

Čo varíme?	<i>Nátierka z olív č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
200 g čiernych olív 200 g zelených olív 5 g soľ 2 g mleté čierne korenie 5 g cesnak 20 g petržlenovej vňate 50 g taveného syra 10 g strúhanky 1 ks citróna 500 g toastový chlieb	Olivy nasekáme na hrubo, pridáme petržlenovú vňať, soľ, korenie, citrónovú šťavu aj nastrúhanú kôru, pretlačený cesnak, tavený syr a strúhanku. Poriadne vymiešame a dáme na 2 hod. do chladničky, aby sa chute prepojili. Medzi tým si pripravíme opečený toastový chlieb na ktorý natierame nátierku. Ozdobíme podľa fantázie

Čo varíme?	<i>Hovädzí vývar s pečeňovými haluškami č.n.10 302</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií

Čo varíme?	<i>Restovaná pečeň č.n.13 513</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Bravčovu pečeň očistíme, umyjeme, osušíme a nakrájame na hrubšie rezance alebo hranolčeky .Očistenú nadrobno nakrájanú cibuľu na rozohriatej masť speníme, pridáme nakrájanú pečeň, okoreníme mletým čiernym korením, rascou a spolu rýchlo opečieme. V priebehu pečenia (restovania) ju občas vidličkou premiešame. Hotovú pečeň dochutíme dobre rozdrveným majoránom a nakoniec podľa potreby osolíme.

Čo varíme?	<i>Sekaný rezeň č.n.15 402</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	T Upravený bôčik vykostíme, odstránime chĺpky, všetky druhy mäsa umyjeme, osušíme, nakrájame a s očistenou cibuľou a žemľou namočenou v mlieku najemno zomelieme . Zomletú zmes jemne osolíme, pridáme mletý muškátový kvet, mleté čierne korenie, vajcia, preosiatu strúhanku a všetko dobre premiešame. Z dobre premiešanej hmoty formujeme obdĺžnikové rezne, asi 1cm hrubé, a jednu stranu obalíme v preosiatej hladkej múke. Do rozohriateho tuku vkladáme upravené rezne pomúčenou stranou, z oboch strán pečieme do zлата, vyberieme z tuku a dáme do čistého kastroľa. Tuk s výpekcom zalejeme vývarom B, drôtenou metlou rozmiešame a dobre prevaríme. Šťavu podľa potreby dochutíme soľou, cez husté cedidlo (špičák) precedíme na opečené sekané rezne a spolu krátko podusíme. Pri podávaní jednotlivé rezne polievame prírodnou šťavou.

Čo varíme?	<i>Zemiaky opekané č.n.22 003</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	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>Langoše č.n.VK</i>
Suroviny:	Postup práce 50 kusov