

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Nátierka z krabích tyčíniek č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce</b>
1 bal. krabie tyčinky 1 ks citrón 100 g topený syr 200 ml majonéza 10 g cesnak 2 g soľ 0,5 g čierne korenie mleté 400 g sendvič 1 bal. olivy	Krabie tyčinky povaríme asi 3 minúty v slanej vode s trochou citrónovej šťavy. Zbavíme ich tak rybacej arómy. Vychladnuté tyčinky nasekáme najemno. Do misy dáme trojuholníky topeného syra, pridáme nasekané krabie tyčinky, soľ a prelisovaný cesnak. Pridáme majonézu a dobe premiešame. Dochutíme mletým čiernym korením. Podávame s olivami a bielym pečivom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Slepačí vývar č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
1 200 g sliepka očistená vypitvaná 1 000 g hovädzie kosti riedke 50 g soľ 1 g čierne korenie celé 1 g nové korenie celé 250 g cibuľa 600 g zelenina koreňová	Očistená, umytá sliepka spolu s rozsekanými, umytými a vriacou vodou sparenými hovädzími riedkymi kosťami sa vloží do vhodnej nádoby, zaleje studenou vodou a pomaly sa nechá zovrieť. Po zovretí sa osolí, pridá sa celé čierne, nové korenie a pomaly sa varí tiahnutím. Pred koncom varenia sa pridá nahrubo nakrájaná očistená cibuľa, koreňová zelenina a varí sa domäkka. Uvarená sliepka sa vyberie a vývar sa precedí. Vývar sa používa na prípravu slepačích, hydinových polievok a pokrmov. Mäso zo sliepky sa môže použiť ako vložka do polievok alebo na prípravu pokrmov.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Šunkový zvitok č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
3 ks vajce 0,5 g muškátový kvet mletý 10 g soľ 100 g múka polohrubá 60 g šunka 10 g masť vyškvarená	Vajcia rozbijeme a oddelíme žĺtky od bielkov. Žĺtky dobre vymiešame, okoreníme mletým muškátovým kvetom, mierne osolíme, pridáme tuhý sneh vyšľahaný z vaječných bielkov a zľahka ho zamiešame s preosiatou polohrubou múkou a šunkou pokrúpanou na drobné kocky. Zvitkovú hmotu vylejeme do vopred vymasteného a múkou vysypaného pekáča, zľahka rozotrieme a upečieme v stredne vyhriatej rúre dozlata. Upečený, čiastočne vychladnutý zvitok vyberieme pokrújame na menšie kocky. Zvitok vkladáme do polievky pri podávaní.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Šalát z kuracieho mäsa č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce VK porcií</b>
400 g kapusta 200 g paradajky 1 konzervu sladkej kukurice 10 ml olej 1 g čierne korenie mleté 5 g soľ 2 g petržlenovú vňať 2 g oregano 300 g kuracie mäso 150 g mäkký syr feta 250 ml kyslá smotana	Všetky přísady nakrájame, kapustu nakrájame na tenučko. Najskôr zmiešame zeleninu, potom pridávame olej, soľ, korenie. Kuracie mäso upečieme na troške oleja minimálne osolíme, upečené pridáme k zelenine. Kyslú smotanu zmiešame so syrom, troškou soli a polejeme tým šalát.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Zemiakový šalát jarný č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Maslové briošky č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>4 porcie</i></b>
300 g hladká múka 100 g hrubá múka 2 ks žĺtky 100 g maslo 20 g droždie 20 g soľ 160 g mlieko vajce na potretie pečiva tuk na potretie plechu	Úprava kysnutého cesta.