

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Polievka z ovsených vločiek č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce</b>
100g ovsené vločky 100 ml olej 50 g múka hladká 300 g koreňová zelenina (mrkva, petržlen) 160 g cibuľa 50 g šampiňóny čerstvé 10 g cesnak 10 g soľ 5 g rasca 10 g vegeta 10 g červená paprika mletá 10 g majorán	Z oleja a múky si pripravíme svetlú zápražku, pridáme vločky, krátko opražíme a zalejeme vodou. Zeleninu a šampiňóny očistíme, pokrájame na rovnake kúsky a pridáme do polievky. Osolíme, ochutíme rascou a vegetou. Varíme, kým zelenina nebude mäkká. Na troške oleja opražíme pokrájanú cibuľu a pretlačený cesnak, posypeme ich paprikou a pridáme do polievky. Pred podávaním ochutíme majoránom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Rezance s tvarohom č.n. 21 002</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	Široké rezance zavaríme do vriacej, mierne osolenej vody a za občasného miešania uvaríme domäkka. Uvarené rezance scedíme, dobre prepláchneme horúcou vodou, necháme odkvapkať a omastíme 1/6 roztopeného masla. Pri podávaní posypeme rezance tvrdým postrúhaným tvarohom, práškovým cukrom a polejeme roztopeným maslom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Krupicový nákyp s jablkami č.n. 21 013</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	Preosiatu krupicu nasypeme do vriaceho mlieka, mierne osolíme, pridáme polovicu množstva masla a za stáleho miešania uvaríme hustejšiu kašu. Uvarenú kašu za občasného miešania necháme vychladnúť. Vhodný pekáč vymastíme zvyškom masla. Vajcia rozbijeme a oddelíme žĺtky od bielkov. Žĺtky vymiešame s vanilínovým cukrom dobiela, pridáme do nich dobre opláchnutú, najemno postrúhanú citrónovú kôru a zľahka všetko zamiešame do vychladnutej kaše. Z vaječných bielkov vyšľaháme za postupného pridávania krupicového cukru tuhy sneh a zľahka ho zamiešame do pripravenej krupicovej kaše so žĺtkami. Do pripravenej pekáča rozotrieme polovicu krupicovej nákybovej hmoty, na ňu navrstvíme ošúpané jablká zbavené jadriek a pokrájané na plátky, posypeme ich zmesou krupicového cukru s mletou škoricou a očistenými, opláchnutými a obarenými hrozienkami. Na vrstvu jablák rozotrieme zvyšnú polovicu krupicovej hmoty a nákyp upečieme v stredne rozohriatej rúre do zlata. Pri podávaní nakrájame krupicový nákyp na obdĺžniky alebo štvorce, podlejeme sirupom rozriedeným vodou a posypeme práškovým cukrom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Zeleninové lievance č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce VK porcií</b>
400 g zeleninová zmes mrazená 4 ks vajce 200 ml mlieko 160 g múka polohrubá 120 g jemná saláma 10 g soľ 20 ml olej + 250 ml na pečenie	Zeleninu dáme do rajnice, podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Salámu nakrájame na malé kúsky. Bielky oddelíme od žĺtkov a vyšľaháme tuhý sneh. V mlieku rozšľaháme žĺtky, múku, olej a soľ, pridáme zeleninu, salámu a sneh z bielkov. Pripravenú zmes upečieme do zlata.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Zemiaková kaša č.n. 22 002</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>10 porcií</i></b>
	Očistené zemiaky dobre umyjeme v studenej vode. Veľké zemiaky rozkrájame na menšie kúsky, zalejeme vriacou vodou, osolíme a varíme domäkka. Uvarené zemiaky scedíme, prelisujeme a za stáleho šľahania pridáme maslo a vriace mlieko. Kašu podľa potreby osolíme a navrch nalejeme trocha mlieka, aby neosýchala.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Nátierka a ľa losos č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>VK porcií</i></b>
250 g tvaroh 100 g mrkva 50 g kyslé uhorky 50 g cibuľa 3 ks vajce 10 g cesnak 200 g tatárska omáčka 1 g čierne korenie mleté 10 g soľ 400 g sendvič	Vajcia uvaríme na tvrdo a nadrobno pokrájame. Mrkvu a uhorky postrúhame na jemnom strúhadle. Cibuľu pokrájame na drobno a cesnak pretlačíme. Takto pripravené suroviny pridáme do rozotreného tvarohu, ochutíme soľou a čiernym korením a nakoniec zľahka primiešame tatársku omáčku.