

Čo varíme?	<i>Nátierka z tofu so šunkou č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce
400 g sendvič 200 g tofu 100 g šunka 30 g majonéza alebo tatárska omáčka (2 lyžice) 10 g horčica 2 ks žĺtky (uvarené na tvrdo) 50 g rastlinné maslo 5 g soľ 2 g pažitka	Do misky vložíme vidličkou rozotretý syr tofu, rastlinné maslo, nadrobno nasekanú šunku, ochutenú majonézu alebo tatársku omáčku, horčicu, rozotreté žĺtky a podľa chuti soľ. Všetko dôkladne premiešame. Natierame na chlieb, pečivo alebo hrianky. Pred podávaním posypeme nadrobno nasekanou pažitkou.

Čo varíme?	<i>Hráškový krém č.n. 10 132</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Z tuku a múky pripravíme svetlú zápražku, za stáleho prešľahania drôtenou metlou ju zalejeme vlažným vývarom, uvedieme do varu a za občasného miešania pomaly varíme najmenej 20 minút. Potom pridáme prelisovaný alebo zomletý hrášok a ku koncu varu ešte 3/5 dávky mlieka a mleté čierne korenie. Prevarenú polievku precedíme cez husté cedidlo, dochutíme polievkovým korením a zjemníme mliekom. Podľa potreby dochutíme soľou.

Čo varíme?	<i>Šolet č.n. 20 306</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Prebratý a v niekoľkých vodách opláchnutý hrach zalejeme studenou vodou a necháme máčať v chlade. Napučaný hrach varíme v tej istej vode, v ktorej sa máčal, domäkka. V druhej nádobe uvaríme domäkka dobre prepláchnuté krúpy. Uvarené krúpy prepláchneme studenou vodou, pridáme ich k uvarenému hrachu a spolu s cesnakom rozotretým najemno so soľou, očistenou, najemno nakrájanou a na masť opraženou cibuľou okoreníme mletým čiernym korením a majoránom a dobre premiešame. Slaninu pokrájame na kocky, čiastočne vyškvaríme a primiešame k hrachu s krúpami. Šolet urovnáme do pekáča a v rozohriatej rúre zapekáme

Čo varíme?	<i>Šošovica s pečeným vajcom č.n. 20 303</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Dobre prebratú, v niekoľkých vodách opláchnutú šošovicu zalejeme studenou vodou, necháme ju 2 až 3 hodiny máčať, varíme pomaly takmer domäkka. Očistenú cibuľu nakrájame nadrobno, opražíme ju dozlata na 3 množstvá masť, poprášime hladkou múkou, mierne opražíme, pridáme k šošovici a za stáleho miešania šošovicu dovaríme domäkka. Šošovicu podľa potreby osolíme, dochutíme octom a krátko povaríme. Pri podávaní dávame porciu šošovice na teplý tanier a na ňu položíme volské oko, upečené na 1 masť, ktoré mierne osolíme.

Čo varíme?	<i>Plnené šampiňóny č.n. 20 432</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
100 g citrón	Očistené šampiňóny opláchneme vo vlažnej vode, hlavičky oddelíme a vydlabeme. Vydlabanú časť a nožičky šampiňónov posekáme nadrobno. Očistenú cibuľu nakrájame najemno, podusíme na tuku, pridáme posekané šampiňóny, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením, dochutíme rajčiakovým pretlakom a krátko podusíme. Do pripravenej zmesi pridáme rozšľahané vajcia, podľa potreby osolíme a udusíme do zhutnutia. Nakoniec pridáme opláchnutú, najemno rozsekanú petržlenovú vňať. Pripravenou zmesou naplníme šampiňónové hlavičky, poukladáme ich do zapekacej misy, vopred vymastenej masťou, alebo na panvicu, posypeme postrúhaným syrom, na povrchu pokvapkáme roztopeným maslom a dáme do rozohriatej rúry zapieť. Plnené šampiňóny pečieme až sa povrch sfarbí dozlata. Podávame s rezom citróna.

Čo varíme?	<i>Jablkový pohár č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>VK porcií</i>
2 000 g jablká 25 g vody (9 lyžíc) 250 g cukru (9 lyžíc) 50 g citrónová šťava 500 ml šľahačková smotana 50 g čokoláda na varenie	Jablká očistíme a pokrájame na malé kocky. Posypeme ich cukrom, podlejeme trochou vody a dusíme, kým sa nerozvaria. Rozvarené jablká rozmiešame na kašu, dochutíme citrónovou šťavou, premiešame a necháme vychladnúť. Smotanu vyšľaháme a mierne osladíme. Do pohárov dáme po lyžici jablkovej kaše, na ňu navrstvíme šľahačku, opäť kašu, šľahačku a napokon kašu. Vrch ozdobíme kryštálovým cukrom, roztopenou čokoládou a podávame dobre vychladené.