

Čo varíme?	<i>Slepačí vývar č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
1 200 g sliepka očistená vypitvaná 1 000 g hovädzie kosti riedke 50 g soľ 1 g čierne korenie celé 1 g nové korenie celé 250 g cibuľa 600 g zelenina koreňová	Očistená, umytá sliepka spolu s rozsekanými, umytými a vriacou vodou sparenými hovädzimi riedkymi kosťami sa vloží do vhodnej nádoby, zaleje studenou vodou a pomaly sa nechá zovrieť. Po zovretí sa osolí, pridá sa celé čierne, nové korenie a pomaly sa varí tiahnutím. Pred koncom varenia sa pridá nahrubo nakrájaná očistená cibuľa, koreňová zelenina a varí sa domäkka. Uvarená sliepka sa vyberie a vývar sa precedí. Vývar sa používa na prípravu slepačích, hydinových polievok a pokrmov. Mäso zo sliepky sa môže použiť ako vložka do polievok alebo na prípravu pokrmov.

Čo varíme?	<i>Viedenské halušky č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
200 g mlieko 15 g soľ 20 g maslo 120 g krupica 2 ks vajce 0,5 g muškátový kvet mletý	Do vriaceho osoleného mlieka pridáme maslo a za stáleho miešania vsypeme krupicu. Zmes miešame tak, dlho, až sa cesto prestane lepiť na varechu a steny nádoby. Cesto necháme vychladnúť, postupne zamiešame vajcia, pridáme mletý muškátový kvet a dobre vymiešame. Z hotového cesta vykrajujeme halušky, ktoré uvaríme vo vriacej osolenej vode 3-4 minúty. Uvarené halušky opláchneme studenou vodou.

Čo varíme?	<i>Moravský bravčový rezeň č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
500 g bravčové stehno 15 g soľ 100 g šunka 25 g slanina s kožou 2 ks vajce Na obalenie: 1 ks vajce 75 g mlieko 50 g múka hladká 125 g olej	Z bravčového stehna odkrojíme naprieč vlákien rez, vyklepeme natenko, mierne osolíme a naplníme zmesou zo šunky, slaniny a vajec. Šunku nakrájame na drobné kocky, opražíme na čiastočne roztopenej slanine, polejeme vajcami, mierne osolíme a necháme zraziť. Naplnený plátok mäsa podľa potreby spojíme špáradlom, aby sa nerozbalil, ponoríme do mierne osoleného cestíčka pripraveného z vajec rozšľahaných s mliekom a preosiatej múky a po čiastočnom odkvapkaní prebytočného cestíčka ho zvolna vypražíme v horúcom oleji do zlatistej až červenkastej farby.

Čo varíme?	<i>Belehradský bravčový rezeň č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 4 porcie
500 g bravčové stehno 20 g soľ 1 g čierne korenie mleté 100 g masť 1 500 g zemiaky 100 g paprikové struky čerstvé 150 g rajčiaky 15 g cesnak	Z bravčového stehna odkrojíme naprieč vlákien rez, mierne ho vyklepeme, okrajové blany krátko narežeme a mäso mierne osolíme a okoreníme. Rezeň rýchlejšie opečieme na oboch stranách v horúcej masti a vyberieme z panvice. V panvici od opekania mäsa krátko opražíme paprikové struky nakrájané na rezance, rajčiaky nakrájané na kolieska alebo osminky a cesnak rozotretý so soľou. Do opraženej zeleniny pridáme olúpané, varené a na plátky nakrájané zemiaky, zmes ľahko premiešame, podľa potreby prisolíme, mierne okoreníme a krátko prudko opečieme. Potom zmes zemiakov so zeleninou postriekame vývarom a krátko podusíme. Rezeň podávame položený na zmesi podusených zemiakov.

Čo varíme?	<i>Varené zemiaky č.n. 22 001</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
2100 g zemiaky 30 g soľ 3 g rasca 10 g petržlenová vňať	Očistené zemiaky dobre umyjeme v studenej vode a veľké zemiaky rozkrájame na polovice, štvrtiny alebo osminky. Zalejeme ich vriacou vodou, osolíme, pridáme rascu, uvaríme domäkka. Uvarené zemiaky scedíme a pri podávaní posypeme najemno posekanou petržlenovou vňaťou.

Čo varíme?	<i>Šalát rajčiakový s para orieškami č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
1 000 g rajčiaky 150 g cibuľa 75 g paraoriešky 20 g maslo Nálev: 30 g ocot vínny červený 15 g ocot balzamový 5 g cesnak 10 g soľ 0,5 g čierne korenie mleté 80 g olej olivový 15 g bazalka čerstvá	<p>Umyté rajčiaky nakrájame na osminky. Pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu a nahrubo nasekané a na masle opražené paraoriešky. Pri podávaní sa každá porcia ozdobí umytými lístkami bazalky.</p> <p>Omáčky: Červený vínny a balzamový ocot, prelisovaný cesnak, soľ, čierne korenia a olivový olej dobre vyšľaháme na hladkú omáčku a polejeme ňou rajčiaky s orieškami.</p>

Čo varíme?	<i>Ryžová kaša so sušeným ovocím č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce <i>4 porcie</i>
80 g pomaranč 80 g cukor krupicový 50 g figy sušené 50 g datle sušené 50 g hrozienka 200 ml voda 80 g ryža 500 ml mlieko 5 g soľ škorica a práškový cukor na posypanie	<p>Nastrúhanú kôru z dobre umytého pomaranča zmiešame s cukrom a pomarančovou šťavou. Necháme odstáť asi 2 hodiny, najlepšie do druhého dňa. Figy a datle nakrájame na malé kúsky, pridáme hrozienka a namočíme do studenej vody asi na 2 hodiny aby zmäkli. Opláchnutú ryžu vysypeme do posolenej vriacej vody, povaríme asi 5 minút, vodu zlejeme a ryžu zalejeme horúcim mliekom. Za stáleho miešania pomaly varíme asi 15 minút domäkka. Do horúcej kaše vmiešame pomarančovú kôru a sušené ovocie z ktorého zlejeme nadbytočnú vodu. Kašu podávame posypanú škoricou zmiešanou s práškovým cukrom.</p>