

Čo varíme?	<i>Syrová nátierka s kečupom č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce
200 g tvrdý syr 2 ks natvrdo uvarené žĺtky 40 g kečup 10 g biely jogurt 125 g rastlinné nátierkové maslo 5 g petržlenová vňať 5 g soľ 500 g chlieb	Nastrúhaný tvrdý syr dáme do misky na vymiešanie nátierky. Pridáme maslo, vidličkou rozotrené žĺtky, kečup, cibuľu, podľa chuti soľ a lyžicu bieleho jogurtu. Zľahka všetko dôkladne zmiešame na hladkú nátierku. Nátierku natierame na chlieb alebo pečivo. Pred podávaním posypeme nadrobno nakrájanou petržlenovou vňaťou.

Čo varíme?	<i>Zemiaková polievka kyslá s kôprom č.n. 10 105</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Očistené, opláchnuté a na tenšie plátky pokrúpané zemiaky zalejeme vývarom, pridáme opláchnuté a nakrájané huby, bobkový list a čiastočne uvaríme. Z tuky a preosiatej múky pripravíme svetlú zápražku, rozriedime ju odvarom zo zemiakov a varíme najmenej 20 minút. Rozriedenú a prevarenú zápražku vlejeme do predvarených zemiakov, dobre premiešame, uvedieme do varu, pridáme mlieko a pomaly varíme, až sú zemiaky takmer mäkké. Uvarenú polievku dochutíme octom, polievkovým korením, prípadne soľou. Opláchnutú, najemno pokrúpanú petržlenovú vňať vložíme do polievky pred podávaním.

Čo varíme?	<i>Pirohy zo zemiakového cesta č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
1 360 g uvarené zemiaky 30 g soľ 1 ks vajce 500 g múka hrubá 150 g krupica 600 g slivkový lekvár 200 g strúhanka 200 g cukor práškový 300 g maslo	Hladkú múku premiešame s hrubou, pridáme pretlačené zemiaky, soľ, vajce a vypracujeme cesto. Na múkou posypanej doske ho vyvaľkáme, na polovicu cesta pokladáme kôpky lekváru vo vzdialenosti asi 4 cm, druhou polovicou zakryjeme, cesto okolo lekváru popritláčame a ostrôžkou pokrújame. Pripravené pirohy vhodíme do vriacej osolenej vody a zľahka vareškou zamiešame, aby sa neprilepili na dno raje. Keď vystúpia na povrch a voda začne vriť, vyberieme ich dierkovanou vareškou, dáme do misky a hneď polejeme maslom. Strúhanku opražíme na masle, posypeme ňou pirohy, premiešame, posypeme cukrom a hneď podávame.

Čo varíme?	<i>Plnené zemiaky č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
300 g bravčové pliecko 600 g zemiakov 1 g čierne korenie mleté 5 g červená paprika mletá sladká 5 g červená paprika mletá palivá 1 g rasca 10 g cesnak 150 g údená slanina 5 g soľ 100 ml olej	Mäso pomelieme a pikantne ho ochutíme soľou, korením, paprikou, rascou a rozotretým cesnakom. Dobre premiešame. Zemiaky ošúpeme, pozdĺžne rozrežeme a ostrejšou lyžičkou vydlabeme do nich dutinu. Osolíme, naplníme mäsovou zmesou, navrch položíme plátok slaniny a poukladáme na pekáč. Podlejeme trochou oleja a upečieme v horúcej rúre.

Čo varíme?	<i>Lokše s makom č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
1600 g zemiaky uvarené 30 g soľ 2 ks vajce 700 g múka hrubá Posypka: 150 ml mlieko 50 g cukor kryštálový 600 g slivkový lekvár 200 g mak mletý 200 g cukor práškový 150 g maslo	V šupke uvarené zemiaky ošúpeme, pretlačíme, pridáme soľ, vajce, múku a zamiesime hladké cesto. Na doske posypanej múkou cesto rozšúľame na dlhý šúľok, pokrájame na rovnaké kúsky, každý kúsok vyvaľkáme na lokšu a na rozohriatom sporáku alebo platničke upečieme. Upečené lokše namáčame v horúcom mlieku s cukrom z oboch strán, potrieme lekvárom, posypeme makom a práškovým cukrom, polejeme horúcim maslom a stočíme.

Čo varíme?	<i>Vyprážané zemiakové krokety č.n. 20 424</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
	Očistené, opláchnuté zemiaky uvaríme v osolenej vode domäkka a scedíme. Horúce zemiaky prelisujeme, pridáme margarín, vajcia, preosiatu hrubú múku, osolíme a premiešame. Z pripraveného cesta tvoríme malé krokety v tvare valčeka. Krokety obalíme v preosiatej hladkej múke, vo vajciach rozšľahaných s mliekom a v strúhanke. Po obalení vyprážame v rozohriatom tuku dozlata.