

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Vaječná nátierka č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce</b>
6 ks vajce 100 g tavený syr 100 g masla 1 g červená paprika mletá 10 g pažitka 1 g čierne korenie mleté 5 g soľ 500 g chlieb	Uvarené a olúpané vajcia nadrobno nasekáme alebo pretlačíme cez sito. Pridáme zmäknuté maslo, syr a všetko spolu vymiešame. Osolíme, okoreníme mletým čiernym korením, mletou červenou paprikou, nadrobno nasekanou pažitkou a všetko dobre vymiešame.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Kulajda č.n. 10 153</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	Z masti a preosiatej múky pripravíme svetlú zápražku, za stáleho prešľahania drôtenou metlou ju zalejeme vlažným vývarom (vodou), uvedieme do varu a za občasného miešania pomaly varíme najmenej 20 minút. Potom ridáme očistené, umyté a na menšie kocky pokrájané zemiaky a rascu a varíme ďalej, kým sa zemiaky uvaria. Nakoniec do polievky pridáme smotanu, opláchnutý, najemno pokrájaný kôpor, podľa potreby ju dochutíme soľou, octom a krátko povaríme. Príprava strateného vajca: Do mierne osolenej, okyslenej vriacej vody opatrne vyklepneme surové vajce (žltok sa nesmie roztrhnúť) a pri miernom varení ho čiastočne uvaríme (žltok musí zostať mäkký).

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Sedliacka omeleta č.n. 20 204</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	Očistenú cibuľu nakrájame nadrobno a slaninu na malé kúsky. Na rozohriatej masti opražíme cibuľu spolu so slaninou, pridáme uvarené zemiaky nakrájané na širšie plátky, osolíme a okoreníme čiernym korením. Prehriate, mierne opečené zemiaky zalejeme rozšľahanými vajcami, premiešame a zapečieme v rozohriatej rúre. Upečenú omeletu preložíme na polovicu a vyklopíme na teplý tanier. Povrch omelety posypeme opláchnutou, najemno posekanou petržlenovou vňaťou.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Halušky s vajcom č.n. 20 422</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	Múku preosejeme, pridáme do nej prášok do pečiva, mlieko s vodou a s rozmiešanými vajcami a spolu všetko dobre premiešame. Pripravené cesto potom pretláčame cez haluškové sito do vriacej osolenej vody. Zavarené halušky krátko povaríme, potom ich precedíme, opláchneme studenou vodou a pomastíme časťou masti. Halušky ohrejeme na zvyšku rozohriateho tuku, zalejeme ich rozšľahanými vajcami, osolíme a miešame, kým sa vajcia zrazia. Pokrm podávame na teplom tanieri, poliaty vyškvařenou slaninou pokrájanou na kocky.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Šalát s čínskej kapusty č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
1 ks čínska kapusta 150 g paradajka 100 g uhorka šalátová 200 g tvrdý syr 1 ks kukurica z konzervy 100 g tatárska omáčka (alebo biely jogurt) 20 g horčica polotučná 10 g olej 10 g ocot 10 g soľ	Očistenú, umytú kapustu a paradajky pokrájame na malé kúsky, šalátovú uhorku na kolieska. Syr nahrubo postrúhame, kukuricu precedíme a necháme odkvapkať. Zeleninu, kukuricu a postrúhaný syr dáme do misky a premiešame. Trocha osolíme. V miske dobre vymiešame tatársku omáčku s horčicou, olejom a octom, podľa chuti osolíme a vylejeme na šalát. Premiešame a necháme vychladiť.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Palacinky č.n. 21 015</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>10 porcií</i></b>
	Vajcia dobre rozšľaháme so soľou a tretinou množstva cukru, rozriedime mliekom a za stáleho miešania drôtenou metlou pridáme preosiatu polohrubú múku. Pripravené cesto necháme chvíľu odstáť. Z takto pripraveného hladkého cesta upečieme na panviciach vymastených tukom tenké palacinky (pečieme ich z oboch strán). Upečené horúce palacinky natierame natenko džemom, zvinieme alebo zložíme do tvaru šatôčky, prípadne prekrájame, posypeme zvyškom cukru a podávame.