

Čo varíme?	<i>Zemiaková nátierka č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce
100 g zemiaky 10 g červená paprika mletá 1 g čierne korenie mleté 50 g cibuľa 20 g cesnak 200 ml kečup 100 ml olej 500 g chlieb	Zemiaky uvaríme v šupke. Keď vychladnú, ošúpeme ich a nahrubo postrúhame. Posolíme, pridáme všetky príchute, olej, nadrobno pokrájanú cibuľu i roztlčený cesnak a všetko spolu dobre zmiešame.

Čo varíme?	<i>Zemiaková polievka č.n. 10 104</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Nadrobno pokrájanú cibuľu opražíme na bravčovej masti dozlata, zasypeme preosiatou múkou a pripravíme svetlú zápražku. Zápražku za stáleho prešľahávania drôtenou metlou zalejeme vlažným vývarom, uvedieme do varu a pomaly varíme aspoň 20 minút. Do čiastočne prevarenej polievky pridáme očistenú koreňovú zeleninu pokrájanú na rezančeky alebo kocky, pokrájaný kel, mleté čierne korenie a za občasného miešania uvaríme domákka. Olúpané, opláchnuté a na menšie kocky pokrájané zemiaky čiastočne uvaríme v osolenej vode, pridáme aj s vodou do polievky a spolu dovaríme. Ku koncu varu pridáme rozotretý cesnak, rascu a majorán. Uvarenú polievku dochutíme polievkovým korením. Opláchnutú najemno pokrájanú petržlenovú vňať vložíme do polievky pred podávaním.

Čo varíme?	<i>Zapekané zemiaky so syrom č.n. 20 415</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Zemiaky uvarené v šupke ošúpeme a vychladnuté nakrájame na plátky. Nakrájane zemiaky dáme do rozohriateho tuku, osolíme posypeme rascou a za občasného miešania opečieme. Opečené zemiaky zalejeme vajcami rozšľahanými v mlieku, premiešame, posypeme postrúhaným syrom a v rozohriatej rúre zapekáme dozlata.

Čo varíme?	<i>Zemiakové šúľance č.n. 21 036</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Zemiaky uvarené v šupke ošúpeme a necháme vychladnúť. Studené zemiaky prelisujeme, osolíme, pridáme preosiatu krupicu, hrubú múku a dobre vymiešame na tuhšie cesto. Z hotového cesta vyvaľkáme dlhé hrubé prúty, z ktorých nakrájame tyčinky. Tyčinky ušľujeme do tvaru šúľancov. Hotové šúľance uvaríme v mierne osolenej vriacej vode (krátko po zavarení zľahka zamiešame, aby sa neprichytili na dno). Uvarené, dobre odkvapkané šúľance posypeme preosiatou, nasucho opraženou strúhankou. Pri podávaní posypeme porcie šúľancov práškovým cukrom a polejeme roztopeným maslom.

Čo varíme?	<i>Bryndzové halušky č.n. 20 410</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Očistené zemiaky opláchneme, najemno postrúhame, necháme odstáť a časť vody scedíme. Do postrúhaných zemiakov pridáme preosiatu múku, osolíme a dobre premiešame. Pripravené cesto pretlačíme do osolenej vriacej vody cez sito na halušky. Halušky premiešame a varíme 8 až 10 minút. Uvarené halušky scedíme, necháme odkvapkať, polejeme rozohriatym tukom a zamiešame. Do uvarených halušiek pridáme dobre odležanú bryndzu, zamiešame a ihneď podávame na teplom tanieri. Pred podávaním polejeme každú porciu čiastočne vyškvařenou slaninou, pokrájanou na malé kocky.

Čo varíme?	<i>Zemiakové placky č.n. 20 401</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
	Očistené, opláchnuté, najemno postrúhané zemiaky necháme odstáť a vodu scedíme. Do zemiakov pridáme mlieko, preosiatu hladkú múku, vajce, cesnak rozotretý so soľou, rozdrvený majorán, mleté čierne korenie a cesto dobre premiešame. Na rozohriatu masť v panvici nalejeme pripravené cesto, rozotrieme na placku a upečieme z oboch strán dozlata.

Čo varíme?	<i>Miešaný zeleninový šalát č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce
250 g mrkva 100 g kaleráb 100 g hrášok 5 ml olej 1 ml citrónová šťava 20 g cukor 5 g soľ	Umytú a očistenú mrkvu a kaleráb nahrubo postrúhame, pridáme hrášok a zľahka premiešame. Z oleja, citrónovej šťavy, cukru a soli si pripravíme dressing a polejeme ním pripravenú zeleninu. Šalát odložíme na chladné miesto odležať.