

<b>1.ročník</b>	<b>Cvičenie č.3</b>
-----------------	---------------------

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Rybacia nátierka č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce</b>
1 konzerva sardinky v oleji 50 g Syrokrém 125 g maslo 50 g cibuľa 10 g soľ 1 g čierne korenie mleté 0,2 ml citrónová šťava 400 g sendvič	Sardinky preložíme do misky a vidličkou ich roztláčime. Pridáme Syrokrém, maslo a dohľadka vymiešame. Cibuľu pokrájame nadrobno a spolu s príchutami a trochou citrónovej šťavy vmiešame do zmesi. Hotovú nátierku dáme odležať na chladné miesto.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Brokolicová polievka č.n. 10 157</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	Dobre opláchnutú brokolicu pokrájame na kocky, zalejeme vodou, osolíme a varíme (nie domäkka, aby sa nerozvarila). Z tuku a múky pripravíme svetlú zápražku, pridáme mletý muškátový kvet, za stáleho prešľahania drôtenou metlou ju zalejem vlažným vývarom, uvedieme do varu a za občasného miešania varíme najmenej 20 minút. Ku koncu varu pridáme vodu z uvarenej brokolice, 2/3 dávky mlieka, polievku prevaríme a precedíme cez husté cedidlo. Precedenú polievku zjemníme maslom a žĺtkom, pridáme uvarenú brokolicu a dochutíme polievkovým korením. Opláchnutú, najemno pokrájanú petržlenovú vňať vložíme do polievky pred podávaním.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Zaprávané kurča č.n. 17 001</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	Upravené, očistené, umyté kurča vložíme do mierne osolenej vriacej vody. Pridáme očistenú a umytú rozkrájanú koreňovú zeleninu a cibuľu a kurča uvaríme takmer domäkka. Uvarené kurča vyberieme z vývaru, rozštvrtíme a vložíme do čistého kastróla. Z rozohriateho tuku a preosiatej hladkej múky pripravíme svetlú zápražku, zalejeme ju precedeným vývarom z kurčatá, drôtenou metlou rozšľaháme a za občasného miešania varíme najmenej jednu hodinu. V priebehu varenia pridáme do omáčky mletý muškátový kvet. Pred dokončením pridáme mlieko, podľa potreby dochutíme soľou, krátko povaríme a cez husté cedidlo precedíme na uvarené kurča. Kurča v omáčke krátko podusíme, pridáme umytú, nadrobno nakrájanú petržlenovú vňať a zjemníme surovým maslom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Varené cestoviny č.n. 22 022</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	Cestovinu zavaríme do väčšieho množstva vriacej, mierne osolenej vody a za občasného miešania uvaríme domäkka. Uvarenú cestovinu scedíme, prepláchneme najprv studenou a potom vriacou vodou. Necháme ju dobre odkvapkať, omastíme roztopeným maslom a podľa potreby osolíme.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Zapečené šunkové fľačky č.n. 13 412</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	Upravený údený bôčik uvaríme domäkka, vychladnutý úplne vykostíme a mäso nakrájame na drobné kocky. Cestoviny zavaríme do vriacej osolenej vody a za občasného premiešania uvaríme domäkka. Potom ich scedíme a prepláchneme studenou vodou. Do uvarených cestovín pridáme nakrájané mäso, soľ, mleté čierne korenie a mletý muškátový kvet, pridáme časť masti a mlieka, zmes dobre premiešame a vložíme do vymasteného a preosiatou strúhankou vysypaného pekáča. Pripravené fľačky vložíme do rozohriatej rúry, zapečieme, zalejeme vajcami rozšľahanými v mlieku a smotanou a pečieme, kým sa vajcia na povrchu nezrazia a povrch pokrmu sa nesfarbí do zlata.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Uhorkový šalát so smotanou č.n. 22 085</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce</b> <i>10 porcií</i>
	Uhorky ošúpeme, umyjeme v studenej vode a postrúhame na tenké plátky. Postrúhané uhorky uložíme do vhodnej nádoby, zalejeme rozšľahanou smotanou dochutenou octom, cukrom, soľou a zamiešame. Šalát na povrchu okoreníme mletým čiernym korením.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Jablkový mrvenicový koláč č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce</b>
100 g maslo 150 g cukor práškový 300 g múka hrubá 50 g ovsené vločky 300 g jablka 25 g škoricový cukor 50 g cukor kryštálový	Z múky, ovsených vločiek, práškového cukru a masla rýchlym premiešaním pripravíme mrveničku. Jablká ošúpeme, vykrojíme z nich jaderníky a jablka nakrájame na plátky. Do vymastenej nádoby na pečenie poukladáme jablká, posypeme ich škoricovým a kryštálovým cukrom. Úplne navrch posypeme koláč mrvenicou. Pečieme pri teplote 200°C asi 20 – 5 minút, dokiaľ jablká nezmäknú a mrvenica nezíska zlatú farbu.