

1.ročník	Cvičenie č.19
-----------------	----------------------

Čo varíme?	<i>Hermelínová nátierka č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
125 g hermelín 2 ks natvrdo uvarené vajcia 100 g liptovskej salámy 250 g majonéza	Hermelín nastrúhame, vajčička a salámu nakrájame nadrobno. Zmiešame s majonézou. Zdobíť môžeme cherry rajčinkami.

Čo varíme?	<i>Frankfurtská polievka č.n.10 151</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Na horúcom tuku opražíme dozlata drobno pokrývanú cibuľu, zasypeme preosiatou múkou a pripravíme svetlú zápražku, do ktorej primiešame mletú papriku. Za stáleho prešľahania zápražku zalejeme vlažným vývarom, uvedieme do varu a za občasného miešania pomaly varíme najmenej 20 minút. Ku koncu varu pridáme mleté čierne korenie, mlieko, krátko povaríme a precedíme cez husté cedidlo. Do precedenej polievky pridáme umyté, na tenké plátky pokrývané párky a všetko krátko povaríme. Hotovú polievku dochutíme polievkovým korením. Opláchnutú, najemno pokrývanú petržlenovú vňať vložíme do polievky pred podávaním.

Čo varíme?	<i>Francúzske zemiaky č.n.13 410</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Údené bravčové pliecko uvaríme takmer domäkka a nakrájame na drobné kocky. Dobré umyté zemiaky uvaríme v šupke, ošúpeme a vychladnuté nakrájame na plátky. Vajcia (6 ks) uvaríme natvrdo, olúpeme a vychladnuté nakrájame na hrubšie plátky (kolieska). Očistenú, nadrobno nakrájanú cibuľu na polovičnej dávke rozohriatej masti opražíme dozlata. Vhodný pekáč natrieme druhou polovicou masti a vysypeme strúhankou. Na dno rozložíme polovičnú dávku nakrájaných zemiakov, mierne osolíme a okoreníme, na zemiaky rozložíme nakrájané údené mäso, na mäso rozložíme plátky natvrdo uvarených vajec a všetko polejeme opraženou cibuľou. Nakoniec rozložíme druhú polovicu zemiakov, mierne osolíme, okoreníme a pokvapkáme zvyškom roztopenej masti. Pripravený pokrm dáme do rozohriatej rúry, po čiastočnom zapečení zalejeme osolenými, v mlieku a smotane rozšľahanými vajcami. Potom pečieme, až vajcia stuhnú a povrch pokrmu je zafarbený.

Čo varíme?	<i>Bravčové na rasci č.n.13 121</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Bravčový orez nakrájame na vkusné kúsky a osolíme. Očistenú, nadrobno nakrájanú cibuľu na rozohriatej masti opražíme dozlata. Do základu vložíme mäso, pridáme rascu, popražíme, mierne zalejeme horúcou vodou, prikryjeme pokrývkou a dusíme domäkka. Mäkké mäso vyberieme zo základu, šťavu vydusíme, zaprášime hladkou múkou, popražíme, zalejeme teplou vodou, rozmiešame a dobre prevaríme. Uvarenú šťavu dochutíme soľou, precedíme cez husté cedidlo späť na mäso a spolu krátko povaríme.

Čo varíme?	<i>Varené zemiaky č.n.22 001</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Očistené, v studenej vode dobre umyté zemiaky sa podľa veľkosti nakrájajú na polovice, štvrtky a osminky. Pripravené zemiaky sa zalejú vriacou vodou, osolia, pridá sa rasca a pod pokrievku sa varia domäkka. Uvarené zemiaky sa precedia a pri podávaní sa posypú nadrobno nakrájanou petržlenovou vňaťou alebo pažitkou.

Čo varíme?	<i>Krehký jablkový koláč č.n.21 054</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
	<p>Múku s kypriacim práškom preosejeme, pridáme mäkký margarín, preosiaty cukor, vodu, mierne osolíme a rýchlo zamiešame na cesto. Cesto nesmie byť príliš prepracované. Cesto rozdelíme na dva diely tak, aby jeden diel bol z dvoch tretín a druhý z jednej tretiny. Väčším dielom cesta vyložíme dno tortovej formy tak, že okraje sú 2 cm vysoké. Na cesto rozložíme očistené jablká zbavené jadrovníkov, pokrájané na jemné plátky a premiešané so zmesou krupicového a vanilínového cukru, opláchnutou a najemno postrúhanou citrónovou kôrou a zemiakovou múčkou. Jablká prikryjeme menším dielom vyvaľkaného cesta, povrch natrieme rozšľahaným vajcom a prepichneme na niekoľkých miestach vidličkou, aby v priebehu pečenia mohla unikať para. Koláč upečieme v stredne rozohriatej rúre dozlata. Pri podávaní koláč nakrájame na jednotlivé porcie a posypeme práškovým cukrom.</p>