

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Karfiolový krém č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
1 000 g karfiol 30 g soľ 150 g maslo 180 g múka hladká 0,5 g muškátový kvet 500 g mlieko 20 g polievkové korenie 10 g petržlenová vňať Obal: 50 g múka hladká 1 ks vajce 90 g mlieko 150 g strúhanka 200 g olej	Očistený karfiol rozoberieme na menšie ružičky, zalejeme časťou mierne osolenej vody, varíme skoro domäkka a precedíme. Z uvareného karfiolu odoberieme menšie ružičky. Z dvoch tretín masla a múky pripravíme svetlú zápražku, pridáme muškátový kvet a za stáleho prešľahania zalejeme vlažnou vodou a vývarom z karfiolu a necháme zovrieť. Po zovretí za občasného miešania varíme 20 minút. Zvyšok karfiolu zmixujeme a pridáme do polievky s mliekom, spolu povaríme a precedíme. Nakoniec dochutíme polievkovým korením, podľa potreby soľou a zjemníme maslom. Pri podávaní do každej porcie krémovej polievky vložíme jednu ružičku uvareného karfiolu a jednu ružičku vyprážaného karfiolu a posypeme najemno posekanou petržlenovou vňaťou.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Zapekaná hydinová zmes č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
300 g pečené hydinové mäso 60 g cibuľa 50 g tuk 30 g múka hladká 100 g šampiňóny čerstvé 20 g syr tvrdý 50 g citrón 3 g soľ 1 g čierne korenie mleté 250 ml mlieko	Pečené hydinové mäso vykostíme. Polovicu pomelieme, polovicu nakrájame na drobné kocky. Z múky, tuku a mlieka pripravíme bešamelovú omáčku. Pripravené hydinové mäso krátko podusíme spolu s nadrobno nakrájanými šampiňónmi na opraženej cibulke. Podusenú zmes spojíme s bešamelovou omáčkou, dosolíme a okoreníme. Pred zapekaním zmes posypeme postrúhaným syrom. Zapekáme do zlata. Podávame s plátkom citróna.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Sviečková na smotane č.n.11 203</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
1 500 g hovädzie mäso zadné 75 g slanina bez kože 30 g soľ 150 g olej 200 g koreňová zelenina 120 g cibuľa 1 g čierne korenie celé 1 g nové korenie celé 1 g bobkový list 1 g tymian 75 g citrón 50 g ocot 50 g cukor 180 g múka hladká 300 g mlieko 300 g smotana na varenie	Umyté, osušené mäso prešpikujeme slaninou a osolíme. Očistenú, umytú zeleninu a cibuľu pokrájame na tenké plátky, opražíme na polovičnej dávke rozohriateho tuku, pridáme mäso, krátko v základe zo všetkých strán opečieme a mierne podlejeme vodou. K mäsu pridáme korenie, umytý a na tenké plátky nakrájaný citrón a zastrekujeme octom. Nádobu prikryjeme pokrývkou a mäso dusíme domäkka. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme zápražkou pripravenou z druhej polovice tuku a múky, rozriedime teplou vodou, rozšľaháme a pomaly varíme za občasného pomiešania najmenej 20 minút. V priebehu varenia pridáme mlieko a nakoniec smotanu. Omáčku precedíme cez husté cedidlo, dochutíme soľou, octom a cukrom a krátko povaríme.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Knedle kysnuté č.n.VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
650 g mlieko 30 g droždie 20 g cukor krupicový 1 400 g múka hrubá 1 ks vajce 20 g soľ	Z časti vlažného mlieka, cukru, tretiny múky a droždia pripravíme kvások a necháme vykysnúť. Do zvyšku múky pridáme v mlieku rozšľahané vajce, soľ, kvások, dobre zamiešame a vypracujeme hladké, nelepivé cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na hrubší plát, asi 10 až 15 mm, z ktorej pomocou formičky vykrajujeme guľaté bochníky, necháme vykysnúť. Vykysnuté bochníky vložíme do vriacej osolenej vody a varíme 10 až 12 minút, počas varenia nrenichujeme vidličkou, aby z nich vyniehala para a nezrazili sa

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Chuťovky syrové č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>10 porcií</i></b>
50 g rožky tukové čerstvé 25 g maslo 100 g syr eidamská tehla 1 g paprika mletá sladká 5 g petržlenová vňať 10 ks špáradlá	Z čerstvých rožkov šikmým rezom nakrájame rovnako hrubé plátky, s hmotnosťou asi 4,5 g. Plátky natrieme na hrubšie nastrúhaným syrom zmiešaným s maslo, posypeme mletou paprikou, ozdobíme petržlenovou vňaťou a napichneme špáradlom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Chuťovky s enciánom č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>10 porcií</i></b>
50 g rožky tukové čerstvé 25 g maslo 120 g syr encián 30 g ananášový kompót, bez nálevu 10 ks špáradlá	Z čerstvých rožkov šikmým rezom nakrájame rovnako hrubé plátky, s hmotnosťou asi 4,5 g. Nakrájané plátky po celej ploche natrieme maslom, obložíme vkusne nakrájaným enciánom, ozdobíme plátkom kompótového ananásu upevníme špáradlom.