

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Rusky boršč č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
250 g hovädzie mäso predné 80 g bravčové pliecko 150 g kosti riedke 25 g červenej repy 5 g soľ 0,5 g bobkový list 1 g nové korenie 25 g cibuľa 80 g koreňová zelenina 100 g kapusta hlávková 90 g zemiaky 50 g rajčiaky 5 g cukor 25 g slanina 2 g červená paprika mletá 15 g múka hladká 50 g smotana na varenie 50 g citrón 2 g polievkové korenie	Kosti a umyté mäso zalejeme studenou vodou a privedieme do varu. Osolíme, pridáme bobkový list, nové korenie a olúpanú rozkrájanú cibuľu a varíme asi 2 hodiny. Do precedeného vývaru pridáme na hrubšie rezance nakrájanú koreňovú zeleninu a hlávková kapustu, surové zemiaky nakrájame na kocky, na kúsky nakrájame rajčiaky a krátko povaríme. Slaninu nakrájame na drobné kocky rozškvaríme, speníme na nej červenú papriku a pridáme do polievky. Polievku zahustíme múkou rozšľahanou v smotane a povaríme 1 hodinu. Do hotovej polievky pridáme uvarenú červenú repu nakrájanú na hrubšie rezance, na kocky nakrájané hovädzie a bravčové mäso, prichutíme citrónovou šťavou a cukrom a krátko povaríme.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Pelmene č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
250 g hovädzie mäso predné 250 g bravčové pliecko 100 g cibuľa 5 g soľ 1 g čierne korenie mleté 100 g voda Cesto: 250 g múka hladká 1 ks vajce 25 g tuk 100 g maslo na omasenie	Z múky, vajca, tuku a trochu vody pripravíme cesto o niečo redšie ako na rezance. Necháme prikryté najmenej 1 hodiny odpočinúť. Mäso zomelieme spoločne s olúpanou cibuľou, osolíme, okoreníme a za prilievania studenej vody dobre premiešame. Z odpočinutého cesta vyvaľkáme plát (hrubý asi 2 mm). Z plátu vykrajujeme kolieska s priemerom asi 10 cm a do stredu kladieme mäsitú plnku. Kolieska v polovici preložíme a okraje cesta dobre stlačíme. Varíme vo vriacej osolenej vode asi 10 minút. Uvarené prepláchneme vlažnou vodou a pred podaním polejeme rozpusteným maslom.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Golubzy na litevský spôsob č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
500 g baranie mäso 75 g slanina 200 g ryža 1 ks vajce 75 g cibuľa 60 g masť 5 g soľ 400 g kapusta hlávková 100 g smotana kyslá 15 g múka hladká 75 g rajčiakový pretlak 10 g kôpor	Mladé baranie mäso pomelieme, pridáme na drobné kocky pokrájanú slaninu, varenú vychladnutú ryžu, vajce, opraženú pokrájanú cibuľu, osolíme a zmes premiešame. Hlávkovú kapustu rozoberieme na listy, sparíme ich vo vriacej vode, odkvapkané rozložíme a plníme mletou zmesou. Zabalíme závitky a naskladáme ich do pekáča vymasteného masťou. Na každú porciu dáme prúžok slaniny, podlejeme ju vodou a pečieme v rúre. Kyslú smotanu rozmiešame s hladkou múkou, rajčiakovým pretlakom a nadrobno posekaným kôprom. Touto zmesou polejeme polodusené golubzy a dodusíme do mäčka. Závitky podávame poliate omáčkou.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Rusky biftek č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
75 g hovädzie mäso predné 50 g teľací výrez 125 g bravčové pliecko 75 g sendvič 1 ks vajce 5 g soľ 1 g čierne korenie mleté 50 g strúhanka 75 g cibuľa 75 g tuk 75 g koreňová zelenina 50 g citrón 50 g múka hladká 2 g cukor 125 g mlieko 1 g ocot 50 g smotana na varenie huby, kapary	Mäso pomelieme spoločne so žemľou vopred namočenou vo vode osolíme, pridáme vajce, korenie, postrúhanú žemľu a 1 dávky nastrúhanej cibule. Zmes dobre premiešame a tvarujeme bifteky, ktoré opekáme na oboch stranách na tuku. Do tuku od opekania pridáme na plátky nakrájanú koreňovú zeleninu a zvyšnú cibuľu, opražíme, pridáme korenie, postriekame octom a trochou vody, pridáme citrón zbavený kôry nakrájaný na plátky a základ krátko ovaríme. Do základu vložíme opečené bifteky a zvolna dusíme najmenej 1 hodiny. Podusené bifteky vyberieme zo základu, základ vydusíme na tuk, zaprášime múkou, mierne opražíme, zalejeme vodou, rozšľaháme a povaríme. Ku koncu varu omáčku prisladíme, zjemníme mliekom a smotanou, povaríme a precedíme na podusené bifteky. Nakoniec pridáme do omáčky rozsekané kapary a nakrájané nakladané huby a krátko povaríme. Dochutíme a podávame.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Varené zemiaky č.n. 22 001</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
2 100 g zemiaky 30 g soľ 3 g rasca 10 g petržlenová vňať	Očistené, v studenej vode dobre umyté zemiaky sa podľa veľkosti nakrájajú na polovice, štvrtky a osminky. Pripravené zemiaky sa zalejú vriacou vodou, osolia, pridá sa rasca a pod pokrievku sa varia domäkka. Uvarené zemiaky sa precedia a pri podávaní sa posypú nadrobno nakrájanou petržlenovou vňaťou alebo pažitkou.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Syrovníky so smotanou č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
600 g tvaroh mäkký 100 g cukor kryštálový 50 g krupica 1 ks vajce 50 g strúhanka 75 g maslo 125 g smotana kyslá	Tvaroh prelisujeme cez sito, pomiešame s cukrom, krupicou a vajcom. Tvoríme malé placky, ktoré obaľujeme v jemnej strúhanke a rýchlo opekáme na masle. Podávame teplé, poliate kyslou smotanou.