

Čo varíme?	<i>Slepačí vývar č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
1 200 g sliepka očistená vypitvaná 1 000 g hovädzie kosti riedke 50 g soľ 1 g čierne korenie celé 1 g nové korenie celé 250 g cibuľa 600 g zelenina koreňová	Očistená, umytá sliepka spolu s rozsekanými, umytými a vriacou vodou sparenými hovädzimi riedkymi kosťami sa vloží do vhodnej nádoby, zaleje studenou vodou a pomaly sa nechá zovrieť. Po zovretí sa osolí, pridá sa celé čierne, nové korenie a pomaly sa varí tiahnutím. Pred koncom varenia sa pridá nahrubo nakrájaná očistená cibuľa, koreňová zelenina a varí sa domäkka. Uvarená sliepka sa vyberie a vývar sa precedí. Vývar sa používa na prípravu slepačích, hydinových polievok a pokrmov. Mäso zo sliepky sa môže použiť ako vložka do polievok alebo na prípravu pokrmov.

Čo varíme?	<i>Viedenské žemľové knedličky č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
300 g sendvič, žemľa 50 g maslo 125 ml mlieko konzumné 50 g múka hrubá 2 ks vajce 20 g soľ 10 g petržlenová vňať	Sendvič sa nakrája na malé kocky, dozлата sa opraží na masle a nechá sa vychladnúť. Z vajec, mlieka, časti soli a múky sa pripraví cesto, pridá sa najemno nasekaná petržlenová vňať a nakoniec sa zamieša na masle opražený a na kocky nakrájaný sendvič. Z pripravenej hmoty sa tvarujú knedličky a varia sa vo vriacej osolenej vode 3 až 4 minúty. Uvarené sa vyberú, opláchnu sa studenou vodou a zalejú sa menším množstvom vývaru.

Čo varíme?	<i>Krokety vaječné č.n.</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcie
18 ks vajce 150 g margarín 100 g múka hladká 200 ml mlieko konzumné 30 g soľ 1 g čierne korenie mleté 10 g petržlenová vňať Na obalenie: 100 g múka hladká 2 ks vajce 100 ml mlieko konzumné 250 g strúhanka 200 ml olej stolový	Vajcia uvaríme natvrdo, ošúpeme a nakrájame nadrobno. Z tuky a múky pripravíme svetlú zápražku, ktorú zalejeme mliekom, dobre rozšľaháme drôtenou metlou a uvaríme hustý bešamel. Do čiastočne vychladnutého bešamelu primiešame nakrájane vajcia, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením, pridáme opláchnutú, najemno nakrájanú petržlenovú vňať a zvyšok surových vajec. Zmes dobre premiešame a necháme úplne vychladnúť. Z vychladnutej zmesi tvoríme krokety. Krokety obalíme v hladkej múke, vo vajciach rozšľahaných s mliekom, v strúhanke a pomaly vypražíme v rozohriatom oleji dozлата.

Čo varíme?	<i>Paštétky s jemným kuracím ragú č.n.</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
400 g lístkové cesto 1 ks vajce 700 g kurča očistené 20 g soľ 100 g maslo 100 g karfiol očistený 50 g múka hladká 100 ml mlieko konzumné 1 g muškátový kvet mletý 1 ks žltky	Z lístkového cesta vyvaľkáme plát hrubý asi 5 mm, z ktorého vypichujeme kolieska s priemerom 5cm a krúžky rovnakej veľkosti. Okraje koliesok natrieme rozmiešaným vajcom, na koliesko položíme krúžok (vypichnutý stred krúžkov má asi 10mm v priemere) a aj ten natrieme vajcom. Pripravené paštéty v dostatočne rozohriatej rúre opečieme.

Čo varíme?	<i>Zapečený karfiol so šunkou č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>4 porcie</i>
400 g karfiol 200 g šunka 50 ml smotana 50 g syr tvrdý 100 g maslo 1 g biele korenie Surová omáčka: 20 g maslo 20 g múka hladká 200 ml mlieko alebo smotana 100 g syr tvrdý 1 ks žltok 0,5 g muškátový kvet mletý	<p>V slanej vode uvarený karfiol rozoberieme na drobné ružičky, vložíme do maslom vymastenej zapekacej misky, pokryjeme tenkými plátkami šunky a zalejeme syrovou omáčkou. Nakoniec všetko posypeme postrúhaným syrom, pokvapkáme maslom a zapečieme.</p> <p>Surová omáčka: Pripravíme hustú bielu omáčku z bešamelu a strúhaného syra, zjemníme maslom, prípadne žĺtkom a okoreníme muškátovým kvetom.</p>

Čo varíme?	<i>Varené zemiaky č.n. 22 001</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
2 100 g zemiaky 30 g soľ 3 g rasca 10 g petržlenová vňať	<p>Očistené, v studenej vode dobre umyté zemiaky sa podľa veľkosti nakrájajú na polovice, štvrtky a osminky. Pripravené zemiaky sa zalejú vriacou vodou, osolia, pridá sa rasca a pod pokrievku sa varia domáčka. Uvarené zemiaky sa precedia a pri podávaní sa posypú nadrobno nakrájanou petržlenovou vňaťou alebo pažítkou.</p>