

Čo varíme?	Šunková pena č.n. VK
Suroviny:	Postup práce 4 porcií
300 g chudá šunka 150 g maslo 50 g smotana na šľahanie 0,5 g čierne korenie mleté 2 g soľ vajička	Čerstvé maslo vyšľaháme do peny, pridáme najemno pomletú šunku, vyšľahanú smotanu, zmes dobre vyšľaháme a podľa potreby dochutíme korením alebo sladkou paprikou a soľou. Vajička uvaríme na tvrdo, necháme dobre vychladnúť a olúpeme ich. Pozdĺžne ich rozkrájame a naplníme pripravenou penou.

Čo varíme?	Kuracia pena č.n. VK
Suroviny:	Postup práce 4 porcií
600 g mäso z kurčatá 150 g maslo 50 g smotana na šľahanie 0,5 ml víno biele 3 ks žltky varené 5 g soľ citrónová šťava	Osolené kurča dusíme na masle a víne. Mäkké vykostíme, mäso vložíme spať do šľavy, necháme vychladnúť a najemno zomelieme. Čerstvé maslo vyšľaháme do peny, pridáme prelisované varené žltky, mleté mäso z kurčatá i so šľavou a zmes dobre prešľaháme. Nakoniec zjemníme ušľahanou smotanou, podľa potreby dochutíme soľou a citrónovou šťavou.

Čo varíme?	Paradajky plnené šľahanou nivou č.n. VK
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
750 g rajčiaky čerstvé 150 g syr plesňový niva 70 g maslo 20 g mlieko 100 g cibuľa 10 g petržlenová vňať	Do dobre vyšľahaného masla postupne zašľaháme prelisovaný plesňový syr s mliekom a spolu vysľaháme na hladký a jemný krém. Čerstvé, tvrdé rajčiaky rovnakej veľkosti umyjeme v tečúcej studenej vode a necháme dobre odkvapkať. Vršok zrežeme, vyberieme dužinu s jadrovníkmi, vrecúškom s ozdobnou rúrkou nastriekame do otvoru dobre vyšľahanú nivu až po okraj, navrchu ozdobíme natenko nakrájanými kolieskami očistenej cibule, opláchnutou petržlenovou vňaťou, šikmo priložíme vršok a necháme vychladnúť.

Čo varíme?	Cesnakovo - syrové kúsky č.n. VK
Suroviny:	Postup práce VK porcií
800 g polohrubej múky 500 ml mlieka 50 g kryštálového cukru 42 g droždia 150 ml oleja 10 g soľ Plnka: 120 g masla 130 g tuku 3 ks žltka 5 g petržlenová vňať 50 g prelisovaného cesnaku 5 g soľ 5 g vegeta 600 g strúhaného syra Na potretie: 1 ks vajce	Z uvedených surovín vypracujeme cesto, ktoré na teplom mieste necháme vykysnúť. Po vykysnutí ho rozdelíme na osem bochníkov. Každý bochník rozvaľkame, potrieme plnkou, posypeme strúhaným syrom a stočíme do rolády. Roládu potrieme rozšľahaným vajčkom, osolíme, posypeme rascou a sezamom. Roládu nakrájame na trojuholníčky, ktoré uložíme na plech vyložený papierom a upečieme. Plnku vytvoríme zmiešaním masla, tuku, žltkov, vňate, soli a vegety.

Čo varíme?	Trubičky z lístkového cesta č.n. VK
Suroviny:	Postup práce VK porcií
400 g lístkové cesto 1 ks vajce	Cesto rozvaľkame na hrúbku asi 2 – 3 mm. Pokrájame na 1cm široké pásiky, ktoré natrieme rozšľahaným vajcom a nenatretou stranou namotáme na kovové trubičky. Plech vylejeme studenou vodou, poskladáme na neho pripravené trubičky a pečieme v dobre predhriatej trúbe pri teplote 220 oC.