrží v "avanzě". Na páru smažíme při teplotách 150-160 °C. Ve fritovací nádobě nebo ve volném množství oleje maso ryb uvolňuje obal v zvrtníku. Na páru v různých silnicích ryb při teplotě 180-190 °C.



600 g kapľov hľetu,
3 llice strouhanky,
2 llice hľadky mlieka,
1 llice kukuričné strouha-
nej na smotaně,
1 llica soľ

Nakládka marináda:
1 llica kúšer na ryby,
1 strouček cesneku, chľb,
1 llica soľ,
1 llice worcesterskej
a sójovej omáčky,
150 ml vody

**Kaparové-okurkové
remuláda:**
1 llice kapari,
1 sterilovaná okurka,
1 merlí salátka,
2 llice zakysanej smotany
a hľadky majonézy, oliv.
perf., 6 llice z 1/2 citrónu

■ Koľko ľet nájdime na počty cca 2 cm silu

■ V misce s
dáme nastro
ň hracový M

■ Do mikrot
v sídla prom
■ Kapery na
jenno pokid
chime. Doch
■ Ve většim
zrnin pečl

- Hranolky ozušte ubrou
- Rybí fil
- Na smadu

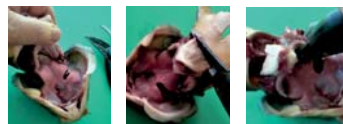
Dobro pijeće
Energetika

600 g li let občana s kříd,
30 g přepuštěného másla,
sůl, pepř,
2 lžice hladké mouky

500 g brambor

Zelený salát:
200 g hlávkového zelí nasekaného na jemné nudličky,
1 větší červená cibula,
1 červená paprika,
1 jarní cibulka,
1 lžička kypřivého cukru,
špetka soli,
vinný ocet,
olivový olej

Doba přípravy 40 minut
Energetická hodnota jedné porce 2517 kJ / 598 kcal



Otevřeme hlavu, přestřihneme spodní stranu hlavy a z obou stran pod pažerem odstříhneme šábrky, které vyjmeleme. Mléku oddělíme.

Z vyčištěné hlavy po uvaření vyjmeš patro (tloušť svalovina vhodná na rybích roscích) pod patrem podložíš svaly. Z vnitřní strany vyjmeš lička a obereme maso a svaly přetneš menšími kúsky ze zadní strany hlavy.

Příprava vývaru:

1000 g rybích zbytků (hlava, kosti, rybí oči), 70 g celanu, 50 g petržele, 50 g mrkve, 1 menší cibule, 10 kuliček pepře, 6 kuliček nového koření, 1 bobkový list, 4 kuličky jalovce, 2 l vody, sůl.

Rybí zbytky dobře omyjeme a namočíme do studené osolené vody na cca 10 minut. Rybí zbytky stejné se slané vody



o něj lehce rozšleha-
všce povahně. Poté
nebo stažený bříšek
a poté opatrně slije-

- Příprava celých ryb pro kuchyňskou úpravu
- Příprava rybích porcí a filetů
- Rybí vývar
- Omáčky k rybám
- Polévky
- Pošírování
- Vaření v páře
- Pečení

- Na pánvi
- V troubě či konvektomatu
- Gratinování
- V solné krustě
- Pečení v alobalu
- Pečení v papilotě
- Pečení v listech
- **Smažení**
 - Na pánvi
 - S bylinkovou krustou
 - Hluboké smažení
 - Obaly a těstíčka na smažení
- **Grilování**
- **Uzení**
- **Rybí směsi**
- **Rybí speciality pro sváteční dny**
 - Marinování ryb
 - Plnění celých ryb
 - Rybí teriny
 - Tatary
 - Rybí saláty
 - Suší a sašimi
 - Netradiční recepty

SLADKOVODNÍ
RYBY
SNADNÉ ZPRACOVÁNÍ
A PŘÍPRAVA V KUCHYNĚ
RECEPTY

Ing. Eda Levý

EDUARD LEVÝ

je vážený a vyhledávaný kuchař, odborník na gastronomii, manažer a skvělý pedagog. Přednáší o využití ryb sladkovodní akvakultury nejen na vysoké škole, odborných školách, ale i na odborných rybářských konferencích.

Je nositelem vyznamenání Asociace kuchařů a cukrářů České republiky Kříže svatého Vavřínce. Stojí za osvětou týkající se kapra v Čechách, které se věnuje posledních dvacet pět let.

Své dovednosti, zkušenosti a praxi zaznamenal do této kuchařky.

Vážení milovníci ryb a rybí kuchyně,
dovoluji si Vám představit připravovanou knihu
Sladkovodní ryby 2, kterou připravujeme
k vydání na podzim 2021.

Po velmi kladném přijetí první knihy, příznivých ohlasech od lidí, kteří podle ní vaří, jsem si uvědomil, že by bylo dobré seznámit zájemce o naše kvalitní ryby podrobněji se základy jejich přípravy, moderními a netradičními úpravami ryb. Často se mě lidé dotazují na mé výrobky teplé i studené kuchyně, jak připravit tu nebo onu rybu. Při sestavování receptů se držím zásady snadné dostupnosti surovin a jednoduchosti přípravy.

Recepty nejsou děleny podle druhů ryb, ale je možná jejich druhová zaměnitelnost. Kniha je určena jak pro začátečníky, zkušené kuchařky, tak i pro profesionální kuchaře, kteří v ní najdou inspiraci pro svoji práci. Věřím, že Vás zaujme. Mnoho námětů najdete v kapitole „Rybí speciality pro sváteční dny“.

Přeji našemu rybářství více pěkných podnikových prodejn ryb, kde milovníci zdravé výživy a našich ryb najdou, co potřebují a má nová kniha jim usnadní jejich přípravu.



SLADKOVODNÍ
RYBY
SNADNÉ ZPRACOVÁNÍ
A PŘÍPRAVA V KUCHYNI
RECEPTY

Objednávku prosíme zaslat elektronicky, s uvedením fakturační adresy (nebo s požadavkem na jinou formu úhrady) a počty kusů, na e-mail uvedený v kontaktu.

Termín vydání je předběžně určen na léto–podzim 2021.

**Publikace má rozsah 104 stran
ve formátu 23 x 30 cm
v tvrdé laminované vazbě
s barevnými reprodukcemi**

Předpokládaná cena 390 Kč včetně 10 % DPH



Pokud Vás publikace zaujme:

1. Objednáte-li 30 a více kusů, budete uvedeni v publikaci jako partneři, s kontaktem a údaji podle osobní domluvy.
2. Objednáte-li 200 a více kusů, umístíme jen Vaši reklamu či prezentaci na dvoustraně v závěru publikace.
Podle dodaných podkladů graficky zpracujeme.

Kontakt:

Informace na telefonu a objednávky elektronicky na:

Ing. Eduard Levý

Tel.: 601 591 085

E-mail: levy.ed@seznam.cz

nebo na:

Nakladatelství Typ

Tel.: 602 576 726, 387 432 826

jabulka@nakladatelstvi-typ.cz