

| | |
|--|--|
| Čo varíme? | <i>Polievka Pot-an-fen č.n. VK</i> |
| Suroviny: | Postup práce 4 porcie |
| 500 g hovädzie rebrá 1 ks kapusta hlávková 70 g slanina 20 g olej 80 g ryža 20 g maslo 50 g parmezán 80 g cibuľa 10 g cesnak 1 ks vajce 400 g sendvič 1 g čierne korenie mleté 5 g soľ petržlenová vňať | Do studenej osolenej vody dáme variť mäso. Kapustové listy sparíme a odkvapkané rozložíme na doštičku. Zvyšok hlávky varíme si 10 minút, necháme odkvapkať, vymačkáme a posekáme. Na rozškvarenej slanine s olejom speníme nakrájanú cibuľu a krátko podusíme posekanú kapustu s napoly uvarenou ryžou. Okoreníme posekaným petržlenom, roztrúpaným cesnakom a čiernym korením, dosolíme, pridáme rozšľahané vajce a postrúhaný syr. Touto plnkou plníme pripravené kapustné listy, previažeme a závitky dáme variť k polomäkkému mäsu. Mäkké vyberieme, odstránime z nich nite a urovnáme na teplú misu. Precedenú polievku nalejeme do polievkovej misy na rezy opraženého sendviča a mäso podávame buď osobitne s chrenom, alebo ho rozkrájame do polievky. Kapustný závitok si každý dáva do polievky sám. |

| | |
|--|---|
| Čo varíme? | <i>Prírodné rezne s francúzskou omáčkou č.n. VK</i> |
| Suroviny: | Postup práce 4 porcie |
| 500 g teľacie stehno 80 g maslo 20 g múka hladká 3 ks žltky 5 g ocot (citrónová šťava) 10 g kečup 150 ml víno biele 5 g soľ worchester | Omáčka: 200 ml vody, štipku soli, ocot alebo citrónovú šťavu, kečup, worcesterovú omáčku a žltky dobre rozšľaháme. Okrúhlym nožom spracujeme na doštičke 30 g masla a 20 g hladkej múky a vymiesime guľku. Ocot, vodu, korenie a žltky šľaháme vo vodnom kúpeli na ohni do zhutnutia. Potom pridáme maslovú guľku, prilejeme víno a šľaháme, až omáčka opäť zhutne. Vyklepané a osolené rezne na oboch stranách prudko opečieme na masle. Šťavu zvyšnú os opekania zamiešame do omáčky a omáčkou polievame rezne. |

| | |
|---|---|
| Čo varíme? | <i>Kurča z Perpignanu č.n. VK</i> |
| Suroviny: | Postup práce 4 porcie |
| 300 ml smotana 5 g soľ 2 g d'umbiera 10 g zmes bylín (petržlenová vňať, bazalka, pažítka) 0,1 g šafrán 1 g čierne korenie mleté 1 200 g kurča 100 g sendvič 15 g cukor 5 g petržlenová vňať | Smotanu ochutíme soľou a korením. Kurča zviažeme a v predhriatom grile grilujeme za polievania ochutenou smotanou. Plátky sendviča opečieme, kurča po chvíľke odležania rozporciujeme a uložíme na plátky sendviča. Do zachytenej šťavy z kurčaťa primiešame cukor, mäso polejeme a posypeme petržlenovou vňaťou. |

| | |
|---|---|
| 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? | <i>Croqnenbronche č.n. VK</i> |
| Suroviny: | Postup práce <i>VK porcií</i> |
| 260 ml voda 5 g soľ 100 g maslo 150 g múka hladká 4 ks vajcia 20 g tuk Krém: 200 g cukor krupicový 200 ml voda | Do vriacej posolenej vody s maslom nasypeme preosiatu múku, zmiernime teplotu a vareškou cesto miešame tak dlho, kým sa neprestane lepiť na steny a dno nádoby, nevytvorí guľu a na dne nádoby sa neobjaví biely povlak. Sparené cesto dáme do studenej misy a spracúvame ho, kým nevychladne. Do vlažného cesta vmiešame jedno vajce po druhom a dobre ich zapracujeme. Lyžičkou kladieme na vymastený plech bochníky veľké ako vlašský orech. Pečieme ich asi 20 minút pri teplote 190 oC. Upečené guľky necháme vychladnúť a potom do každej urobíme nožom otvor na spodnej strane. Smotanu vyšľaháme s vanilínovým cukrom, tuhú šľahačku dáme do cukrárskeho vrečka s hladkým nadstavcom a guľky naplníme. Krupicový cukor a vodu za stáleho miešania uvaríme na svetlý karamel. Polovicu každej guľky doň namočíme a hneď ukladáme na tanier do tvaru pyramídy. |

| | |
|-------------------|---|
| Čo varíme? | <i>Šampiňónová paštéta č.n. VK</i> |
| Suroviny: | Postup práce <i>VK porcií</i> |
| | |