

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Brokolicová polievka s cestovinami č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
300 g brokolice 200 g mrkvy 5 g soľ 50 g masla 25 g múky hladkej 1 g mleté biele korenie 0,5 g muškátový kvet 250 ml smotany 100 g uvarených farebných cestovín 10 g petržlenová vňať 100 g parmezánu	Brokolicu rozobranú na ružičky a pokrájanú mrkvu uvaríme v posolenej vode domäkka. Scedíme a vývar si odložíme. Z masla a múky pripravíme svetlú zápražku, zalejeme ju zeleninovým vývarom, dobre prešľaháme a pomaly varíme asi 20 minút. Potom pridáme uvarenú zeleninu, ochutíme bielym korením a muškátovým kvetom. Nakoniec polievku zjemníme smotanou, doplníme cestovinami a prehrejeme. Ozdobíme petržlenovou vňaťou. Nastrúhaný parmezán si každý pridá sám podľa chuti.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Škótske vajcia č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
5 ks vajec 350 g pomletého mäsa (zmes hovädzieho a bravčového) 10 g soľ 2 g čierne korenie mleté 1 ks vajce 20 g hladkej múky 150 g strúhanky 200 g oleja	Pomleté mäso premiešame so soľou, čiernym korením, hladkou mukou a 2 lyžicami vody. Dobre vypracované cesto vyvaľkáme na pomúčenej dosičke do oválneho tvaru. Doprostriedka dáme vychladnuté na tvrdo uvarené vajce, dobre zabalíme, aby vrstva cesta bola rovnomerná, a obalíme v trojobale. Vyprážame rovnomerne na všetkých stranách na oleji.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Špíz Slovan č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
500 g bravčového pliecka bez kosti 1 ks vajce 1 g čierne korenie mleté 5 g soli 40 g žemle 125 g cibule 5 g cesnaku 150 g slaniny 50 g kapie 100 g oleja Omáčka: 200 g kečupu 80 g jablk 10 g cukru	Bravčové pliecko zomelieme, osolíme, okoreníme, pridáme vajcia, máčanú žemľu a dobre premiešame. Z pomletej zmesi tvoríme guľôčky. Striedavo ich napichujeme na špíz s kolieskami nakrájanej cibule, kockami slaniny a kapiou. Pripravený špíz opekáme na rozohriatom oleji, najlepšie v rúre alebo konvektomate, aby nebol vysušený, ale šťavnatý a prepečený. Omáčka: Do kečupu nastrúhame čerstvé olúpané jablká a zamiešame. Ak sú jablká kyslejšie, pridáme trochu cukru. Omáčku podávame k špízu.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Varené zemiaky č.n. 22 001</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
2100 g zemiaky 30 g soľ 3 g rasca 10 g petržlenová vňať	Očistené zemiaky dobre umyjeme v studenej vode a veľké zemiaky rozkrájame na polovice, štvrtky alebo osminky. Zalejeme ich vriacou vodou, osolíme, pridáme rascu, uvaríme domäkka. Uvarené zemiaky scedíme a pri podávaní posypeme najemno posekanou petržlenovou vňaťou.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Tiramisu č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>VK porcií</i></b>
3 ks žĺtky 3 lyžice kryštálového cukru 50 ml dezertného vína marsala 250 g mascarpone 250 ml smotany na šľahanie 300 g cukrárskych piškót 100 ml silnej kávy 50 ml mandľového likéru amaretto 50 g kaka	Do kotlíka dáme žĺtky s cukrom a vo vodnom kúpeli vyšľaháme na hustú penu. Potom pridáme dezertné víno, premiešame, odstavíme z vodného kúpeľa a necháme vychladnúť. Mascarpone rozmiešame, pridáme vyšľahanú smotanu a vychladnutú žĺtkovú penu, zľahka premiešame, aby vznikla hladká hmota polotuhej konzistencie. Misku vyložíme polovicou piškót, ktoré namočíme do kávy ochutenej mandľovým likérom. Na piškóty roztrieme polovicu krému a naň poukladáme druhú polovicu namočených piškót. Navrch roztrieme zvyšok krému a vyhladíme. Tiramisu dáme stuhnúť do chladničky. Pred podávaním posypeme kakaom.