

Čo varíme?	<i>Kukuričná polievka č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
30 g olivový olej 100 g cibuľa 15 g cesnak 25 g múka hladká 5 g paprika červená mletá 0,1 g kurkuma 100 g paprika rôznej farby 150 g paradajky 300 g kukurica 150 g cesnaková saláma 100 ml smotana na šľahanie 5 g soľ 1 g čierne korenie mleté 0,1 g kajenske korenie vegeta petržlenová vňať bazalka citrónová šťava	Na rozohriatom oleji speníme nakrájanú cibuľu a prelisovaný cesnak, pridáme hladkú múku, mletú papriku, kurkumu, krátko opražíme a ihneď zalejeme vývarom. Dôkladne prešľaháme, necháme zovrieť, potom teplotu znížime a pomaly varíme asi 25 minút. Pridáme na drobné kocky pokrájané papriky, ošúpané paradajky, kukuricu, posolíme, ochutíme koreninami, časťou nadrobno pokrájanej petržlenovej vňate, bazalkou, oreganom a citrónovou šťavou a ešte pomaly varíme asi 15 minút. Na koniec pridáme na kocky pokrájanú cesnakovú salámu a prehrejeme. Polievku nalejeme do šálok, ozdobíme vyšľahanou smotanou a zvyšnou nakrájanou petržlenovou vňaťou.

Čo varíme?	<i>Nákyp z miešanej zeleniny č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
60 g maslo 2 g soľ 0,5 g muškátový kvet mletý 3 ks vajce 100 g sendvič 60 g mlieko 200 g varená zelenina (mrkva, karfiol,...) 100 g šunka (údené mäso) 40 g strúhanka	Sendvič nakrájame na plátky, zalejeme horúcim mliekom a necháme vsiaknuť. Potom ho pomelieme, premiešame so surovými žĺtkami, osolíme, pridáme najemno rozsekanú zeleninu a šunku, okoreníme kvetom a zľahka vmiešame sneh z bielkov. Zmes naplníme vymastenú zapekaciu formu a pečieme v mierne vyhriatej rúre.

Čo varíme?	<i>Šunkový puding č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
250 g šunka 3 ks vajce 70 g maslo 150 g žemľa (3 ks) 250 g mlieko 2 g soľ	Žemle vopred namočené v mlieku a šunku najemno pomelieme. Maslo vymiešame so žĺtkami a soľou, pridáme pomletú zmes a zľahčíme snehom z bielkov. Plníme do maslom vymastenej a strúhankou vysypanej formy. Upravujeme vo donom kúpeli 1 hodinu. Hotový puding opatrne vyklopíme a podávame s hlávkovým šalátom.

Čo varíme?	<i>Rajčiakový šalát s jogurtom č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
670 g rajčiaky 100 g uhorky konzervované bez nálevu 100 g majonéza 160 g jogurt biely 50 g cibuľa 20 g cukor krupicový 5 g ocot 5 g worcesterská omáčka 1 g čierne korenie mleté 8 g soľ	Očistené, umyté a osušené tvrdé rajčiaky nakrájame na plátky, uhorky nakrájame na plátky a cibuľu na tenké kolieska. Zmes zľahka premiešame. Pridáme majonézu zmiešanú s jogurtom a ochutenú cukrom, octom, worcestrom, čiernym mletým korením, soľou a všetko zmiešame.

Čo varíme?	<i>Pizza č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>VK porcií</i>
20 g droždie 20 g cukor krupicový 80 ml voda 250 g múka hladká 15 g soľ 20 ml olej olivový 25 g tuk na vymastenie formy Plnka: 20 ml olej olivový 10 g cesnak 400 g paradajky 2 g tymian 2 g soľ 1 g čierne korenie mleté 150 g mozzarella	<p>Z droždia, cukru a vlažnej vody pripravíme kvások a necháme ho vykysnúť na teplom mieste. Preosiatu múku zmiešame so soľou a s kváskom. Pridáme olej a vypracujeme tuhšie cesto. Prikryjeme ho utierkou a necháme hodinu kysnúť na teplom mieste. Pokrájaný cesnak speníme na polovici oleja, pridáme pokrájané ošúpané paradajky, tymian, soľ, korenie a dusíme 5 minút. Vykysnuté cesto prepracujeme a rozvaľkáme na plát veľký ako forma. Formu vymastíme, vystelieme cestom a vytvarujeme hrubší okraj. Paradajkovú plnku rozotrieme na cesto a obložíme plátkami mozzarely. Pizzu necháme asi 15 minút kysnúť, pokvapkáme zvyšným olejom a ozdobíme bazalkou. Pečieme ju asi 30 minút pri teplote 200 oC.</p>