

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Kurací krém č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
1 000 g kurča 200 g zelenina koreňová 2 g nové korenie celé 150 g maslo 100 g múka hladká 0,5 g muškátový kvet mletý 0,5 g čierne korenie mleté 500 ml mlieko 20 g polievkové korenie 100 g smotana 33% 10 g petržlenová vňať	Očistené, umyté kurča sa vloží do mierne osolenej vody variť domäkka. Počas varenia sa pridá nahrubo nakrájaná koreňová zelenina a nahrubo rozdrvené nové korenie. Uvarené mäso a zelenina sa vyberú a nechajú vychladnúť. Mäso z prs sa odloží, ostatné sa ošetrí z kostí a zomelie najemno. Z dvoch tretín masla a múky sa pripraví svetlá zápražka, pridá sa mletý muškátový kvet, čierne korenie a za stáleho miešania sa zaleje vlažným vývarom z kurčiat a nechá sa zovrieť. Po zovretí sa za občasného miešania pomaly varí 20 minút, prilejeme mlieko a precedí. Do hotovej polievky sa pridá najemno zomleté mäso, dochutí sa polievkovým korením, podľa potreby soľou a krátko sa povarí. Nakoniec sa zjemní zvyškom masla. Pri podávaní sa vkladá na kocky nakrájané mäso z prs, na vrchu sa ozdobí vyšľahanou smotanou a petržlenovou vňaťou.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Filé zo pstruha na kúpeľný spôsob č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
500 g vykosený pstruh 50 g maslo 30 g zelený petržlen 70 g múka hladká 150 g smotana na šľahanie 5 g soľ 150 g citrón 50 g olej 15 g kaviár Holandská omáčka: 2 ks žltky 40 g maslo 1,2 dl vývar 20 ml citrónová šťava alebo biele víno 2 g soľ	Filé zo pstruha osolíme. Obalíme v múke a opečieme na oleji. Pri dopekaní olej zlejeme a filé dopečieme na masle. Pečenú porciu ryby zalejeme holandskou omáčkou, ozdobíme plátkom citróna, šľahačkou a kaviárom. Podávame s rozmanitými upravenými zemiakmi. Holandská omáčka: Žltky vyklepneme do porcelánovej misky vloženej do vodného kúpeľa. Pridáme vlažný vývar z rýb a za stáleho šľahania upravíme jemnú hustejšiu omáčku, ktorú dochutíme soľou, citrónovou šťavou alebo bielym prírodným vínom a zjemníme zašľahaním surového masla. Nesmie sa variť.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Zemiaky opekané č.n. 22 003</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
2 100 g zemiaky 100 g olej 20 g soľ	Vybraté malé zemiaky očistíme a uvaríme v osolenej vode domäkka. Uvarené zemiaky osolíme a opečieme v rozohriatom oleji na panvici zo všetkých strán.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Paprikový struk plnený syrovým šalátom č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
100 g paprikových strukov 30 g tvrdý syr 100 g rajčiaky Syrový šalát: 200 g tvrdý syr 100 g šunka 100 g jablká 50 g majonéza 50 g smotana na šľahanie 50 g mandle 1 ks citrón 5 g soľ 2 g petržlenová vňať	Polovičky zelených paprikových strukov sa naplnia syrovým šalátom, ozdobí sa plátkom tvrdého syra a rajčiakom. Syrový šalát: Syr, šunku a olúpané jablká nakrájame na rezance, pridáme majonézu zjemnenú ušľahanou smotanou a sparené, ne rezance nakrájané mandle. Zmes ľahko premiešame a dochutíme. Šalát podávame vychladený na liste hlávkového šalátu ozdobený kúskom šunky a petržlenovej vňaťou.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Toast s miešanými vajcami a šunkou č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>4 porcie</i></b>
100 g biely sendvič 150 g šunka 100 g šampiňóny 100 g maslo 5 ks vajce 1 g biele korenie mleté 2 g soľ 5 g petržlenová vňať	<p>Horúce, nasucho do zlata opečené rezy zo sendviča potrieme polovicou dávky masla a navrstíme na ne zmes miešaných vajec so šunkou a šampiňónmi ochutenú bielym korením a soľou. Šampiňóny a šunku vopred podusíme na masle.</p>