

Čo varíme?	<i>Tvarohová nátierka so syrom č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce
150 g nastrúhaný tvrdý syr 250 g mäkký tvaroh 50 g kyslá smotana 50 g rastlinné nátierkové maslo 5 g červená paprika mletá 5 g nadrobno nasekaná pažítka 5 g soľ 500 g chlieb	Do pripravenej misky dáme rozotretý tvaroh, nátierkové maslo, smotanu, nastrúhaný tvrdý syr, trochu sladkej mletej červenej papriky a soľ podľa chuti. Všetko dobre zmiešame na hladkú nátierku. Natierame na chlieb, pečivo alebo hrianky opražené nasucho. Pred podávaním posypeme pažítkou.

Čo varíme?	<i>Rascová polievka č.n. 10 144</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Do rozohriatej masti nasypeme rascu, mierne popražíme, pridáme preosiatu múku a pripravíme svetlú zápražku. Zápražku za stáleho prešľahania drôtenou metlou zalejeme vlažným vývarom, uvedieme do varu a za občasného miešania pomaly varíme 20 minút. Prevarenú polievku precedíme cez husté cedilo, zalejeme rozšľahaným vajcom a necháme zraziť. Hotovú polievku dochutíme soľou a polievkovým korením. Opláchnutú, najemno pokrýjanú petržlenovú vňať vložíme do polievky pred podávaním.

Čo varíme?	<i>Plnená kapusta č.n. 15 413</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Umyté, osušené hovädzie mäso a vykostený bravčový bôčik spolu s namočenou žemľou najemno zomelieme. Zomleté mäso mierne osolíme, pridáme vajciam, mleté čierne korenie, preosiatu strúhanku, 1/3 dávky najemno pokrývanej cibule a všetko dobre premiešame. Kapustu očistíme, umyjeme, hlúb špicatým nožom starostlivo vyrežeme a upravenú kapustu krátko povaríme v mierne osolenej vode. Vyberieme z vody, ochladíme studenou vodou a rozoberieme na jednotlivé listy. Pripravené kapustové listy rozložíme na dosku, naplníme dávkou mletého mäsa a zabalíme do tvaru guľôčky. Očistenú, nadrobno pokrýjanú cibuľu upražíme na rozohriatej masti dozlata a zastrekneme vodou. Do pripravenej cibulovej základu vložíme naplnené kapustové listy, prikryjeme pokrývkou a pomaly dusíme najmenej 1/2 hodiny. Podusenú plnenú kapustu vyberieme zo základu a vložíme do čistého kastróla. Základ vydusíme na tuk, zaprášime preosiatou hladkou múkou, mierne posolíme, zalejeme vodou, drôtenou metlou rozmiešame a varíme za občasného miešania najmenej 1/2 hodiny. Uvarenú šťavu podľa potreby dochutíme soľou, cez husté cedidlo precedíme na naplnenú kapustu, pridáme rozškvarenú slaninu nakrájanú na malé kocky a všetko spolu podusíme.

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

Čo varíme?	<i>Rajčiaky plnené gratinované č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
800 g rajčiaky 400 g tvrdý syr 3 ks žltky 200 ml smotana 33% 20 g soľ 1 g čierne korenie mleté 100 g strúhanka 150 g maslo	Rovnako veľké umyté, odkvapkané rajčiaky rozkrojíme na polovice a vyberieme jadrovníky. Očistený syr nastrúhame, zmieša so žĺtkami a smotanou, ochutíme soľou a mletým čiernym korením. Pripravenou zmesou naplníme polovice rajčiakov, posypeme strúhankou, vložíme do ohňovzdornej nádoby vymastenej tretinou masla a pokvapkáme zvyškom roztopeného masla a pomaly sa pečú v rúre.

Čo varíme?	<i>Šopsky šalát č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
200 g paradajky 200 g uhorka 100 g paprika 200 g tvrdý syr 20 ml olej 10 ml ocot 15 g cukor 10 g soľ	Paradajky, uhorky a papriku umyjeme a spolu so syrom nakrájame na kocky. Vložíme do vhodnej nádoby osolíme, pokvapkáme olejom a pridáme ocot rozriedený vodou a cukor. Šalát zamiešame.

Čo varíme?	<i>Puding s ovocím č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce
2 000 ml mlieko 160 g puding 200 g cukor kryštálový 120 g piškóty zavárané ovocie	Puding uvaríme podľa návodu na obale. Do pohárov vložíme ovocie a piškóty, ktoré pokvapkáme šťavou z kompótového ovocia. Puding rozdelíme do pripravených pohárov a na povrchu môžeme ozdobiť piškótami a ovocím.