

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Bryndzové pagáče č.n. VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
250 g múka hladká 2 g prášok do pečiva 128 g bryndza 20 g masť vyškvarená 1 ks vajce 1,5 g soľ 100 g mlieko 1 g rasca vajce na potretie	Do preosiatej hladkej múky s práškom do pečiva urobíme jamku, pridáme rozdrobenú bryndzu, vyškvarenú masť, vajcia, soľ, mlieko a vypracujeme tuhšie cesto, ktoré necháme v chlade odpočívať najmenej 2 hodiny. Z odpočinutého cesta vyvaľkáme plát, ktorý trikrát preložíme, opäť vyvaľkáme a formou vykrajujeme guľaté pagáčiky s hmotnosťou 50 g. Potrieme ich rozšľahanými vajcami, posypeme rascou a v rozohriatej rúre pečieme dozlata.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Musaka so špenátom č.n.VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
20 g olej 100 g cibuľa 600 g bravčové mäso mleté 5 g soľ 1 g čierne korenie mleté 20 g cesnak 250 g špenát čerstvý 2 ks vajce 250 ml smotana kyslá korenie čubrica	Na rozohriatom oleji speníme nadrobno nakrájanú cibuľu, pridáme mleté mäso a opečieme, hrudky roztláčime vidličkou. Potom zmes posolíme, pokoreníme a pridáme prelisovaný cesnak a čubricu. Pekáč potrieme olejom a ukladáme doň striedavo vrstvu mäsa a špenátu (z listov predtým odtrhneme stonky a sparíme horúcou vodou) hornú vrstvu musí tvoriť mäso. Musaku podlejeme trochou vody a pečieme v mierne predhriatej rúre asi 40 minút. Nakoniec rozšľaháme vajcia s kyslou smotanou, musaku zalejeme a ešte chvíľu zapekáme.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Balkánske jahňacie špízy č.n.VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 4 porcie</b>
600 g jahňacie stehno 20 g olej 5 g soľ 1 g čierne korenie mleté zmes korenia čubrica 50 g citrón 150 g cibuľa 1 ks cukina 100 g paprika farebná 150 g prerastaná slanina 12 ks šampiňónov (iba klobúčiky) Omáčka: 250 g vlašské orechy 25 g cesnak 50 g sendvič 20 g olej olivový 20 g citrónová šťava 250 g jogurt smotanový 5 g soľ 5 g cukor	Jahňacie mäso pokrájame na hrubšie kúsky, pokvapkáme olejom, trochu posolíme, posypeme koreninami a nakoniec pokvapkáme citrónovou šťavou. Necháme odležať v chladničke asi 2 hodiny. Na grilovacie ihly striedavo napichujeme mäso, plátky cibule, cukín, paprik, slaniny a klobúčikov šampiňónov. Špízy položíme na rošt predhriateho grilu a grilujeme za občasného obracania a potierania olejom. Medzitým si pripravíme omáčku. Do mixéra dáme orechy, cesnak, vo vode namočené a vyžmýkané plátky sendviča, ktoré sme predtým zbavili kôrky, a zmes rozsekáme na kašu. Postupne pridávame olej, citrónovú šťavu a nakoniec jogurt. Ochutíme štipkou soli, cukru a nadrobno pokrájanou pažitkou.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Sekaný rezeň č.n.15 402</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	T Upravený bôčik vykostíme, odstránime chĺpky, všetky druhy mäsa umyjeme, osušíme, nakrájame a s očistenou cibuľou a žemľou namočenou v mlieku najemno zomelieme . Zomletú zmes jemne osolíme, pridáme mletý muškátový kvet, mleté čierne korenie, vajcia, preosiatu strúhanku a všetko dobre premiešame. Z dobre premiešanej hmoty formujeme obdĺžnikové rezne, asi 1cm hrubé, a jednu stranu obalíme v preosiatej hladkej múke. Do rozohriateho tuku vkladáme upravené rezne pomučanou stranou, z oboch strán pečieme do zlata, vyberieme z tuku a dáme do čistého kastróla. Tuk s výpekom zalejeme vývarom B, drôtenou metlou rozmiešame a dobre prevaríme. Šťavu podľa potreby dochutíme soľou, cez husté cedidlo (špičák) precedíme na opečené sekané rezne a spolu krátko podusíme. Pri podávaní jednotlivé rezne polievame prírodnou šťavou.

<b>Čo varíme?</b>	<b><i>Varené zemiaky č.n.22 001</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
	VOčistené, 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>Mandľová baklava č.n.VK</i></b>
<b>Suroviny:</b>	<b>Postup práce 10 porcií</b>
500 g lístkové cesto 50 g maslo Plnka: 250 g mandle 150 g maslo 120 g cukor krupicový 20 g cukor vanilínový 40 g strúhanka Sirup: 200 g cukor krupicový 200 ml voda 1 ks citrón	Cesto rozdelíme na 2 diely a rozvaľkáme ich na pláty hrubé asi 3 mm. Pripravíme si plnku. Najemno zomleté ošúpané mandle opekáme na rozohriatom masle asi 5 minút. Odstavíme, pridáme krupicový a vanilínový cukor, strúhanku, premiešame a necháme vychladnúť. Plátky cesta potrieme plnkou a zvinieme do rolády. Zapekaciú misu vymastíme, vysypeme strúhankou a od stredu do nej slimákovito stáčame rolády. Potrieme ich roztopeným maslom a pečieme asi 40 minút v rúre rozohriatej na 180 oC. Vodu s cukrom varíme asi 2 minúty, potom sirup ochutíme citrónovou šťavou, necháme vychladnúť a nalejeme na vychladnutú baklavu. Sirup necháme vsiaknuť a potom baklavu pokrájame na plátky.