

Čo varíme?	<i>Tuniakovo - syrová nátierka č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
1 ks tuniaka v oleji 20 g cibuľu 100 g tavený syr v črievku 150 g rastlinného masla 100 g strúhaného údeného syra 20 g lyžičku horčice 2 g mleté čierne korenie 400 G chlieb	Do misky dáme tuniaka, ale nepoužijeme všetok olej, aby nebola nátierka veľmi masťná. Cibuľu nakrájame nadrobno a pridáme ju spolu s ďalšími surovinami k tuniakovi. Nátierku dobre vymiešame a dáme do chladničky aspoň na hodinu. Bagety nakrájame na šikmé plátky, natrieme tuniakom a ozdobíme nasekanou pažítkou.

Čo varíme?	<i>Slepačí vývar č.n.VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
1 200 g sliepka očistená vypitvaná 1 000 g hovädzie kosti riedke 50 g soľ 1 g čierne korenie celé 1 g nové korenie celé 250 g cibuľa 600 g zelenina koreňová	Očistená, umytá sliepka spolu s rozsekanými, umytými a vriacou vodou sparenými hovädzimi riedkymi kosťami sa vloží do vhodnej nádoby, zaleje studenou vodou a pomaly sa nechá zovrieť. Po zovretí sa osolí, pridá sa celé čierne, nové korenie a pomaly sa varí tiahnutím. Pred koncom varenia sa pridá nahrubo nakrájaná očistená cibuľa, koreňová zelenina a varí sa domäkka. Uvarená sliepka sa vyberie a vývar sa precedí. Vývar sa používa na prípravu slepačích, hydinových polievok a pokrmov. Mäso zo sliepky sa môže použiť ako vložka do polievok alebo na prípravu pokrmov.

Čo varíme?	<i>Vyprážaný hrášok č.n.VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
120 g vajce 160 g mlieko konzumné 10 g soľ 170 g múka hrubá 150 g olej	Vajcia sa dobre vymiešajú, pridá sa mlieko, mierne osolí a za stáleho miešania sa postupne vsype hrubá múka, až vznikne redšie, hladké cesto. Z cesta vyprážime obvyklým spôsobom v rozohriatom oleji hrášok dozlata a po precedení sa nechá odkvapkať. Hrášok sa vkladá do polievky pred podávaním.

Čo varíme?	<i>Pražská tel'acia hrud' č.n.12 101</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Tel'aciu hrud' pod tečúcou vodou umyjeme, osušíme a vyberieme rebrové kosti. Ostrým nožom v strede hrude narežeme vak (otvor), naplníme ho plnkou, otvor uzavrieme kovovou (drevenou ihlou alebo zašijeme a mäso osolíme. Príprava plnky: Na malé kúsky pokrúpanú šunku podusíme na 1 rozohriateho tuku, pridáme sterilizovaný hrášok rozšľahané vajcia, osolíme a za stáleho miešania necháme zhutnúť. Nakoniec pridáme nadrobno nakrájanú posekanú petržlenovú vňať. Na pekáč dáme nadrobno posekané kosti (rebrá z tel'acej hrude), druhu polovicu tuku a maslo, mierne podlejeme horúcou vodou a na posekané kosti položíme hrud'. Hrud' pečieme v rozohriatej rúre domäkka. (V priebehu pečenia mäso obraciame, polievame šťavou a podľa potreby podlievame horúcou vodou). Mäkkú, dozlata upečenú hrud' z pekáča vyberieme, šťavu vydusíme na tuk, zaprášime hladkou múkou popražíme, zalejeme horúcou vodou, dobre rozšľaháme, povaríme a precedíme cez husté cedidlo (špičák) Šťavu podľa potreby dochutíme soľou a krátko povaríme, kým sa neoddelí tuk od šťavy. Pri podávaní krájame tel'aciu hrud' ostrým nožom na porcie a podlievame šťavou.

Čo varíme?	<i>Tel'acie na paprike č.n.12 001</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Umyté, osušené tel'acie pliecko nakrájame na vkusné kúsky hmotnosti 25g (4 až 6 kúskov na porciu.) Osušenú, nadrobno nakrájanú cibuľu speníme na rozohriatom tuku (1/3), pridáme ml. papriku, pripravené mäso, krátko popražíme, osolíme a za stáleho miešania dusíme vo vlastnej šťave. Potom mierne podlejeme horúcou vodou, prikryjeme pokrývkou a dusíme domäkka. (V priebehu dusenia mäso občas zamiešame a podľa potreby podlievame horúcou vodou). Mäkké mäso zo

	šľavy vyberieme a vložíme do čistého kastroľa. Z tuku (2/3) a hladkej muky pripravíme zápražku, zahustíme šľavu, rozriedíme teplou vodou a mliekom, dochutíme soľou a za stáleho miešania šľavu varíme najmenej jednu hodinu. Pred dokončením pridáme smotanu, šľavu precedíme cez husté cedidlo (špičák) na mäkké mäso a spolu krátko povaríme
--	---

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

Čo varíme?	<i>Venčeky č.n.VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>50 kusov</i>
Cesto: 110 g múka hladká špeciálna 50 g olej 150 ml voda 3 ks vajce 10 g soľ Krém: 300 ml mlieko 40 g krémový prášok (Zlatý klas) 100 g cukor kryštálový 1 ks žltok 125 g maslo 30 g rum 20 g vanilínový cukor	Cesto: Vodu, olej, soľ dáme variť. Do vriacej zmesi prisypeme preosiatu múku a krátko povaríme. Miešame, kým sa neodliepa od varechy a nádoby. Uvarenú hmotu odstavíme, mierne vychladíme a postupne zamiešame celá vajcia. Vymiešame hladkú kašovitú hmotu, ktorú pomocou plátenného vrečka a hladkej trubičky striekame na vymastené plechy do tvaru venčekov. Pokropíme vodou a pri teplote 230-250 °C upečieme do svetlohnedej farby. Počas pečenia rúru často neotvárame, aby vzniknutá para neunikla a venčeky neklesli. Po upečení a vychladnutí venčeky prekrojíme na polovicu, nastriekame maslový žltkový krém a vršok venčeka namočíme do polevy. Krém: 2/3 mlieka, kryštálový a vanilínový cukor dáme variť. Zvyšné mlieko rozmiešame s krémovým práškom a žltkom. Uvaríme hustejší pudíng, ktorý za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a rozšľaháme. Nakoniec zašľaháme zmäknuté maslo.