

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Pikantná nátierka č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce</b>
500 g chlieb 200 g topený syr 150 g maslo nátierkové 10 g eidam nastrúhaný 2 ks vajce 40 g smotana kyslá 20 g horčica polotučná 1 ks čili paprička 100 g saláma mäkká 5 g soľ 1 g čierne korenie mleté	Topený syr dobre vymiešame s nátierkovým maslom, eidamom a nakrájanými vajcami. Potom pridáme smotanu, horčicu a najemno nakrájanú očistenú čili papričku. Nakoniec vmiešame nadrobno nakrájanú mäkkú salámu. Podľa chuti osolíme a okoreníme. Podávame s chlebom, bagetou, alebo hriankou posypané čerstvou petržlenovou vňaťou.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Hubová polievka s mrvancami č.n. 10 155</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
30 g huby sušené 600 g zemiaky 100 g masť vyškvarená 50 g cibuľa 10 g múka hladká 20 g paprika mletá 1 g rasca 1 g čierne korenie mleté 10 g petržlenová vňať Mrvance: 130 g múka hladká 1 ks vajce 2 g soľ	Opláchnuté huby zalejeme vodou a necháme ich máčať asi 3 hodiny. Potom zlejeme asi 1/3 vylúhovanej vody, pridáme časť vývaru, uvedieme do varu a necháme variť asi pol hodiny. Očistenú cibuľu pokrájame nadrobno, opražíme na masti dozlata, pridáme preosiatu hladkú múku, pripravíme svetlú zápražku, do ktorej pridáme mletú papriku a necháme ju speniť. Zápražku za stáleho prešľahania drôtenou metlou zalejeme zvyškom vlažného vývaru, uvedieme do varu a necháme pomaly variť aspoň 20 minút. Do čiastočne prevarenej polievky pridáme očistené, na menšie kocky pokrúpané zemiaky, uvarené huby s vývarom, roztlčenú rascu, mleté čierne korenie a spolu varíme. Nakoniec do polievky zavaríme mrvance, ktoré pripravíme z múky, vody, vajca, soli a dobre prevaríme. Pred podávaním vložíme do polievky opláchnutú, najemno pokrúpanú petržlenovú vňať.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Hubový perkelt č.n. 19 011</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
20 g huby sušené 150 g tuk 150 g cibuľa 1 g rasca 150 g múka hladká 1 g čierne korenie celé 10 g soľ	Sušené huby dobre opláchneme, zalejeme trochou vývaru a uvaríme domäkka. Do rozohriateho tuku pridáme očistenú, nadrobno pokrúpanú cibuľu, opražíme ju dozlata, pridáme rascu, preosiatu hladkú múku a pripravíme svetlú zápražku. Pripravenú zápražku zalejeme studeným vývarom z húb, dobre rozšľaháme drôtenou metlou, zavaríme, pridáme nahrubo roztlčené čierne korenie a za občasného miešania varíme miernym varom najmenej 30 minút. Prevarenú omáčku podľa potreby prisolíme a precedíme cez husté cedidlo. Uvarené huby nakrájame na menšie kúsky a pridáme do omáčky, ktorú znova veľmi krátko povaríme.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Maslové halušky č.n. 22 019</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
1 400 g mlieko 100 g maslo 30 g soľ 640 g múka hrubá 1 g muškátový kvet mletý 5 ks vajce	Do vhodnej nádoby nalejeme mlieko, pridáme tuk, soľ a zavaríme. Do vriaceho mlieka nasypeme za stáleho miešania preosiatu hrubú múku a miešame na miernom ohni tak dlho, až sa cesto prestane lepiť na steny nádoby. Uvarené cesto necháme vychladnúť. Do vychladnutého cesta pridáme mletý muškátový kvet a postupne jedno po druhom zamiešame vajcia. Cesto dobre zamiešame a preložíme na hlboký tanier. Polievkovou lyžicou vykrajujeme z cesta halušky, ktoré zavaríme do vriacej, mierne osolenej vody a varíme asi 4 až 5 minút. Uvarené halušky vyberieme zo studenej vody, aby čiastočne stuhli.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Ryžový nákyp č.n. 21 011</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>10 porcií</i></b>
700 g ryža 1 400 g mlieko 10 g soľ 200 g maslo 250 g cukor kryštálový 30 g cukor vanilínový 20 g citrónová kôra 6 ks vajce 1 000 g jablká 30 g hrozienka 2 g škorica mletá 30 g cukor práškový na posypanie	Dobre prepláchnutú a obarenú ryžu nasypeme do vriaceho mlieka, pridáme soľ, 1 masla a za stáleho miešania uvaríme hustú kašu. Ryžovú kašu necháme vychladnúť. Do vychladnutej kaše pridáme vymiešané žĺtky s 1/3 množstva cukru, postrúhanú kôru z umytého citróna, opláchnuté hrozienka a sneh ušľahaný z bielkov a cukru a všetko zľahka premiešame. Pekáč vymastíme časťou masla, na dno urovnáme polovicu pripravenej ryžovej kaše, na ňu rozložíme vrstvu očistených jabĺk, pokrájaných na plátky, posypeme zvyškom cukru a mletou šoricou. Jablká prikryjeme druhou polovicou ryžovej kaše a povrch pokvapkáme roztopeným maslom. Pekáč s nákygom uložíme do väčšieho pekáča s vodou a dáme do rozohriatej rúry piecť. Po čiastočnom upečení prikryjeme nákyp papierom alebo alobalom, aby sa na povrchu nevytvorila nežiaduca kôra. Nákyp pečieme asi 30 až 50 minút. Upečený nákyp nakrájame plochou lyžicou na obdĺžnikové porcie, kladieme ich na tanier a posypeme práškovým cukrom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Cestovinový šalát č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>VK porcií</i></b>
400 g cestoviny 200 g šampiňóny 140 g kukurica 140 g hrášok 120 g mrkva 500 ml jogurt biely 250 ml majonéza 1 g biele mleté korenie 15 g soľ	Cestoviny uvarte podľa návodu a nechajte ju vychladnúť. Pridajte šampiňóny, kukuricu, hrášok a mrkvu. Jogurt a majonézu zmiešajte, ochuťte soľou a bielym korením. Zmiešajte s uvarenými cestovinami. Pred podávaním môžete posypať petržlenovou vňaťou alebo pažítkou.