

Obsah

Obsah... 3

Než začneme... 4

Kdo tento ebook napsal?... 5

Pojmy (a dojmy) ze španělské kuchyně... 6

Suroviny španělské kuchyně... 7

Španělská kuchyně a smažení... 9

10 tipů, jak si vychutnat španělskou kuchyni... 10

Tapas, pinchos & tostas

Albóndigas con salsa de tomate / masové kuličky v rajčatové salse... 11

Bomba de la Barceloneta / barcelonetská bomba... 13

Croquetas / krokety... 15

Empanadillas / plněné taštičky... 17

Flamenquines / smažené rolky, flamenkýni... 19

Gambas al ajillo / krevety na česneku... 21

Gildas / gildy... 23

Huevos rotos, huevos estrellados / rozbitá vejce... 25

Champiñones en salsa / žampiony v salse... 27

Chorizo al vino / chorizo na víně... 29

Migas / drobky... 31

Papas aliñas, patatas aliñadas / ochucené brambory... 33

Papas arrugadas con mojo picón / vrásčité brambory s pálivou omáčkou... 35

Patatas bravas / divoké brambory... 37

Pincho de bacon y queso / pincho se slaninou a sýrem... 39

Pincho de champiñones / pincho s žampiony... 41

Pincho de tortilla / pincho s tortillou... 43

Pincho moruno / maurská Jehla... 45

Tortilla con salsa / tortilla se salsou... 47

Tosta de pimientos asados y anchoas / tosta s pečenou paprikou a ančovičkami... 49

Tosta de tomates asados y queso / tosta s pečenými rajčátky a sýrem... 51

Para picar / k zobání

Aceitunas aliñadas / ochucené olivy... 53

Almendras fritas / smažené mandle... 55

Dátiles con bacon / datle ve slanině... 57

Výslovnost... 59

Pár slov závěrem... 60

Copyright... 61