

Čo varíme?	<i>Chalupárska nátierka č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
250 g tvarohu 100 g masla 150 g údeného syra 5 g soľ 20 g cesnaku 100 ml mlieko	Maslo trieme s postrúhaným syrom a po častiach pridávame tvaroh. S mliekom vyšľaháme do hladka a ochutíme cesnakom rozotretým so soľou. Hotovú nátierku ozdobíme natvrdo uvareným vajcom, vňaťou a mletou paprikou.

Čo varíme?	<i>Fazuľová polievka č.n.10 136</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Prebratú fazuľu niekoľkokrát dobre prepláchneme, zalejeme vodou a necháme namočenú, aby dobre napučala (podľa druhu a kvality fazule). Napučanú fazuľu vo vode, v ktorej sa máčala, uvaríme takmer domäkka (rozvarenie nie je vhodné); podľa potreby počas varenia dolievame horúcu vodu. Na tuku opožime dozlata nadrobno pokrájanú cibuľu, zasypeme múkou a pripravíme svetlú zápražku. Za stáleho prešľahávania drôtenou metlou zápražku zalejeme vlažným vývarom a odvarom z fazule, uvedieme do varu a za občasného miešania pomaly varíme aspoň 20 minút. Ku koncu varu pridáme do polievky cesnak rozotretý so soľou a mleté čierne korenie, krátko povaríme a precedíme cez husté cedidlo. Do precedenej polievky vložíme uvarenú fazuľu a znova všetko povaríme.

Čo varíme?	<i>Vyprážaný bravčový rezeň č.n.13 302</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Upravené, umyté, osušené bravčové stehno cez vlákno nakrájame na rezne, zľahka naklepeme, okrajové blany krátko narežeme a osolíme. Pripravené rezne obalíme v preosiatej hladkej múke, vo vajciach rozšľahaných v mlieku a v preosiatej strúhanke. Obalené rezne v dobre rozohriatej oleji z oboch strán vyprážime dozlata. Vyprážané rezne ihneď podávame.

Čo varíme?	<i>Zemiaková kaša č.n.22 002</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Očistené zemiaky dobre umyjeme v studenej vode. Veľké zemiaky rozkrájame na menšie kúsky, zalejeme vriacou vodou, osolíme a varíme domäkka. Uvarené zemiaky scedíme, prelisujeme a za stáleho šľahania pridáme maslo a vriace mlieko. Kašu podľa potreby osolíme a navrch nalejeme trocha mlieka, aby neosýchala.

Čo varíme?	<i>Koložvárska kapusta č.n. 15 307</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Upravené, umyté, osušené bravčové pliecko nahrubo zomelieme, mierne osolíme, okoreníme, pridáme polovicu dávky surovej postrúhanej cibule a na 1 dávky masti udusenú, vychladnutú ryžu. Druhú polovicu očistenej, nadrobno nakrájanej cibule na rozohriatej masti upražíme dozlata a premiešame s pokrájanou kyslou kapustou (ak je kapusta priveľmi kyslá alebo slaná, prepláchneme ju vodou). Do vhodného kastroľa rovnomerne rozložíme na dno polovičnú dávku kyslej kapusty s cibuľou, na kapustu navrstvíme pripravenú zmes mäsa s ryžou a ostatnými prísadami, posypeme párkami nakrájanými na tenké kolieska a všetko prikryjeme druhou polovicou upravenej kyslej kapusty. Pripravený pokrm zalejeme smotanou s prísadou mletej papriky a spolu pod pokryvkou dusíme v rozohriatej rúre najmenej 3 hodiny. Pri podávaní jednotlivé porcie ozdobíme umytými rajčiakmi a zelenou paprikou, nakrájanými na tenké kolieska.

Čo varíme?	<i>Ovocná štrúdl'a č.n.VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
300 g hladkej múky 250 ml kyslá smotany 500 g jablk 120 g cukru 1 vanilkový cukor 250 g Hera 125 g maslo	Múku, Heru a smotanu zmiešate na cesto a dajte stuhnúť do chladničky na 20 min. Cesto rozvaľkajte, posypte jablkami, cukrom a pokvapkajte rozpusteným maslom. Cesto zrolujte, rolky preložte na pekáč. Vrch štrúdle aj boky potrite rozpusteným maslom a dajte upiecť. Štrúdl'a je upečená, keď povrch chytí zlatistý nádych.