                                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.  
  
      
  
   

=