

Čo varíme?	<i>Tvarohová pena s pažitkou č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
150 g maslo 500 g mäkký tvaroh 75 ml mlieko alebo smotana 20 g pažitka 5 g soľ 1 g mleté čierne korenie 5 g cukor 400 g sendvič	V miske vymiešame maslo do peny. Pridáme tvaroh a dobre vyšľaháme, podľa potreby zriedime mliekom alebo smotanou. Očistenú cibuľu veľmi najemno nakrájame a spolu s pažitkou pridáme do maslovo-tvarohovej peny. Ochutíme soľou, korením a na vyváženie chuti pridáme malú lyžičku cukru. Vyšľaháme do hladka. Podávame na chlebe alebo k pečeným zemiakom.

Čo varíme?	<i>Gulášová polievka č.n.10 148</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Dobre umyté mäso pokrájame na drobnejšie kúsky. Nadrobno pokrúhanú cibuľu opražíme na 2/3 dávky rozpálenej bravčovej masti dozlata, pridáme mäso a krátko podusíme. Potom mäso zaprášime paprikou, po krátkom miernom podusení zalejeme vývarom, osolíme a dusíme takmer domäkka. Z ostatnej dávky masti a preosiatej múky pripravíme svetlú zápražku, za stáleho prešľahania drôtenou metlou ju zalejeme vlažným vývarom, uvedieme do varu a za občasného miešania pomaly varíme. V priebehu varenia pridáme rascu, mleté čierne korenie, cesnak rozotretý so soľou a odvar zo zemiakov. Prevarenú polievku precedíme cez husté cedidlo. Ošúpané, umyté zemiaky pokrájame na drobné kocky, zalejeme vodou, osolíme a čiastočne uvaríme. Do precedenej polievky pridáme podusené mäso, predvarené zemiaky, rozdrvený majorán a všetko krátko povaríme. Hotovú polievku dochutíme polievkovým korením.

Čo varíme?	<i>Španielsky vtáčik č.n.11 134</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Z hovädzieho mäsa cez vlákno nakrájame plátky, mierne naklepeme do šírky, osolíme, okoreníme a potrieme horčicou. Na hrubšie rezance nakrájanú slaninu, salámu, uhorky a na vhodné kúsky nakrájané natvrdo uvarené vajcia kladieme do stredu pripravených plátok. Plátky zvinieme, na okrajoch spevníme špáradlami a na povrchu osolíme. Na rozohriatej masti opražíme dozlata očistenú, nadrobno nakrájanú cibuľu. Pripravené vtáčiky vložíme do základu, zo všetkých strán krátko opečieme, mierne podlejeme horúcou vodou, prikryjeme pokrývkou a dusíme domäkka. Mäkké vtáčiky zo šťavy vyberieme, odstránime špáradlá a vložíme do čistého kastróla. Šťavu vydusíme na tuk, zaprášime preosiatou hladkou múkou, opražíme, zalejeme vlažnou vodou, dobre rozšľaháme a dôkladne prevaríme. Uvarenú šťavu dochutíme, precedíme na mäso a spolu krátko povaríme.

Čo varíme?	<i>Opekané zemiaky č.n.22 003</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Zemiaky očistíme a uvaríme v osolenej vode domäkka. Uvarené zemiaky osolíme a opečieme v rozohriatej masti na panvici zo všetkých strán.

Čo varíme?	<i>Hovädzia pečenka prírodná č.n.11 201</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Mäso prešpikujeme slaninou, osolíme a okoreníme. Očistenú cibuľu pokrájame na plátky, opražíme na dobre rozohriatej masti dozlata, pridáme mäso, zo všetkých strán ho v základe krátko opečieme, zalejeme trochou vody a pod pokrývkou pečieme (dusíme) domäkka. V priebehu pečenia mäso obraciame, polievame šťavou a podlievame vodou. Mäkké mäso vyberieme, šťavu vydusíme na tuk, zaprášime múkou, mierne popražíme a zalejeme vlažnou vodou. Varíme za občasného pomiešania najmenej jednu hodinu. Povarenú šťavu precedíme cez husté cedidlo a podľa potreby dochutíme soľou.

Čo varíme?	Čerešňová bublanina č.n.21 042
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	<p>Dve tretiny množstva mäkkého tuku vymiešame s krupicovým cukrom za postupného pridávania žĺtkov. Do vymiešaného tuku so žĺtkami pridáme dobre opláchnutú a najemno postrúhanú citrónovú kôru a za stáleho pridávania mlieka zamiešame preosiatu hrubú múku s kypriacim a krémovým práškom. Z bielkov vyšľaháme za postupného pridávania krupicového cukru tuhý sneh a zľahka ho vmiešame do pripravenej zmesi tuku a ostatných prísad. Pripravenú hmotu ľahko roztrieme do vopred vymasteného pekáča posypaného múkou a posypeme opláchnutými a odkvapkanými čerešňami. Bublaninu upečieme v rozohriatej rúre dozlata. Po miernom vychladnutí vyklopíme bublaniu z pekáča na mierne pomúčený papier nakrájame na jednotlivé porcie a podávame.</p>