

Čo varíme?	<i>Polievka hrášková krémová so šunkou č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
100 g maslo 180 g hladká múka 0,3 g čierne mleté korenie 600 g hrášok konzervovaný bez nálevu 350 g mlieko konzumné 15 g soľ 20 g polievkové korenie 150 g smotana 33% 1 ks žltky 150 g šunka dusená	Z masla a múky sa pripraví svetlá zápražka, za stáleho miešania sa zaleje vlažným vývarom, nálevom z hrášku a nechá sa zovrieť. Po zovretí sa pridá petržlenová vňať, mleté čierne korenie a za občasného miešania sa varí 20 minút. Z polievky sa odstráni petržlenová vňať, pridá sa zomletý hrášok a krátko sa povarí. Krém sa precedí, dochuti polievkovým korením, povarí a zjemní sa žltkom zmiešaným so smotanou. Pri podávaní sa vkladá na drobné kocky nakrájaná šunka. (Namiesto šunky sa môže podávať aj 20g na masle opražené žemle.)

Čo varíme?	<i>Zapekané tel'acie rezne č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
500 g tel'acie mäso 200 g šampiňóny 200 g rajčiaky 60 g maslo 200 ml smotana 20 g olej 10 g soľ 1 g čierne korenie mleté Omáčka Mornay: 3 ks žltky 50 g maslo 50 g bešamel 5 g citrónová šťava 1 g Worcester 2 g soľ 50 g postrúhaný ementál	Tel'acie rezne naklepeme, osolíme, okoreníme a prudko opečieme na oleji. Opečené vložíme na gratinovacu misku. Na panvici od opekania pridáme maslo, podusíme na ňom šampiňóny a nakrájame olúpané rajčiaky. Podusenú zmes zalejeme smotanou a polejeme ňou rezne na gratinovacej miske. Omáčka Mornay: Do kotlíka dáme žltky, jednu malú naberačku bešamelu, maslo, citrónovú stavu, worcester a soľ. Zmes šľaháme nad parou do zhutnutia. Potom do nej vmiešame postrúhaný syr. Omáčkou polejeme pripravené tel'acie rezne a dáme zapiecť do rúry.

Čo varíme?	<i>Bravčové rebierko so smotanovou omáčkou č.n.VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
750 g bravcova pečenka s kosťou 15 g soľ 50 g olej 60 g múčne maslo 100 g smotana 25 g horčica 50 g sterilizované uhorky 25 g kapary 25 g biele víno 50 g citrón 15 g ocot	Nasekané bravčové rebierka vyklepeme, okrajové blany s tukom krátko obrežeme 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 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>Zemiaková kaša č.n.22 002</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
1600 g zemiaky 500 g mlieko 100 g maslo 30 g soľ	Očistené zemiaky dobre umyjeme v studenej vode. Veľké zemiaky rozkrájame na menšie kúsky, zalejeme vriacou vodou, osolíme a varíme domáčka. Uvarené zemiaky scedíme, prelisujeme a za stáleho šľahania pridáme maslo a vriace mlieko. Kašu podľa potreby osolíme a navrch nalejeme trocha mlieka, aby neosýchala.

Čo varíme?	<i>Obložený chlebíček s nivou č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
200 g sendvič čerstvý 250 g syr niva 75 g maslo 50 g maslo na ozdobu 2 g paprika mletá sladká 7,5 g petržlenová vňať	Šikmým rezom nakrájame rovnako hrubé krajce sendviča, na ktoré po celej ploche prelisujeme plesňový syr a maslo. Upravený chlebíček ozdobíme opláchnutou petržlenovou vňaťou a ružičkou masla, ktorej konce omočíme v mletej paprike.

Čo varíme?	<i>Obložený chlebíček so šunkou a syrom č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
200 g sendvič 50 g maslo 150 g šunka dusená 50 g syr gouda 100 g uhorky bez nálevu 10 g petržlenová vňať	Šikmým rezom odkrojíme rovnako hrubé krajce sendviča, po celej ploche ich natrieme maslom, obložíme tenkými plátkami nakrájanej šunky a plátkom syra. Chlebíček ozdobíme vejárikom uhorky, rezmi kapie a opláchnutou petržlenovou vňaťou.