

Čo varíme?	<i>Galantína z kurčaťa č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
1000 g očisteného kurčaťa 1000 g bravčovej krkovičky 250 g údeného vareného jazyka 250 g údenej slaniny 100 g husacej pečene 120 g vajec 5 g paštétové korenie 10 g soľ 10 g koňaku	<p>Očistené kurča narežeme po oboch stranách chrbtovej kosti a opatrne vykostíme. Kožu s mäsom rozprestrieme na pripravenú servítku, prípadne ešte na pomastený pergamen. Po vykostení zostane plát mäsa nerovnomerne hrubý. Vysokú vrstvu mäsa zrežeme a doplníme tam, kde je ho málo, aby vznikol rovnomerný plát. Mäso osolíme a upravíme naň časť pripravenej kašoviny. Na ňu položíme vložku a doplnky a prikryjeme zvyšnou kašovinou. Galantínu opatrne zviníme zabalíme do pergamenového papiera a servítky, previažeme a varíme vo vývare z kuracích kostí asi 2hod.</p> <p>Príprava kašoviny: Bravčové mäso 2 krát zomelieme a prelisujeme cez sito. Do kašoviny potom pridáme soľ, vajce, koňak, paštétové korenie a dobre vymiešame. Kašovinu po častiach kladíme na pripravený plát mäsa.</p>

Čo varíme?	<i>Šunkový zákusok č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
250 g krémového syra 50 g kyslej smotany 5 g želatíny v prášku 300 g šunky 300 g plátkového syra 5 g mletého bieleho korenia 10 g soli	<p>Krémový syr vymiešame so smotanou, ochutíme mletým bielym korením a soľou. Pridáme želatínu pripravenú podľa návodu na obale. Všetko dobre vymiešame. Na väčší kus alobalu rozložíme plátky šunky, potrieme ich pripravenou syrovou plnkou, ktorú prikryjeme plátkami syra, na ne opäť navrstvíme syrovú plnku. Postup ešte raz zopakujeme, ale vynecháme druhú vrstvu syrovej plnky. Šunkovo-syrovú tehu zabalíme do alobalu a necháme v chladničke tuhnúť asi 4 hodiny. Po stuhnutí zákusok vybalíme z alobalu a nakrájame na úhľadné rezy, ktoré ozdobíme zvyškom plnky a ľubovoľnou zeleninou.</p>

Čo varíme?	<i>Špenátová roláda č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce VK porcií
400 g mrazeného špenátu 3 ks vajcia 120 g polohrubej múky 20 g cesnaku 10 g soli Plnka: 125 g masla 300 g syra Lunex 1 ks vajce 50 g cibule 10 g soli	<p>Do špenátu vmiešame 3 žĺtky a polohrubú múku. Ochutíme pretlačeným cesnakom a osolíme. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh a zapracujeme ho do špenátovej zmesi. Plech vyložíme papierom na pečenie a rozotrieme naň cesto. Upečieme vo vyhriatej rúre.</p> <p>Plnka: Vajce uvaríme natvrdo a necháme vychladnúť. Zmäknuté maslo vymiešame s taveným syrom. Vychladnuté vajce pokrájame nadrobno a spolu s posekanou cibuľou pridáme k maslovosyrovej zmesi. Všetko dobre premiešame a osolíme. Upečené cesto necháme chvíľu odpočívať, potom ho ešte teplé zaviníme aj s papierom. Rolku po vychladnutí rozmotáme, papier stihneme a cesto natrieme plnkou. Opäť opatrne zrolujeme a necháme v chlade stuhnúť.</p>

Čo varíme?	<i>Aspik č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
5 dl nemasteného vývaru 50 g želatíny 1 ks bielok	<p>Mletú želatínu zalejeme trochou vlažného nemastného vývaru, necháme chvíľu napučať, rozmiešame, vlejeme do zvyšného množstva vriaceho vývaru, v ktorom ju znovu starostlivo rozmiešame (rozšľaháme). Bielok vyšľaháme s trochou soli, zalejeme malým množstvom vlažného vývaru, premiešame, vlejeme do vývaru, ľahko zamiešame. Aspik potom necháme na okraji platne prikrytý pokrievkou „tiahnuť“, až sa vyčistí. Vyčistený aspik precedíme cez čistý, navlhčený platený obrúsok, dochutíme a necháme vychladnúť. Uchováme ho v chlade.</p>

Čo varíme?	<i>Pečeňová pena č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
200 g masla 300 g pečeňovej paštéty 1 g mleté biele korenie 2 g soľ	<p>Čerstvé maslo vyšľaháme do peny, pridáme jemne rozotretú alebo prelisovanú paštétu (možno použiť paštétu z teľacej, bravčovej i hydiny pečeňovej), zmes dobre prešľaháme a podľa potreby dochutíme.</p>

Čo varíme?	<i>Buchtičky z odpaľovaného cesta č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>VK porcií</i>
250 ml vody 60 g masla 5 g soli 190 g hladkej muky 4 ks vajcia	Muku preosejeme. V hrnci privedieme do varu vodu s maslom a soľou. Múku vysypeme do vriacej tekutiny a za stáleho miešania varíme tak dlho, kým sa nevytvorí celistvá hruda cesta, ktoré sa nelepí na nádobu ani na varechu. Cesto vložíme do misy a necháme trochu vychladnúť. Postupne po jednom zamiešame do cesta vajcia. Každé vajce s cestom dôkladne premiešame, až potom pridáme ďalšie. Takto pripravené cesto striekame cukránskym vrecúškom do tvaru buchtičiek na plech a upečieme.