

<b>Čo varíme?</b>	<b>Vývar zeleninový č.n. VK</b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
250 g zelenina koreňová 20 g soľ 0,3 g čierne korenie cele 0,3 g nové korenie celé	Očistená, umytá a nahrubo nakrájaná koreňová zelenina sa vloží do studenej vody a nechá zovrieť. Po zovretí sa mierne osolí a vari sa pomaly tiahnutím domäkka. Uvarený vyvar sa nechá chvíľu stáť a precedí sa cez hustý obrúsok. Číry vyvar sa používa na prípravu iných vývarov, polievok, omáčok. Uvarená zelenina sa môže prepasírovať do vývaru, avšak nemôže sa už používať na prípravu vývaru.

<b>Čo varíme?</b>	<b>Zeleninový zvitok č.n. VK</b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
10 g masť 100 g zelenina koreňová (karotka, zeler) 30 g hrášok konzervovaný bez nálevu 3 ks vajce 0,5 g Muškátový kvet mletý 10 g soľ 100 g múka polohrubá	Očistená na dobre kocky nakrájaná koreňová zelenina sa vari v mierne osolenej vode do mäkká. Uvarená sa scedí, nechá odkvapkať a vychladnúť. Pridá sa scedený a odkvapkaný hrášok. Žltok sa oddelí od bielka. Žltky sa vymiešajú, okorenia mletým muškátovým kvetom, mierne osolia a zľahka sa zamieša tuhy sneh vyšľahaný z bielkov s mukou a zeleninou. Zmes sa vyleje na vopred vymastený, mukou vysypaný plech, zľahka sa rozotrie a v mierne rozohriatej rúre sa pečie do zlata. Upečený vychladnutý zvitok sa nakrája na kocky.

<b>Čo varíme?</b>	<b>Biftek s praženými vajcom č.n. VK</b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
750 g sviečkovica 15 g soľ 0,5 g čierne korenie mleté 75 g olej 25 g slanina bez kože 100 g rajčiaky 5 ks vajcia 60 g múčne maslo 5 g petržlenová vňať	Odblanenú sviečkovicu nakrájame naprieč vláknami na hrubšie plátky, ktoré mierne vyklepeme, osolíme, okoreníme a spolu s plátkom slaniny a rezmi rajčiakov rýchle opečieme na oboch stranách na horúcom oleji. Súčasne upražíme v horúcom oleji vajcia. Opečené bifteky so slaninou i rajčiakmi vyberieme. Na panvicu od opekania mäsa pridáme múčne maslo, mierne opražíme, zalejeme vývarom, krátko prevaríme, podľa potreby prisolíme a hotovú šťavu precedíme hustým cedákom do omáčky. Pečené rajčiaky posypeme opláchnutou najemno rozsekanou petržlenovou vňaťou.

<b>Čo varíme?</b>	<b>Roštenka na milánsky spôsob č.n. VK</b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
750 g roštenka 15 g soľ 0,5 g čierne korenie mleté 60 g olej 150 g rajčiaky 100 g kečup 50 g maslo	Z upravenej roštenky odkrojíme rez, mierne ho vyklepeme, okrajové blany krátko narežeme a rýchlo opečieme na oboch stranách na horúcom oleji. Súčasne opečieme rez rajčiaka. Opečenú roštenku i rajčiak vyberieme. Do panvice od opekania mäsa pridáme kečup, zalejeme ho vývarom a premiešame. Šťavu krátko povaríme, podľa potreby prisolíme, zjemníme maslom a hustým cedákom precedíme na opečenú roštenku. Poliatu roštenku ozdobíme opečeným rajčiakom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Sviečkovité rezy s jarnou zeleninou č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>4 porcie</i></b>
750 g sviečkovica 15 g soľ 50 g olej 50 g hrúbiky alebo šampiňóny 50 g maslo 100 g karotka 100 g karfiol 100 g fazuľové struky sterilizované 100 g hrášok sterilizovaný	<p>Z odblanenej sviečkovice odkrojíme naprieč vláknami 2 rezy, mierne ich vyklepeme, osolíme, rýchlo opečieme na oboch stranách na horúcom oleji a vyberáme. Na panvicu dáme po opekaní mäsa očistené, opláchnuté a na plátky nakrájané hrúbiky alebo šampiňóny, krátko ich opražíme, pridáme maslo, na kocky alebo rezance nakrájanú karotku a karfiol rozobraný na ružičky, obojstranne uvarené. Pridáme dobre odkvapkané fazuľové struky a hrášok, zmes dobre nahrejeme a nakoniec podľa potreby prisolíme. Pri podávaní obložíme opečené rezy zmesou zeleniny s hubami.</p>

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Varené cestoviny č.n. 22 022</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce <i>10 porcií</i></b>
800 g cestovín 30 g soľ 100 g maslo	<p>Cestovinu zavaríme do väčšieho množstva vriacej, mierne osolenej vody a za občasného miešania uvaríme domäkka. Uvarenú cestovinu scedíme, prepláchneme najprv studenou a potom vriacou vodou. Necháme ju dobre odkvapať, omastíme roztopeným maslom a podľa potreby osolíme.</p>