

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Koktail s kuracím mäsom č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
1 dl pomarančová šťava 20 g pretlak z čerstvých paprik 100 g smotana na šľahanie 200 g kuracie mäso (dusené alebo pečené) 50 g pomaranč 5 g Worcester 0,5 dl vínny destilát 2 g soľ 0,5 g biele korenie 1 ks hlávkový šalát 30 g citrón	Pomarančovú šťavu premiešame s paprikovým pretlakom, trochou worcestra, vínneho destilátu, soli a bieleho korenia a s vyšľahanou smotanou. Do zmesi pridáme dusené alebo pečené, na jemne rezance alebo kocky nakrájané kuracie mäso, olúpaný pomaranč (nakrájaný rovnakým spôsobom) a všetko ľahko premiešame. Koktail podávame dobre vychladený na sklenenej miske, podložený listom hlávkového šalátu a ozdobený rezom citróna.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Toast s jemnou šunkovou zmesou č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
5 plátkov bieleho sendviča 150 g šunka 100 g šampiňóny 100 g maslo 0,5 dl smotana 100 g rajčiaky 10 g múka hladká 2 g soľ	Na horúci opečený toast potretý maslom navrstíme zmes na drobné kocky nakrájanej šunky a polovice šampiňónov. Zmes opražíme na zvyšnom masle, zaprášime trochu hladkej múky, znovu opražíme, zalejeme smotanou, krátko podusíme a prisolíme.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Šunka zapečená so syrom a vajcami č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
250 g šunka 100 g maslo 250 g ementálsky syra 5 ks vajce	Plátky šunky krátko opečieme na časti masla, vložíme do maslom vymastenej zapekanej misky, pokryjeme plátkami ementálskeho syra, pokvapkáme zvyškom masla, navrch vyklepeme vajcia a pokrm krátko zapečieme. Žltok má ostať mäkký.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Chuťovky so slaninou č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcie</b>
120 g chlieb ražný 100 g slanina udená, bez kože 10 g paprika mletá sladká 30 g uhorky konzervované, bez nálevu	Z ražného chleba nakrájame rovnako hrubé plátky v tvare štvorca alebo kosoštvorca, s hmotnosťou asi 10 g bez kôrky. Na jednotlivé plátky položíme tenko nakrájanú slaninu namočenú v mletej sladkej paprike, ozdobíme plátkom uhorky a napichneme špáradlom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Chuťovky so syrom a vajcom č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcie</b>
100 g sendvič 30 g maslo 100 g syr eidamský 1 ks vajce 5 g petržlenová vňať	Zo sendviča nakrájame rovnako hrubé úhľadné trojuholníky, ktoré potrieme maslom. Obložíme ich rovnakými trojuholníkmi nakrájanými zo syra, ozdobíme kúskom natvrdo uvareného vajca, petržlenovou vňaťou a napichneme špáradlom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Chuťovky šunkové č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcie</b>
50 g rožky tukové čerstvé 90 g šunka dusená 50 g uhorky konzervované bez nálevu	Z čerstvých rožkov šikmým rezom nakrájame rovnako hrubé plátky, s hmotnosťou asi 4,5 g. Nakrájané plátky obložíme plátkami nakrájanej dusenej šunky, navrchu ozdobíme plátkom uhorky a spolu upevníme špáradlom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Chut'ovky s udeným lososom č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>10 porcie</i></b>
50 g rožky tukové čerstvé 25 g maslo 1 ks vajce 100 g losos udený v oleji	Z čerstvých rožkov šikmým rezom nakrájame rovnako hrubé plátky, s hmotnosťou asi 4,5 g. Plátky natrieme maslom, obložíme kolieskom natvrdo uvareného vajca, upraveným plátkom lososa, pokvapkáme olejom a spolu upevníme špáradlom.