DROŽĎOVÁ  POMAZÁNKA

                                16 dkg droždí
                                olej
                                cibule
                                vejce 4ks
                                10 dkg Ramy
                                sůl

     Na oleji zpěníme jemně nakrájenou cibulku, přidáme droždí, které rozpustíme a opražíme do růžova. Přidáme vejce a mícháme, až se srazí (asi 5min). Do nádoby na šlehání dáme vychladlé droždí s vejci, Ramu, sůl a vyšleháme.

                                MAĎARSKÁ   POMAZÁNKA

                                15 dkg smetanového sýru
                                15 dkg Ramy
                                1 čerstvá na malé kostičky nakrájená červená paprika
                                15dkg semleté šunky
                                1až 2 stroužky nastrouhaného česneku
                                1 jemně nakrájená cibule

     Sýr, Ramu a šunku vyšleháme do pěny a vše ostatní lehce vmícháme a dochutíme solí.

                                ČOČKOVÁ   POMAZÁNKA

                                10 dkg čočky
                                1 cibule
                                olej
                                20 dkg Ramy
                                pažitka
                                sůl

     Cibuli zpěníme na oleji, přidáme vypranou čočku a dusíme do měkka, nakonec osolíme. Vychladlou čočku nameleme nebo rozmixujeme, přidáme Ramu a šleháme do pěny. Nakonec přidáme pažitku a podle potřeby dochutíme solí.

                                 RAJSKÁ   POLÉVKA  S  KAPÁNÍM

                                 1 – 2 cibule
                                 olej
                                 rajčatový protlak
                                 sůl
                                 cukr
                                 hladká mouka
              na kapání: 1 vejce
                                 hrubá mouka dle potřeby
                                 kousek rozpuštěného másla

     Na oleji zpěníme drobně nakrájenou cibuli , přidáme hladkou mouku a orestujeme. Světlou cibulovou jíšku zalijeme vodou, rozšleháme, přidáme rajčatový protlak, podle chuti sůl a cukr a 15 – 20 minut povaříme.
     mezitím si připravíme kapání: vejce s kouskem rozehřátého másla rozšleháme, přidáme hr. mouku a zamícháme. Přes sítko na halušky protlačíme do vroucí polévky a ihned vypneme. Polévku posypeme pažitkou.

                               MRKVOVÁ POLÉVKA S KUKUŘICÍ

                              ½ kg mrkve
                               1 cibule
                               hladká mouka
                              ¼ l šlehačky
                               sůl
                               1plechovka sterilované kukuřice

     Očistíme mrkev, nakrájíme na menší kousky, uvaříme ji do měkka a rozmixujeme. Do hrnce dáme vodu s jemně nakrájenou cibulí. Když se začne voda vařit, zalijeme ji moukou rozšlehanou ve studené vodě a za občasného míchání na slabém ohni vaříme asi 15.minut.
Přidáme rozmixovanou mrkev a dochutíme solí. Vaříme ještě asi 10minut. Do hotové polévky přidáme šlehačku, kukuřici a přizdobíme pažitkou.

                               ZAHRADNICKÝ ŘÍZEK

                               40 dkg předního hovězího masa
                               40 dkg vepřové pleci
                               15 dkg mrkve 15
                               15dkg hrášku
                               15dkg květáku
                               sůl
                               cibule
                               česnek
                               majoránka
                               hladká mouka
                               strouhanka
                               2 vejce do těsta

Omyté maso semeleme s cibulí. Zeleninu uvaříme do měkka a také semeleme. Přidáme vejce, česnek, sůl, majoránku, dle potřeby hl. mouku a strouhanku. Dobře propracujeme masové těsto. Z těsta tvoříme placičky které obalíme ve strouhance a smažíme z obou stran do zlatova.

                               NORSKÉ PLÁTKY

                               1 kg zadního hovězího masa
                               hladká mouka
                               vejce
                               olej
                               1/8 másla
                               sůl

      Umyté maso nakrájíme na plátky, naklepeme a osolíme. Obalíme v hl. mouce, rozšlehaných vejcích a na rozpáleném oleji zprudka opečeme po obou stranách. Takto opečené plátky naskládáme na připravený pekáč. Výpek zalijeme vodou a nalijeme na maso.
Poklademe plátky másla, přiklopíme a pečeme asi 1hod. až je maso měkké. Podáváme nejlépe s bramborovou kaší a kompotem.

                              ZAPEČENÉ BÍLÉ FAZOLE

                              10dkg bílých fazolí
                               1-2 lžíce sterilované kukuřice
                              10dkg pórku
                              10dkg červené čerstvé papriky
                              2 lžíce oleje
                              1 cibule
                              1 lžíce rajského protlaku
                              10dkg zakysané smetany
                              10dkg tvrdého sýra
                              sůl
                              10 dkg slaniny

      Nejlépe den předem si namočíme fazole. Druhý den je v neslané vodě uvaříme do měkka (nerozvařit). Na pánev s olejem dáme nakrájenou papriku, pórek, cibuli, kukuřici- restujeme téměř do měkka. Směs osolíme. K lehce teplé zelenině přidáme nastrouhaný sýr, zakysanou
smetanu, rajčatový protlak, fazole a vyškvařenou slaninu. Promíchanou směs přendáme na máslem vymazaný pekáč a dáme zapéci do předem vyhřáté trouby (asi 220C) asi na 15-20min.

=