

Čo varíme?	<i>Kalerábová polievka č.n. 10 121</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
500 g kaleráb 10 g soľ 100 g olej 20 g maslo 1 ks žltok 20 g polievkové korenie 10 g petržlenová vňať	Očistený, umytý kaleráb pokrájame na tenšie plátky, drobné rezance alebo kocky, zalejeme vodou, osolíme a uvaríme takmer do mäkka. Z tuku a preosiatej muky pripravíme svetlu zápražku, za stáleho prešľahávania drôtenou metlou ju prelejeme vlažným vývarom a odvarom z kalerábu, uvedieme do varu a za občasného miešania varíme najmenej 20 minút. Pripravenú polievku precedíme cez husté cedidlo pridáme prevarenú zeleninu, krátko povaríme, zjemníme maslom a rozšľahaným žltkom. Dochutíme polievkovým korením, pred podávaním pridáme petržlenovú vňať.

Čo varíme?	<i>Bravčové rebierko so smotanovou omáčkou č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>4 porcie</i>
750 g bravčovej pečienky s kosťou 15 g soli 50 g oleja 60 g múčneho masla 100 g smotany 25 g horčice 50 g sterilizovaných uhoriek 25 g kapary 25 g bieleho vína 50 g citrónu 15 g octu	Nasekané bravčové rebierka vyklepneme, okrajove blany s tukom odrežeme a mäso osolíme. Rebierko rýchlejšie opečieme na obidvoch stranách na horúcom oleji a vyberieme. Na panvicu od opekania mäsa pridáme múčne maslo, mierne ho opražíme, postriekame smotanou, starostlivo rozmiešame a krátko povaríme. Potom do omáčky pridáme horčicu, uhorky nakrájané na jemne rezance alebo na kocky, kapary a krátko podusíme. Omáčku prichutíme vínom, citrónovou šťavou a podľa potreby prisolíme a prikyslíme octom. Opečené rebierko v hotovej omáčke krátko zohrejeme a podávame.

Čo varíme?	<i>Bravčové ražniči č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>4 porcie</i>
500 g bravčového stehna 15 g soli 0,5 g čierne korenie mleté 50 g masti 100 g cibule 50 g horčice	Mäso nakrájame naprieč vlákien na menšie hrubšie plátky, mierne ich vyklepneme, osolíme, okoreníme a rýchlejšie opečieme na obidvoch stranách v horúcej masti. Opečené plátky polejeme výpekcom a obložíme najemno nakrájanou cibuľou a horčicou. Ražniči môžeme upraviť aj tak., že pred pečením jednotlivé plátky mäsa s cibuľou napicháme na ihly alebo špajle. Pri podávaní mäso z ihly alebo špajle zosunieme.

Čo varíme?	<i>Šalát macedónsky č.n.</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
680 g kapusta hlávková biela 200 g šampiňóny konzervované 70 g olivy neplnne 40 g feferóny konzervované 120 g paprika kapia 40 g olej 10 g cukor krupicový 15 g ocot vinný 8 g soľ	Očistená, hlúbu zbavená kapusta sa nakrája na rovnomerne kocky. Krátko sa sparí vriacou vodou, scedí a nechá dobre odkvapkať. Do kapusty sa pridajú na tenké plátky nakrájané šampiňóny, celé olivy, na rezance nakrájaná kapia a rozsekane feferóny. Šalát sa dochuti octom, cukrom a soľou. Zmes sa poleje olejom a dobre sa premieša. Hotový šalát sa nechá celkom nevychladne. Počas chladnutia sa môže zľahka premiešavať.

Čo varíme?	<i>Ryža dusená č.n. 22 039</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
900 g ryža 100 ml olej 20 g soľ 200 g cibuľa 1 g klinčeky	Očistenú ryžu umyjeme niekoľko krát opláchneme vriacou vodou a necháme odkvapkať. V kastrole roztopíme tuk do rozohriateho tuku sypeme odkvapkanú ryžu mierne opražíme zalejeme vriacou vodou. Ryžu potom osolíme, pridáme cibuľu do ktorej pridáme klinčeky. Ryžu mierne zavaríme na sporáku, potom ju prikryjeme pokrievkou a v rúre dušíme domäkka. Z udusenej ryže vyberieme cibuľu a ryžu vidličkou rozmiešame.

Čo varíme?	<i>Churros č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>VK porcií</i>
300 ml vody 2 g soľ 30 g masla 240 g muky hladkej 2 ks vajcia 300 ml olej 100 g cukor krupicový 20 g cukor vanilkový	<p>Do vriacej posolenej vody s maslom nasypeme preosiatu muku, zmiernime teplotu a vareškou cesto miešame tak dlho, kým sa neprestane lepiť na steny a dno nádoby, nevytvorí guľu a na dne nádoby sa neobjaví biely povlak. Sparene cesto dáme do studenej misky a spracúvame ho, kým nevychladne. Do vlažného cesta vmiešame jedno vajce po druhom a dobre ich zapracujeme. Cestom naplníme cukrárske vrečko so širším, šikmo rezaným nadstavcom a do rozohriateho oleja opatrne nastriekame špirálu. Vypražíme ju z oboch strán dozlatista. Špirálu necháme odkvapkať na mriežke, prípadne na papierových utierkach a ešte teplu nakrájame na kúsky dlhé asi 10cm, ktoré obalíme v cukre s vanilkou. Churros podávame ešte teplé.</p> <p>OBMENA: churros sa obaľujú aj v cukre so škoricou alebo sa môžu pokvapkať sirupom.</p>