

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Nátierka s cibuľou a so šunkou č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce</b>
50 g cibuľa červená 120 g šunka 100 g uhorky kyslé 50 g syr tvrdý 50 g majonéza 2 g soľ 1 g čierne korenie mleté 10 ml citrónová šťava 2 g petržlenová vňať 160 g bagetky celozrná	Červenú cibuľu očistíme, rozkrojíme na polovice a nakrájame na jemné pásiky. Šunku, syr a kyslé uhorky nakrájame na malé kúsky a zmiešame s cibuľou. Majonézu, citrónovú šťavu a petržlenovú vňať vymiešame, ochutíme soľou a čiernym korením. Podávame s celozrným pečivom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Hovädzí vývar č.n. 10 023</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
3 000 g hovädzie kosti riedke 300 g hovädzie mäso predné 30 g soľ 0,3 g čierne korenie celé 0,3 g nové korenie celé 15 g cesnak 75 g cibuľa 20 g petržlenová vňať 200 g mrkva 100 g petržlen	Dobre umyté , rozsekané kosti a opláchnuté hovädzie mäso vložíme do vhodnej nádoby, zalejeme studenou vodou a pomaly uvedieme do varu, potom obmedzíme príkon tepla, aby sa vývar varil miernym varom. Nakoniec vývar osolíme, pridáme čierne korenie, nové korenie, očistenú cibuľu a cesnak a necháme variť 2 až 3 hodiny. Potom pridáme očistenú koreňovú zeleninu a varíme ju domäkka. Uvarené mäso vyberieme, vložíme do menšej nádoby. Hotový vývar precedíme cez husté cedidlo. Pri podávaní vkladáme na kocky pokrúpané mäso, posekanú zeleninu a opláchnutú, nadrobno pokrúpanú petržlenovú vňať.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Domáce rezance č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Hovädzie varené č.n. 11 002</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
1 500 g hovädzie mäso predné 40 g soľ	Očistené, vo vlažnej vode dobre umyté hovädzie mäso vložíme do vriacej osolenej vody a pomaly varíme domäkka. Mäkké hovädzie mäso cez vlákno nakrájame na porcie a podávame na teplom tanieri.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Kôprová omáčka č.n. 19 007</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
100 g olej 150 g múka hladká 800 g mlieko 30 g soľ 200 g smotana 12% 100 g ocot 100 g cukor 100 g kôpor čerstvý (10 g kôpor sušený) 50 g maslo	Do rozohriateho tuku pridáme preosiatu hladkú múku a pripravíme svetlú zápražku. Zápražku zalejeme studeným vývarom a mliekom, dobre rozšľaháme drôtenou metlou, mierne osolíme, zavaríme a za občasného miešania varíme veľmi miernym varom najmenej 30 minút. Potom omáčku zjemníme smotanou, veľmi krátko povaríme, mierne okyslíme časťou prevareného octu, prisladiť cukrom, znovu krátko povaríme a precedíme cez husté cedidlo. Kôpor preberieme, opláchneme, nadrobno pokrújame a polejeme zvyškom horúceho octu, pridáme ho do precedenej omáčky. Nakoniec do omáčky pridáme surové maslo na zjemnenie.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Knedle kysnuté č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
650 g mlieko 30 g droždie 20 g cukor krupicový 1 400 g múka hrubá 1 ks vajce 20 g soľ	Z časti vlažného mlieka, cukru, tretiny múky a droždia pripravíme kvások a necháme vykysnúť. Do zvyšku múky pridáme v mlieku rozšľahané vajce, soľ, kvások, dobre zamiešame a vypracujeme hladké, nelepivé cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na hrubší plát, asi 10 až 15 mm, z ktorej pomocou formičky vykrajujeme guľaté bochníky, necháme vykysnúť. Vykysnuté bochníky vložíme do vriacej osolenej vody a varíme 10 až 12 minút, počas varenia prepichujeme vidličkou, aby z nich vyprchala para a nezrazili sa.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Žemľovka č.n. 21 008</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
1 200 g žemľa – sendvič 1 200 g mlieko 4 ks vajce 15 g soľ 1 000 g jablká 200 g cukor krupicový 3 g škorica 20 g cukor vanilínový 250 g maslo 30 g hrozienka 30 g cukor práškový	Žemle nakrájame na plátky a pokropíme mliekom, v ktorom sme rozšľahali vajcia, a necháme mlieko vsiaknuť. Pekáč vymastíme 1/3 masla, po celej jeho ploche rozložíme polovicu nakrájaných a navlhčených plátok žemle, pokryjeme ich rovnomernou vrstvou očistených jabĺk nakrájaných na plátky, posypeme cukrom, mletou škoricou, prebratými, opláchnutými a sparenými hrozienkami a pokropíme druhou tretinou roztopeného masla. Takto upravené jablká pokryjeme druhou polovicou navlhčených plátkou sendviča a pokropíme zvyškom roztopeného masla. Pekáč vložíme do väčšieho pekáča s vodou a dáme do rozohriatej rúry piecť. Žemľovku prikryjeme čistým papierom alebo alobalom, aby sa pri pečení neutvorila na povrchu nežiaduca kôra. Upečenú žemľovku krájame plochou lyžicou na obdĺžnikové porcie, kladieme na teplý tanier a posypeme práškovým cukrom.