

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Tvarohová nátierka trochu inak č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
250 g tvaroh 50 g cibuľa 3 ks natvrdo uvarené vajcia 100 g mrkva 50 g kyslé uhorky 250 ml majolka 5 g soľ 500 g chlieb	Tvaroh vymiešame s nadrobno pokrájanou cibuľou, postrúhanou mrkvou, pokrájanými vajíčkami, postrúhanými alebo pokrájanými kyslými uhorkami. Pridáme majolku, podľa chuti soľ a dobre premiešame.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Polievka z fazuľových strukov s liatym cestom č.n.10 130</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	Na oleji opražíme dozlata nadrobno pokrájanú cibuľu, zaprášime preosiatou múkou a pripravíme svetlú zápražku, do ktorej napokon primiešame mletú papriku. Hotovú zápražku za stáleho prešľahávania drôtenou metlou zalejeme vlažným vývarom, uvedieme do varu a pomaly varíme najmenej 20 minút. Počas varenia pridáme mleté čierne korenie a ku koncu fazuľové struky. Nakoniec do polievky zavaríme liate cesto, ktoré pripravíme z vajca, múky, soli a krátko povaríme.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Zeleninové rizoto č.n.20 041</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	Očistenú koreňovú zeleninu nakrájame na drobné kocky, zalejeme trochou vody, mierne osolíme, pridáme k nej 1 určeného množstva masť a udusíme domäkka. Zvyšok masť rozohrejeme a opražíme na nej dozlata očistenú, najemno nakrájanú cibuľu, do ktorej pridáme mletú papriku a mleté čierne korenie. Potom na nej opražíme za stáleho premiešavania dobre prebratú, prepláchnutú a vriacou vodou niekoľkokrát preliatu a odkvapkanú ryžu. Opraženú ryžu zalejeme vodou, osolíme a bez zamiešania pomaly varíme. Potom ryžu prikryjeme a dusíme v rúre domäkka. Do udusenej ryže pridáme udusenú zeleninu, ohriaty a odkvapkaný hrášok a zmes zľahka premiešame. Pri podávaní polejeme porcie rizota horúcim kečupom a posypeme postrúhaným syrom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Hovädzí guláš č.n. 11 101</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	Očistené, umyté, osušené mäso nakrájame na vhodné kúsky. Očistenú, nadrobno nakrájanú cibuľu opražíme na rozohriatej masť dozlata, pridáme mletú papriku a speníme. Pripravené mäso vložíme do základu, osolíme a za stáleho miešania podusíme. Pod polomäkkým mäsom šťavu vydusíme na tuk, zaprášime preosiatou hladkou múkou, za stáleho miešania popražíme a podlejeme teplou vodou. Potom pridáme roztrhý cesnak, majorán a mäso a za stáleho miešania varíme domäkka. Mäkké mäso vyberieme drôtenou naberačkou do čistého hrnca a šťavu cez husté cedidlo precedíme na mäso. Potom guláš mierne povaríme, až kým tuk nevystúpi na povrch šťavy.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Kakaové rezy č.n.VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
500 g múka polohrubá 40 g droždie 300 ml mlieko 50 g cukor práškový 10 g kypriaci prášok 5 g soľ 100 ml olej 100 g maslo 2 ks žltok Na plnku: 80 g kakao 160 g cukor práškový 30 g piškótové omrvinky 200 ml kyslá smotana	<p>Zo 100 ml vlažného mlieka, 1 lyžičky práškového cukru, 1 lyžice múky a droždia pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť. Do veľkej misy preosejeme múku, pridáme kypriaci prášok, zvyšok cukru, soľ a premiešame. Potom pridáme vykysnutý kvások, olej, rozpustené vlažné maslo a zvyšné mlieko, v ktorom sme rozmiešali žltky. Vypracujeme cesto, ktoré rozdelíme na tri rovnaké časti.</p> <p>Plnka:</p> <p>Preosiate kakao zmiešame s práškovým cukrom a 3 PL piškótových omrvínok. Postupne pridáme smotanu, kým nevznikne hustejšia zmes, ktorá sa dobre rozotiera. Prvú časť cesta rozvaľkame na veľkosť plechu, pomocou valčeka preniesieme na suchý plech a okraje cesta mierne vytlačíme smerom nahor. Na cesto natrieme polovicu plnky a prikryjeme druhou rozvaľkanou časťou cesta. Na to natrieme zvyšnú plnku a prikryjeme posledným rozvaľkaným plátom. Pripravený koláč zakryjeme utierkou a necháme 45 až 60 min kysnúť. Vrchný plát cesta pomastíme olejom a popicháme vidličkou, vložíme do rúry vyhriatej na 180 oC a pečieme asi 30 minút. Po vychladnutí koláč posypeme práškovým cukrom.</p>

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Kalerábový šalát s mrkvou č.n.VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
1 väčší kaleráb alebo stredný gigant 200 g mrkva 50 g cibuľa 80 g olej 80 g ocot 0,1 g mletý mušk.kvet 0,1 g tymián 2 g soľ 0,1 g čierne korenie mleté	<p>Kaleráb a mrkvu nastrúhame na rezance, pridáme zálievku z vody, oleja a octu v pomere 1:1:1. Ochutíme koreninami, osolíme a poprípadе osladíme.</p>