

Čo varíme?	<i>Špenátová polievka č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
850 g špenát mrazený 100 g maslo 100 g múka hladká 450 g mlieko 15 g cesnak 15 g soľ 2 ks vajce 10 g polievkové korenie	Očistený, umytý, sparený špenát najemno posekáme alebo zomelieme. Z masla a múky pripravíme svetlú zápražku a za stáleho prešľahávania zalejeme vlažným vývarom a necháme zovrieť. Po zovretí pridáme cesnak rozotretý so soľou, mleté čierne korenie a za občasného miešania varíme 20 minút. Pred koncom pridáme mlieko, spolu krátko povaríme a precedíme. Do precedenej polievky vložíme špenát a krátko povaríme. Nakoniec vlejeme rozšľahané vajce, zamiešame a necháme stuhnúť. Pred podávaním dochutíme polievkovým korením.

Čo varíme?	<i>Kysnuté knedle s lekvárom č.n. 21 033</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Rozdrobené droždie premiešame s cukrom, rozriedime malým množstvom vlažného mlieka, pridáme trochu preosiatej múky, zamiešame na riedke cesto – kvások – a necháme ho na teple nakysnúť. Do zvyšku preosiatej hrubej múky pridáme vajce, soľ, nakysnutý kvások, zvyšok vlažného mlieka, všetko spolu zamiešame a vypracujeme na hladké, nelepiace sa cesto, ktoré necháme vykysnúť. Dostatočne vykysnuté cesto vyvaľkáme na hrubší plát (asi 10 až 15 mm) a pokrájame na rovnomerné štvorce potrebnej veľkosti. Na jednotlivé dielce cesta položíme slivkový lekvár, zabalíme, dobre uzavrieme, aby lekvár nevytiekol. A necháme vykysnúť. Vykysnuté knedle varíme vo vriacej, mierne osolenej vode asi 10 až 12 minút. Varené knedle ihneď po vybratí z vody prepichujeme vidličkou, aby unikla para a knedle sa nezrazili. Pri podávaní knedle posypeme práškovým cukrom zamiešaným so škoricou a polievame roztopeným maslom.

Čo varíme?	<i>Ovocný koláč s posýpkou č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
40 g droždie 140 g cukor krupicový 500 ml mlieko 720 g múka polohrubá 6 g soľ 4 ks vajce 120 g maslo 2 000 g marhule čerstvé 60 g masť vyškvarená Posýpka: 120 g múka hrubá 100 g maslo 100 g cukor krupicový 20 g hrozienka 20 g sirup malinový	Droždie premiešame s cukrom, rozriedime časťou mlieka, zamiešame trošku múky a necháme vykysnúť na teplom mieste. Do zvyšku múky pridáme zvyšok cukru, soľ, 4 žltky rozmiešané so zvyškom mlieka, roztopené maslo a vykysnutý kvások. Zmes zamiešame, vypracujeme hladké cesto a necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto upravíme na celú plochu vopred vymasteného plechu. Na povrch cesta rovnomerne rozložíme polovice vykôstkovaných marhúl, posypeme posýpkou a necháme chvíľu vykysnúť. Takto pripravený koláč pečieme dozlata. Posýpka: Múku, cukor a maslo zmiešame a vypracujeme, až sa začne drobiť.

Čo varíme?	<i>Šišky č.n. 21 040</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií

Čo varíme?	<i>Vitamínový šalát č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcií
150 g karotky 150 g jablk 100 g pomarančov 1 hlávky šalátu 100 g šľahačky 10 g citrónovej šťavy 5 g soli 5 g cukru	Nastrúhanú karotku premiešame s olúpanými, na rezance nakrájanými jablkami, tenkými plátkami olúpaného pomaranča, rezancami hlávkového šalátu, dochutíme a zľahčíme vyšľahanou smotanou. Šalát podávame na listoch hlávkového šalátu ozdobený dielikom pomaranča.

