

PŘEDMLUVA

Když přemýšlím o receptech, které jsou rychlé a zároveň jednoduché a skutečně chutné, okamžitě se uchýlím k asijské kuchyni. Většina z nich nevyžaduje téměř nic víc než pánev wok nebo velkou pánev, a pokud jste již investovali do vařiče rýže, stačí vám k tomu, abyste získali dobrou rýži – jen zmáčknout tlačítko. Uznávám, že přísady se občas hůře shánějí, ale v současné době již stále více supermarketů nabízí často velmi dobře zásobená oddělení s asijskými surovinami.

Úspěch při vaření receptů z této knihy spočívá především v přípravě přísad, které si musíte obstarat a nakrájet předtím, než se pustíte do vaření. Což vysvětluje, proč je doba vaření u většiny receptů kratší než 10 minut.

Vyberte si náhodně jeden recept z celé škály, kterou vám tato kniha nabízí (thajská, japonská, vietnamská, čínská nebo indonéská kuchyně) a nechte se vést fotografiemi. Brzy zjistíte, že je asijská kuchyně jednoduchá na přípravu a že umíte připravit více pokrmů, než nabízí vaše oblíbená asijská restaurace.

OBSAH

1

PŘEDKRMY

2

MASO

3

DRŮBEŽ

4

DARY MOŘE

5

ZELENINA

6

DEZERTY

DODATKY