

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Polievka Vichy č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcie</b>
200 g zeler 200 g pór 400 g zemiaky 20 g soľ 0,7 g biele korenie mleté 0,5 g muškátový oriešok 200 g smotana na šľahanie 15 g pažítka čerstvá	Očistený zeler, bielu časť póru a zemiaky nakrájame na menšie kocky. Zeleninu a zemiaky zalejeme vývarom a varíme domákka. Nerozvarené zemiaky rozpučíme. Zmes dochutíme soľou, mletým bielym korením a strúhaným muškátovým orieškom. Čiastočne vychladnutú polievku vymixujeme, prelisujeme cez husté sito a necháme vychladnúť. Do vychladnutej polievky zamiešame sladkú smotanu a necháme dobre vychladnúť. Pri podávaní posypeme nakrájanou pažítkou.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Tel'acie rebierko na šampiňónoch č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
750 g tel'acia pečenka s kosťou 15 g soľ 150 g šampiňóny čerstvé 100 g olej 50 g maslo	Z opláchnutej pečienky odsekneme rebierko a mierne ho vyklepeme. Okrajové blany krátko narežeme a mäso osolíme. Rebierko rýchlejšie opečieme na obidvoch stranách na horúcom oleji a vyberieme. Na panvicu od opekania mäsa pridáme opláchnuté a očistené šampiňóny nakrájané na plátky, krátko opražíme, pridáme maslo, postriekame vodou, podľa potreby prisolíme a mierne podusíme. Podusené šampiňóny navršíme na opečené rebierko a ozdobíme opečenou hlavičkou šampiňónov.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Parížsky rezeň č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
500 g tel'acie stehno 15 g soľ 3 ks vajce 50 g mlieko 50 g múka hladká 50 g hrášok sterilizovaný 120 g olej	Z tel'acieho stehna odkrojíme naprieč vlákien tenší rez, mierne ho vyklepeme, okrajové blany krátko narežeme a mäso osolíme. Osolený plátok mäsa ponoríme do mierne osoleného cestíčka, pripraveného z vajec rozšľahaných s mliekom, preosiatej múky a hrášku. Po čiastočnom odkvapkaní ho vypražíme v horúcom oleji do zlatistej farby. Olej nesmie byť príliš rozpálený – cestíčko by rýchlo zhnedlo a mäso by zostalo neprepražené.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Zemiaková kaša č.n. 22 002</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
1600 g zemiaky 500 g mlieko 100 g maslo 30 g soľ	Očistené zemiaky dobre umyjeme v studenej vode. Veľké zemiaky rozkrájame na menšie kúsky, zalejeme vriacou vodou, osolíme a varíme domákka. 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>Uhorkový šalát s olivami č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
1 500 g uhorky šalátové 150 g olivy čierne 10 g cesnak Nálev: 200 g jogurt biely 100 g citrón 40 g olej olivový 10 g soľ 1 g čierne korenie mleté 15 g petržlenová vňať	Ošúpané, umyté uhorky pozdĺžne rozkrojíme na polovice a odstránime semená. Pripravené uhorky nastrúhame na tenké plátky. Pridáme prelisovaný cesnak, polejeme pripraveným nálevom a spolu zľahka premiešame. Povrch posypeme na polovice rozkrojenými vykôstkovanými čiernymi olivami a na hrubšie posekanou petržlenovou vňaťou. Nálev: Jogurt dobre pomiešame s citrónovou šťavou, olivovým olejom, dochutíme soľou a mletým čiernym korením.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Jemný jablkový koláč č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>10 porcií</i></b>
100 g maslo 100 g cukor krupicový 3 ks vajcia 20 g cukor vanilínový 2 g soľ 25 g citrón 100 g múka polohrubá 1 000 g jablká tuk na vymastenie formy práškový cukor n posypanie	Do masla našľahaného s dvoma tretinami cukru postupne zašľaháme žĺtky, vanilínový cukor, štipku soli a postrúhanú kôru z dobre umytého citróna. Ušľaháme na hustú penu. Do bielkov postupne zašľaháme zvyšný cukor a tuhý sneh zľahka vmiešame do žĺtkovej peny. Nakoniec zapracujeme preosiatu múku. Koláčovú formu s nízkym vrúbkovaným okrajom vymastíme, vysypeme múkou a dáme do nej cesto. Jablká ošúpeme, odstránime jadrovníky, jablká pokrájame na plátky hrubé asi 2 cm a pokvapkáme citrónovou šťavou. Plátky jabĺk rozložíme na cesto, koláč vložíme do rúry predhriatej na 180 oC a pečieme asi 40 minút. Po upečení ho necháme vychladnúť vo forme, pocukríme a nakrájame na porcie.