



Polévka ze zeleného hrášku se šunkou a křupavými krutóny

Suroviny	10 dospělých porcí (g/ml)
Rostlinný olej	50
Česnek	10
Cibule bílá	200
Zeleninový vývar	2 000
Smetana 31%	100
Toustový chléb na krutóny	100
Mražený hrášek	500
Vepřová šunka	50
Sůl	10

Najemno nakrájenou cibuli zpěníme na másle, zalijeme vývarem a smetanou. Provaříme a následně přidáme mražený zelený hrášek, krátce povaříme, rozmixujeme a dochutíme solí. Z toustového chleba odřízneme kůrku a nakrájíme na 1 cm velké kostky, které pečeme v troubě dokřupava. Šunku nakrájíme na nudličky a orestujeme na másle.



Červená řepa s jablky, vlašskými ořechy a zakysanou smetanou

Suroviny	10 dospělých porcí (g/ml)
Červená řepa	800
Jablka	800
Vlašské ořechy	50
Zakysaná smetana	200
Javorový sirup	10
Citronová šťáva	100
Sůl	1

Uvařenou a oloupanou červenou řepu nakrájíme společně s vyjadřincovanými jablky na plátky. V míse smícháme spolu se zakysanou smetanou a dochutíme solí, javorovým sirupem a citronovou šťávou. Na závěr posypeme nasekanými vlašskými ořechy.



Hejk s bylinkovou krustou, omáčkou z červených paprik, brokolicí a vařeným bramborem

Suroviny	10 dospělých porcí (g/ml)		
Ryba		Červená paprika (kapie) na kostky	300
Filet hejk	1 300	Vývar (zeleninový, kuřecí, rybí)	500
Rostlinný olej na opečení ryby	50	Smetana 31%	50
Sůl	10	Sůl	10
Krusta na rybu		Příloha	
Strouhanka	100	Brambory	1 500
Petrželová nať	10	Pažitka	20
Máslo	50	Sůl	10
Omáčka		Brokolice	500
Máslo	50	Sůl	10
Cibule	100	Máslo	50

Z filetů ryb nakrájíme porce, osolíme a krátce opečeme z obou stran. Strouhanku spolu s petrželovou natí rozkutrujeme (rozmixujeme) a lehce osolíme. Rovnoměrně rozvrstvíme na jednotlivé porce ryb.

Najemno nakrájenou cibuli a papriky orestujeme na másle. Zalijeme smetanou a vaříme doměkka. Rozmixujeme, dle potřeby přidáme vývar, dochutíme a procedíme přes jemný cedník.

Oloupané brambůrky uvaříme doměkka, přidáme máslo a pažitku. Brokolici rozebereme na jednotlivé růžičky a vaříme na páře. Dochutíme solí.

Ryby dáme péct do vyhřáté trouby na 180 °C, 5 minut.



Krémová mléčná rýže s mandlemi a ovocnou omáčkou

Suroviny	10 dospělých porcí (g/ml)		
Rýže kulatozrná	200	Ovocná omáčka	
Olej na orestování rýže	50	Mražené jahody (nebo maliny, třešně, jahody)	300
Mléko	1 200	Cukr	50
Sůl	1	Solamyl	5
Smetana 32%	50		
Mletý kardamom	5		
Vanilkový extrakt	1		
Cukr	150		
Mandle	20		

Rýži krátce orestujeme na oleji, přidáme cukr, kardamom a vanilku. Zalijeme vodou a krátce povaříme. Za stálého míchání přiléváme postupně mléko, až bude rýže měkká. Dáme vychladnout.

Do připravené rýže vmícháme vyšlehanou šlehačku a nadrobno nasekané mandle. Mražené ovoce dáme do hrnce, přidáme cukr dle chuti a přivedeme k varu. Solamyl rozmícháme ve studené vodě a zahustíme omáčku, kterou krátce provaříme a dáme vychladnout.