

Čo varíme?	<i>Zelerový šalát s orechmi č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcií
250 g zeleru 100 g mrkvy 100 g jablk 50 g citróna 100 g smotany na šľahanie 5 g cukru 5 g soli 100 g vlašských orechov	Zeler s mrkvou nakrájame na jemné rezance a krátko povaríme v osolenej vode. Odkvapkanú zeleninu ľahko premiešame s citrónovou šťavou, pridáme na jemné rezance nakrájané jablká a posekané jadrá vlašských orechov. Šalát spojíme majonézou zjemnenou šľahanou smotanou a dochutíme soľou, prípadne cukrom. Podávame mierne vychladený na liste hlávkového šalátu ozdobený jadrom vlašského orecha. Zeler i mrkvu môžeme použiť aj v surovom stave; v tom prípade ich jemne nastrúhame na nehrdzavejúcom strúhadle

Čo varíme?	<i>Vitamínový šalát č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcií
150 g karotky 150 g jablk 100 g pomarančov 1 hlávky šalátu 100 g šľahačky 10 g citrónovej šťavy 5 g soli 5 g cukru	Nastrúhanú karotku premiešame s olúpanými, na rezance nakrájanými jablkami, tenkými plátkami olúpaného pomaranča, rezancami hlávkového šalátu, dochutíme a zľahčíme vyšľahanou smotanou. Šalát podávame na listoch hlávkového šalátu ozdobený dielikom pomaranča.

Čo varíme?	<i>Syrový šalát so šunkou č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcií
200 g tvrdého syra 100 g šunky 100 g jablk 50 g majonézy 50 g smotany na šľahanie 50 g mandlí 1 ks citrón 5 g soli 10 g petržlenová vňať	Syr, šunku a olúpané jablká nakrájame na rezance, pridáme majonézu zjemnenú ušľahanou smotanou a sparené, na rezance nakrájané mandle. Zmes ľahko premiešame a dochutíme. Šalát podávame vychladený na liste hlávkového šalátu ozdobený kúskom šunky a petržlenovej vňate.

Čo varíme?	<i>Vaječný šalát č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcií
5 ks vajec uvarených na tvrdo 50 g majonézy 100 g varených zemiakov 50 g šunky 50 g cibule 50 g uhoriek 50 g smotany na šľahanie 30 g horčice 5 g soli 1 g biele korenie 10 g octu	Na tvrdo uvarené vajcia, zemiaky, šunku a olúpané zemiaky nakrájame na drobné kocky, pridáme nadrobno nakrájanú sparenú cibuľu, horčicu a podľa potreby dochutíme. Nakoniec vmiešame majonézu zjemnenú vyšľahanou smotanou a šalát ľahko premiešame. Podávame na liste hlávkového šalátu ozdobený dielikom vareného vajca, šunkou a podobne.

Čo varíme?	Šalát s kuracím mäsom č.n. VK
Suroviny:	Postup práce 4 porcií
150 g mäsa z upečených kuracích prs 100 g pomaranča 50 g ananásu 100 g banána 1 hlávky šalátu 100 g hrozna 10 g citrónovej šťavy 100 g šľahačky	Kuracie prsia, olúpaný pomaranč a banán nakrájame na jemné plátky, pridáme na rezance nakrájaný ananás a hlávkový šalát, jadier zbavené bobule hrozna, citrónový nálev, všetko ľahko zmiešame a nakoniec šalát premiešame s ušľahanou smotanou (namiesto banánov možno použiť krehké jablká). Šalát podávame vychladený, ozdobený kúskom kuracích prs a hlávkového šalátu v širšom sklenenom pohári.

Čo varíme?	Šunkový závitok č.n. VK
Suroviny:	Postup práce 4 porcií
200 g šunka 150 g smotanový syr 50 g ananás aspik	Tenke plátky šunky potrieme alebo naplníme striekacím vrecúškom vyšľahaným smotanovým syrom, zavinieme a po stranách zarovnáme. Ozdobíme kúskom ananásu a preleštíme mierne vychladnutým aspiikom. Postup prípravu aspiku spolu so surovinami nájdete v cvičení č. 3

Čo varíme?	Maslové briošky č.n. VK
Suroviny:	Postup práce 4 porcií
300 g hladká múka 100 g hrubá múka 2 ks žltky 100 g maslo 20 g droždie 20 g soľ 160 g mlieko vajce na potretie pečiva tuk na potretie plechu	Úprava kysnutého cesta.