

|   |  |
|---|--|
| <b>Čo varíme?</b>   | <b><i>Polievka šošovicová kyslá so zemiakmi č.n. VK</i></b>  |
| <b>Suroviny:</b>  | <b>Postup práce 10 porcií</b>  |
| 300 g šošovica<br>100 g masť vyškvarená<br>100 g múka hladká<br>0,5 g bobkový list<br>350 g zemiaky<br>20 g soľ<br>1 000 g mlieko<br>50 g ocot<br>20 g polievkové korenie | Prebratú, umytú šošovicu zalejeme dostatočným množstvom vody, necháme zovrieť a pomaly varíme skoro do mäčka. Z tuku a múky si pripravíme svetlú zápražku a za stáleho prešľahania necháme zovrieť. Po zovretí pridáme bobkový list, soľ, pomaly varíme 20 minút a precedíme. Na menšie kocky nakrájané zemiaky zalejeme primeraným množstvom vody, osolíme a varíme skoro domäčka. Uvarené zemiaky a uvarenú šošovicu dáme do polievky, nalejeme mlieko a krátko povaríme. Nakoniec dochutíme prevareným octom a polievkovým korením. |

|   |   |
|---|---|
| <b>Čo varíme?</b>   | <b><i>Soté z kuracieho mäsa č.n. VK</i></b>   |
| <b>Suroviny:</b>  | <b>Postup práce 4 porcie</b>  |
| 500 g kuracie prsia bez kože<br>5 g soľ<br>1 g karí korenie<br>30 g slané oriešky<br>30 g pór<br>20 g rajčiaky olúpané<br>1 ks vajce<br>20 g zelená paprika olúpaná<br>50 g smotana na šľahanie<br>80 g olej<br>10 g škrobová múčka<br>1 ks feferón | Kuracie prsia nakrájame na hrubšie rezance naložíme do oleja, zamiešame so škrobom, korením a žĺtkom. Mäso prudko opečieme na oleji, pridáme nakrájaný pór, na rezance nakrájanú zelenú papriku a rajčiaky. Všetko zalejeme vývarom a podusíme do mäčka. Pred dohotovením pridáme pražené oriešky alebo mandle, zľahka vmiešame ušľahanú smotanu a pokrm podávame ozdobený hlávkovým šalátom. |

|   |  |
|---|--|
| <b>Čo varíme?</b>   | <b><i>Jarné kurča č.n. VK</i></b>  |
| <b>Suroviny:</b>  | <b>Postup práce 4 porcie</b>   |
| 1 200 g kurča<br>100 g maslo<br>100 g karotka<br>100 g hrášok sterilizovaný<br>100 g kaleráb<br>100 g fazuľové struky sterilizované<br>1 g čierne korenie mleté<br>5 g soľ<br>5 g cukor | Očistené a umyté kurča osolíme, okoreníme a opečieme na masle. Pridáme trochu vody a kurča dusíme do mäčka. Mäkké vyberieme a do šťavy z kurčatá pridáme kaleráby a karotku nakrájanú na kocky a krátko podusíme. Potom pridáme pokrývané sterilizované fazuľové struky a sterilizovaný hrášok, štipku cukru a znovu krátko zohrejeme. |

|   |   |
|---|---|
| <b>Čo varíme?</b>   | <b><i>Ryža dusená č.n. 22 039</i></b>   |
| <b>Suroviny:</b>  | <b>Postup práce 10 porcií</b>   |
| 900 g ryža<br>100 ml olej<br>20 g soľ<br>200 g cibuľa<br>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 domäčka. Z udusenej ryže vyberieme cibuľu a ryžu vidličkou zamiešame. |

|   |   |
|---|---|
| <b>Čo varíme?</b>   | <b><i>Pórový šalát s jablkami na poľský spôsob č.n. VK</i></b>  |
| <b>Suroviny:</b>  | <b>Postup práce 10 porcií</b>   |
| 600 g póru<br>250 g jablká<br>200 g citrón<br>5 g paprika sladká mletá<br>20 g soľ<br>10 g petržlenová vňať | Očistenú, umytú, dobre odkvapkanú bielu časť póru nakrájame na tenké kolieska, pridáme na hrubšie rezance nakrájané ošúpané jablká, pokvapkáme časťou citrónovej šťavy a spolu premiešame. Pridáme marinádu z oleja zmiešaného so zvyškom citrónovej šťavy, mletej červenej papriky, opláchnutej, najemno nasekanej petržlenovej vňate a soli, spolu s nakrájanou zmesou zľahka premiešame a necháme v chlade odstať. |

|   |  |
|---|--|
| <b>Čo varíme?</b>   | <b><i>Ľahký piškótový nákyp s citrusmi č.n. VK</i></b>   |
| <b>Suroviny:</b>  | <b>Postup práce VK porcií</b>  |
| 3 ks vajce<br>4 ks žĺtky<br>250 g cukor kryštálový<br>150 g múka polohrubá<br>200 g pomaranč<br>100 g mandarínka<br>75 g grapefruit<br>1 ks limeta<br>100 g cukor práškový<br>200 ml víno | Vajcia vyšľaháme s cukrom dopenista a zľahka vmiešame preosiatu múku. Cesto dáme do zapiekacej misy s rozmermi 20x30 cm, vymastenej tukom a vysypanej múkou. Pečieme pri 180oC asi 20 minút. Na horúci korpus rozložíme olúpané a nakrájané citrusové ovocie, posypeme cukrom a pečieme ďalších 10 minút. V horúcom vodnom kúpeli vyšľaháme žĺtky s cukrom na hustú penu, pridáme víno a za stáleho šľahania necháme zhutnúť. Penou prelejeme piškótu s ovocím a dáme dopieť na 10 minút. Po upečení necháme nákyp odstať asi 10 minút, potom ho podávame posypaný práškovým cukrom. |