

1.ročník	Cvičenie č.17
-----------------	----------------------

Čo varíme?	<i>Budapeštiansky krém č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
400 g tvaroh 80 g maslo 100 g kapia 50 g cibuľa 2 g soľ 50 ml mlieko 500 g chlieb	<p>Pretretý tvaroh, maslo, nadrobno pokrájanú kapiu, kúsok postrúhanej cibule a soľ dobre premiešame aby sa spojili. Ak je krém príliš hustý zriedime ho mliekom. Hotový krém natierame na chlieb.</p>

Čo varíme?	<i>Šošovicová polievka č.n.10 130</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	<p>Prebratú šošovicu niekoľkokrát dobre prepláchneme, zalejeme dostatočným množstvom vody, uvedieme do varu a pomaly uvaríme takmer domäkka, podľa potreby počas varenia dolievame horúcu vodu. Na tuku opožime dozlata nadrobno pokrájanú cibuľu, zasypeme preosiatou múkou a pripravíme svetlú zápražku, za stáleho prešľahávania drôtenou metlou zápražku zalejeme vlažným vývarom, uvedieme do varu a za občasného miešania pomaly varíme najmenej 20 minút. Potom polievku dochutíme cesnakom rozotretým so soľou, rozdrveným majoránom, mletým čiernym korením, pridáme uvarenú šošovicu a krátko povaríme. Hotovú polievku dochutíme polievkovým korením.</p>

Čo varíme?	<i>Dukátové buchtičky č.n.21 023</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	<p>Droždie rozdrobíme a zamiešame s trochou cukru, rozriedime malým množstvom vlažného mlieka, pridáme trochu preosiatej hladkej múky a vymiešame na riedke cesto – kvások – a necháme ho na teple vykysnúť. Do zvyšku preosiatej hladkej múky pridáme vajcia, zvyšok cukru, dobre umytú a najemno postrúhanú citrónovú kôru a soľ. Ďalej pridáme asi 200 g oleja, kvások a všetko spolu vymiešame na jemné hladké cesto. Hotové cesto necháme na teple vykysnúť, potom ho vyvaľkáme na hrubšie dlhé valčeky, ktoré nakrájame na menšie kúsky. Nakrájané kúsky ukladáme vo vrstvách do pekáča vymasteného tukom. Jednotlivé buchtičky a vrstvy masťme zvyškom oleja. Buchtičky necháme znovu nakysnúť a upečieme v stredne rozohriatej rúre dozlata. Pri podávaní polievame jednotlivé porcie buchtičiek horúcim vanilkovým krémom.</p> <p>Príprava krému:</p> <p>Polovicu množstva mlieka zavaríme s 2/3 množstva cukru s rozkrojenou vanilkou. Do vriaceho mlieka nalejeme krémový prášok rozriedený polovicou zvyšného studeného mlieka a za stáleho miešania zmes varíme do zhutnutia. Do horúcej zahustenej zmesi pridáme vaječné žĺtky rozšľahané so zvyškom cukru a mlieka. Za stáleho miešania dobre ohrejeme (nesmie sa variť, aby sa žĺtky nezrazili). Hotový krém počas podávania udržíme teplý v nádobách s horúcou vodou.</p>

Čo varíme?	<i>Tofu na čínsky spôsob č.n.VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
400 g Tofu 50 g cibuľa 15 g cesnak 20 g sójovej omáčky 1 g čierne korenie mleté 3 g rasca drvená 3 g paprika červená mletá 15 g cukor 1 g karí korenie 20 g olej 10 g kečup	<p>Tofu pokrájame na kocky, vložíme do misky a pokropíme sójovou omáčkou. Pridáme korenie, papriku a drvenú rascu. Pokvapkáme olejom a necháme asi 20 minút odstáť. Na panvici zohrejeme 2 lyžice oleja a kocky Tofu pražíme 7-10 minút. Vyberieme ich na tanier. Vo výpeku speníme cibuľu a rozotretý cesnak, pridáme cukor a miešame, kým sa nerozpustí. Pridáme syr a papriku pokrájanú na pásiky. Ochutíme kečupom, karí korením, soľou, podlejeme malým množstvom vody a prikryté dusíme na miernom ohni 10-15 minút.</p>

Čo varíme?	<i>Karí ryža č.n.22 041</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
	Očistenú ryžu umyjeme, niekoľkokrát prelejeme vriacou vodou a necháme odkvapkať. Očistenú cibuľu nakrájame najemno, speníme na masle s karí korením, pridáme odkvapkanú ryžu, zalejeme vriacou vodou, osolíme, zamiešame a necháme na sporáku zavařit. Potom ryžu prikryjeme pokrývkou a udusíme domäkka.

Čo varíme?	<i>Špagety Bolonské č.n.15 618</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
	Špagety uvaríme domäkka v dostatočnom množstve mierne osolenej vody. Uvarené špagety prepláchneme, necháme dôkladne odkvapkať a omastíme 1 dávkou oleja. Šunku a umyté rajčiaky pokrájame na malé kocky a krátko podusíme na zvyšku oleja. Potom pridáme kečup, zmes ešte krátko podusíme a podľa potreby dochutíme soľou. Pripravené, . uvarené špagety premiešame s horúcou zmesou šunky a rajčiakov a mierne okorením. Pri podávaní jednotlivé porcie posypeme postrúhaným syrom.