

Čo varíme?	<i>Nátierka z bryndze a Nivy č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
150 g masla 100 g bryndze 70 g Nivy 2-3 ks vajcia uvarené natvrdo	Maslo vymiešame do peny, pridáme bryndzu a Nivu a dobre premiešame. Nátierku natierame na opečené plátky sendviča a ozdobíme kolieskami vajec.

Čo varíme?	<i>Polievka ragú č.n.VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
250 g teľacie mäso predné b.k. 120 g zelenina koreňová 30 g soľ 200 g karfiol očistený 100 g maslo 120 g múka hladká 0,3 g muškátový kvet 0,3 g čierne korenie mleté 300 g mlieko konzumné 60 g hrášok sterilizovaný, bez nálevu 20 g polievkové korenie Knedlíčky: 50 g žemľa(sendvič) 80 g mlieko konzumné 30 g maslo 40 g vajcia 10 g soľ 0,2 g muškátový kvet 0,2 g čierne korenie mleté 50 g strúhanka 20 g petržlenová vňať-pažítka	Umyté teľacie mäso zalejeme 2/3 dávky vody, mierne osolíme, pridáme očistenú, umytú, vkusne pokrújanú koreňovú zeleninu a spolu varíme takmer domäkka . Umytý karfiol rozoberieme na menšie ružičky, zalejeme 1/5 dávky vody, mierne osolíme a uvaríme do polomäkka. Z tuku a múky pripravíme svetlú zápražku, pridáme mletý muškátový kvet, za stáleho prešľahávania drôtenou metlou ju zalejeme vývarom z mäsa, odvarom z karfiolu a 2/5 dávky vody, uvedieme do varu, pridáme mleté čierne korenie a pomaly varíme najmenej 20 minút. Ku koncu varu pridáme 100g mlieka, krátko povaríme a precedíme cez husté cedidlo. Do precedenej polievky vložíme na malé kocky pokrújané teľacie mäso, karfiol, hrášok a ešte raz krátko povaríme. Hotovú polievku zjemníme maslom a žĺtkom rozšľahaným v mlieku (70g), dochutíme polievkovým korením, prípadne soľou. Opláchnutú, najemno pokrújanú petržlenovú vňať vložíme do hotovej polievky pred podávaním s hotovými malými knedličkami.

Čo varíme?	<i>Polpety z teľacieho mäsa č.n.15 201</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Upravené, umyté, osušené, nakrájané teľacie mäso a v mlieku namočenú a dobre vyžmýkanú žemľu zomelieme. Zomletú zmes mierne osolíme, pridáme slaninu nakrájanú na drobné kocky, mletý muškátový kvet, mleté čierne korenie, vajcia a všetko starostlivo premiešame. Z hotovej hmoty formujeme malé obdĺžnikové polpety (2 kusy na porciu), na dobre rozohriatom oleji z obdivoch strán opečieme a vyberieme z tuku. Do panvice po opekaní pridáme tuk, zaprášime preosiatou hladkou múkou, krátko opožime, zalejeme vodou, za stáleho miešania zavaríme a šťavu dobre prevaríme. Uvarenú šťavu podľa potreby dochutíme soľou, cez husté cedidlo (špičák) precedíme no polpety, ktoré v šťave dusíme ešte aspoň 1 hodiny.

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 zlata, vyberieme z tuku a dáme do čistého kastróla. Tuk s výpekom 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>Varené zemiaky č.n.22 001</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	VOčistené, 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>Klopsy na smotane č.n.15 205</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Upravené, umyté, osušené, nakrájané teľacie mäso s namočenou a dobre vyžmýkanou žemľou zomelieme. Zomleté mäso mierne osolíme, okoreníme, pridáme preosiatu hrubú múku a strúhanku, vajcia a všetko dobre premiešame. Z pripravenej hmoty formujeme menšie guľky s hmotnosťou asi 70g (2 kusy na porciu), v rozohriatom tuku opečieme dozlata a vyberieme. Do tuku po opekaní pridáme očistenú, umytú koreňovú zeleninu nakrájanú na tenké plátky a cibuľu a opražíme. Hotový základ zaprašíme preosiatou hladkou múkou, mierne opražíme, pridáme divé korenie, zalejeme vychladnutým vývarom, drôtenou metlou dobre rozšľaháme a za občasného miešania varíme najmenej jednu hodinu. Počas varenia pridáme dobre umytú citrónovú kôru a šťavu. Pred dokončením zjemníme omáčku mliekom a smotanou, podľa potreby dochutíme soľou, prípadne prikyslíme prevareným octom a krátko povaríme. Hotovú omáčku cez husté cedidlo(špičák) precedíme na opečené klopsy a spolu najmenej 1 hodiny podusíme.

Čo varíme?	<i>Mriežkovaný medovník č.n.VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií