

Šioje knygoje

Naudingi patarimai

- 8 Svarbiausių priedų receptai
- 14 Išradingai parinkite prieskonius
- 21 Šis tas apie gėrimus
- 22 Perskaitykite prieš imdamiesi darbo

Išmoningai paruošti užkandžiai

- 24 Daržovių užkandžiai
- 30 Jūros gardumynai
- 33 Karšti užkandžiai

Skanios sriubos

- 40 Sultiniai su priedais
- 42 Daržovių ir žolių sriubos
- 46 Sočios sriubos su mėsa

Salotos ir mišrainės įvairioms progoms

- 51 Salotos kaip priedas
- 57 Mišrainės kaip pagrindinis patiekalas
- 67 Mišrainės vaisėms



Žuvis ir vėžiagyviai

- 75 Karališkosios ir kitokios krevetės
- 82 Keptos ir virtos žuvis
- 90 Žuvų filė, žuvų pjausniai
- 94 Sūdytos ir šviežios silkės

Jautienos valgiai

- 97 Trumpai kepta mėsa
- 100 Kepsniai ir troškiniai
- 107 Šventiniai kepsniai

Veršienos valgiai

- 110 Trumpai kepta mėsa
- 114 Troškinta veršiena
- 117 Šventiniai kepsniai



Kiaulienos valgiai

- 121 Trumpai kepta mėsa
- 125 Troškinta ir virta mėsa
- 129 Šventiniai kepsniai

Ėrienos ir avienos valgiai

- 133 Trumpai kepta mėsa
- 137 Šventiniai kepsniai

Skanūs valgiai iš subproduktų

- 140 Kepenų ir inkstų valgiai
- 144 Plaučiukai, širdis ir liežuvis

Malta mėsa

- 147 Įvairių šalių maltinukai
- 150 Mėsos kukuliai ir malti kepsniai
- 154 Maltos mėsos kepsniai



Nuo viščiuko iki kalakuto

- 157 Jauni ir mėsiniai viščiukai
- 161 Keptos antys
- 164 Žąsų ir kalakutai



Žvėriena ir laukiniai paukščiai

- 166 Švelnūs troškiniai

Daržovių ir bulvių valgiai

- 168 Daržovės priedams
- 186 Pagrindiniai patiekalai iš daržovių
- 202 Kvapnūs grybų valgiai
- 209 Bulvės priedams
- 216 Bulvių valgiai

Viskam tinkantys grūdai

- 221 Patiekalai iš ryžių
- 228 Makaronai

- 232 Rupių miltų ir kruopų valgiai
- 238 Iš kruopų ir miltų

Sotūs šiupiniai

- 241 Šaltoms dienoms
- 247 Kitose virtuvėse pasižvalgius



Apkepai – pagrindinis patiekalas

- 254 Makaronų apkepai
- 260 Daržovių apkepai
- 267 Saldūs apkepai

Miltų valgiai ir saldūs patiekalai

- 271 Saldūs miltų valgiai
- 284 Puikūs patiekalai iš vaisių
- 287 Švelnūs putėsiai

Skanėstai svečiams

- 294 Gardūs kąsneliai pasmalžiauti
- 303 Kaimiški gardumynai
- 310 Nuostabieji fondii

Malonumas tobulėti

- 317 Priedų parinkimas ir valgių puošimas
- 318 Mažos gudrybės nuo A iki Z
- 326 Virimo būdai ir trukmė

Rodyklė

- 332 Receptai ir patiekalai