

2.ročník	Cvičenie č.14
-----------------	----------------------

Čo varíme?	<i>Gulášová polievka s cipetkami č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
50 g masť vyškvarená 100 g cibuľa 450 g hovädzia glejovka 20 g cesnak 15 g paprika sladká mletá 5 g paprika mletá štiplavá 15 g soľ 500 g zemiaky 100 g paradajky 60 g paprika 20 g paradajkový pretlak 250 ml kyslá smotana 10 g petržlenová vňať Halušky(cipetky): 60 g polohrubej múky 1 ks vajce 10 g oleja	Na rozohriatej masti speníme nakrájanú cibuľu, pridáme na kocky pokrúpané mäso a cesnak a za stáleho miešania pražíme, kým sa šťava neodparí. Potom hrniec na chvíľu odstavíme, pridáme papriku, posolíme, premiešame a mierne podlejeme. Hrnec vrátime na sporák, prikryjeme a dusíme. Šťavu za častého miešania najmenej trikrát necháme odpariť na tuk a vždy až potom podlejeme. Potom mäso zalejeme väčším množstvom vody, pridáme nakrájané ošúpané zemiaky, paradajky, papriky a paradajkový pretlak. Pomaly varíme asi 25 minút. Múku, vajce a olej spracujeme na pružné cesto, z ktorého lyžičkou vykrajujeme halušky a zavárame ich priamo do polievky. Podávame s kyslou smotanou a petržlenovou vňaťou.

Čo varíme?	<i>Morčacie stehno na zázvore č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
1000 g morčacie stehno 150 g tuk 100 g cibuľa 50 g múka hladká 50 dl smotany 20 g soľ 2 g zázvor 2 g čierne korenie	Morčacie stehná osolíme, okoreníme a opečieme na tuku. Opečené stehná vyberieme, na tuku do zlata opražíme nadrobno nakrájanú cibuľku, pridáme mletý zázvor, zalejeme vývarom a na pripravený základ vložíme morčacie stehná. Dusíme za občasného podlievania vývarom a polievania vlastnou šťavou. Mäkké mäso vyberieme, šťavu vydusíme do tuku, zaprášime múkou, opražíme, zalejeme smotanou a prevaríme. Omáčku precedíme na pripravené porcie morky.

Čo varíme?	<i>Kuracie prsia č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
500 g kuracie prsia vykostené 80 g tvrdý syr plátkový 120 g šunka 80 g strúhanka 2 ks vajcia 40 g maslo 10 g soľ 1 ks citrón 40 g múk hladká 100 g olej	Vykostené kuracie prsia vyklepeme, osolíme a naplníme plátkom syra a šunky. Preložíme, spojíme špáradlom a obalíme v trojobale. Zvoľna vyprážame do zlata. Vyprážané porcie kurčatá polejeme čerstvým rozohriatym maslom a ozdobíme citrónom.

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

Čo varíme?	Čínsky šalát z hlávkovej kapusty č.n. VK
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
2000 g kapusta hlávková 30 g soľ 150 g olej 100 g kapia 50 g feferóny 150 g cukor 1 g čierne korenie mleté 1 ml octu	Očistenú, hlúbu zbavenú opláchnutú hlávkovú kapustu nakrájame na väčšie kusy (obdĺžniky), sparíme vriacou neosolenou vodou, potom precedíme a necháme dobre odkvapkať. Odkvapkanú kapustu vložíme do vhodnej nádoby, osolíme a zľahka premiešame. Do rozohriateho oleja vložíme na rezance nakrájanú, odkvapkanú kapiu, nasekané feferóny a krátko podusíme. Podusenú kapiu s feferónmi nalejeme na osolenú kapustu, ochutíme cukrom, mletým čiernym korením, octom, a spolu znova premiešame. Hotový šalát necháme v chlade asi hodinu marinovať a dobre schladiť.

Čo varíme?	Pečené hrušky s vínovou penou č.n. VK
Suroviny:	Postup práce VK porcií
4 ks hruška 100 g cukor práškový 200 g orechy vlašské Vínová pena: 500 ml víno biele 120 g cukor krupicový 4 ks žĺtky 1 ks vajce	Hrušky ošúpeme, rozkrojíme na polovice a zbavíme jadrovníkov. Obalíme ich v práškovom cukre, posypeme nahrubo posekanými orechmi a vložíme ich do malého pekáča. Hrušky pečieme v rúre predhriatej 200°C asi 20 minút. Podávame horúce s teplou vínovou penou. Vínová pena: Všetky suroviny dáme do kotlíka, postavíme ho do vodného kúpeľa rýchlo šľaháme do zhutnutia. Vínovú penu podávame ihneď k palacinkám alebo teplému ovociu.