

Čo varíme?	<i>Zeleninová nátierka so syrom č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce
200 g tavený syr (Bambino) 50 g tatárska omáčka 150 g mrkva 2 ks kaleráby stredne veľké 1 zväzok reďkoviek 50 g citrónová šťava 10 g petržlenová vňať 10 g soľ 500 g chlieb	Do misky dáme nastrúhané kaleráby, mrkvu, jemne nastrúhanú reďkovku, rozotretý syr, tatársku omáčku, podľa chuti soľ, šťavu z citróna a petržlenovú vňať. Všetko dobre premiešame na hladkú nátierku. Nátierku natierame na chlieb alebo plátky sendviča.

Čo varíme?	<i>Pórová polievka č.n. 10 120</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Opláchnutý, nadrobno pokrájaný pór zalejeme vodou a uvaríme takmer domäkka. Z tuku a preosiatej múky pripravíme svetlú zápražku, za stáleho prešľahania drôtenou metlou ju zalejeme vodou, uvedieme do varu, pridáme odvar z póru a za občasného miešania pomaly varíme najmenej 20 minút. Ku koncu varu pridáme mleté čierne korenie, krátko povaríme a precedíme cez husté cedidlo. Do precedenej polievky vložíme uvarený pór, vlejeeme rozšľahané vajce, pomiešame a necháme zraziť. Hotovú polievku dochutíme polievkovým korením a podľa potreby soľou.

Čo varíme?	<i>Vyprážaný syr č.n. 20 434</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Syr nakrájame na tenšie plátky. Plátky syra obalíme v preosiatej hladkej múke, vo vajciach rozšľahaných s mliekom, v preosiatej strúhanke a vyprážame prudko v rozohriatom oleji dozlata z oboch strán. Vyprážaný syr hneď podávame.

Čo varíme?	<i>Hranolčky č.n. 22 004</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Väčšie očistené zemiaky nakrájame na hranolčky, opláchneme ich v studenej vode, scedíme a necháme dobre odkvapkať. Pripravené hranolčky vložíme do rozohriateho oleja, vyprážime dozlata, vyberieme drôtenou naberačkou, mierne osolíme a podávame. Zemiakové hranolčky podávame ihneď po vyprážení, lebo dlhším státím vlhnú, mäknú a strácajú chuť, ktorá je pre ne typická.

Čo varíme?	<i>Špenátové halušky s Nivou č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 6 porcií
500 g mrazený špenát 300 g múka hrubá 300 g múka hladká 2 ks vajce 40 g cesnak 10 g soľ parmezán na posypanie Omáčka: 200 g šampiňóny 250 ml smotana na šľahanie 100 g syr Niva 100 g pór 50 ml olej	Špenát necháme rozmraziť a nadbytočnú vodu odtiecť, pridáme múku, vajcia, roztláčený cesnak, soľ a vodu podľa potreby, aby vzniklo polotuhé cesto. Cesto pretlačíme cez sito na halušky do vriacej osolenej vody. Halušky necháme prevrieť, a keď všetky vyplávajú na povrch, scedíme ich a jemne prepláchneme studenou vodou. Na panvici na troške oleja orestujeme na tenké pásiky nakrájané šampiňóny s kolieskami póru do svetloružová. Prilejeme smotanu, pridáme rozdrobenú Nivu a necháme prevrieť, kým sa syr nerozpustí a omáčka nezhrustne. Na tanier naložíme halušky, zalejeme ich omáčkou a posypeme strúhaným parmezánom.

Čo varíme?	<i>Jemné tvarohové knedle č.n. 21 030</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Žemle olúpeme, nakrájame na kocky, navlhčíme mliekom a necháme ho vsiaknuť. Tvaroh prelisujeme cez hrubšie sito alebo ho postrúhame. Do pripraveného tvarohu pridáme soľ, vajcia, opláchnuté a obarené hrozienka, umytú, najemno postrúhanú citrónovú kôru, vanilínový cukor, preosiatu hrubú múku, navlhčené žemle a spolu dobre premiešame na tuhšie cesto. Z pripraveného cesta tvoríme menšie guľaté knedle, ktoré zavaríme do vriacej, mierne osolenej vody a pomaly varíme 5 až 6 minút. Uvarené knedle z vody vyberieme a ukladáme na opraženú strúhanku. Obalené knedle podávame na horúcom tanieri, poliate džemom a roztopeným maslom a posypané práškovým cukrom.

Čo varíme?	<i>Kapustový šalát s mrkvou č.n. 22 079</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Hlávku kapusty očistíme od poškodených a zvädnutých listov, prekrojíme na polovicu, vyrežeme hlúb a kapustu nakrájame na tenké rezance. Nakrájanú kapustu obaríme vriacou vodou, scedíme, necháme odkvapkať a vložíme do porcelánovej misy. Vodu osolíme pridáme cukor, ocot, olej, nadrobno nakrájanú cibuľu, krátko povaríme a čiastočne vychladnutým nálevom zalejeme kapustu. Šalát premiešame a necháme vychladnúť. Do vychladnutého šalátu pridáme očistenú, opláchnutú, najemno postrúhanú mrkvu a dobre premiešame.