

## Krájanie veľkých plátkov surového mäsa:

1. Na dosku položte kus mäsa



2. Mäso umiestnite tak aby bolo zrno rovnobežne s doskou.

3. Čepeľ noža položte v 45-stupňovom uhle k strane mäsa, ktorá je od vás najďalej.



4. Zatlačte nôž smerom nadol cez zrno mäsa, kým neodrežete požadovaný plátok.

## **Kulajda zemiakovo hubová so stratením vajcom:**

Urobíme zápražku. Zalejeme vývarom osolíme okoreníme a privedieme do varu. Pridáme zemiaky hríby varíme 40 minút. Pridáme ocot, cukor, soľ, smotanu kôpor a dochutíme.

Stratene vajco:

- Uvaríme si stratene vajce. Vodu s octom privedieme do varu do naberačky dame vajce ponoríme do vriacej vody aby sa nám zrazil bielok a žltok zostal tekutí.



## **Sekaná pečená:**

Staré pečivo natrháme do mlieka a nechame rozmočiť. Nakrájame cibuľu najemno. Osmažíme ju dozlatova na olivovom oleji. Trúbu si predhrejeme na 200 stupňou.

V miske zmiešame mäso s orestovanou cibuľou, pretlačením cesnakom, korením, vajcom a vymačkaním pečivom. Všetko dobre premiešame. Mäso zbavíme vzduchu (buchneme s ním pár krát o dosku ) aby sekaná v trúbe nepraskla. Z mäsa vytvoríme pekný bochník a umiestnime ho vymazaného pekáča do pekáča.

Sekanú v pekáči podlejeme studenou vodou a vložíme do trúby na 75 minút. Prelievame ju výpekcom. Keď je sekaná krásne hnedá, je hotovo.

## **Zemiakova kaša:**

- Zemiaky očistíme, umyjeme, nakrájame na kocky a uvaríme v osolenej vode.
- Uvarené zemiaky scedíme a popučíme.
- Mlieko spolu s maslom dáme zohriať.
- Ku popučeným zemiakom pridáme horúce mlieko s maslom a vymiešame na hladkú kašu. Podľa chuti môžeme ešte osoliť.



## Mrkvance:

Do misky presejeme múku do stredu urobíme dierku do ktorej rozdrobíme kvasnice a posipeme lyžicou cukru. Do rohu misky dáme sol. Kvasnice zalejeme vlažným mliekom. Do zostatku mlieka dáme cukor, vanilkový cukor, tuk, a žltky. Cesto necháme kynout cca 1 hod.



Náplň:

Mrkva, škoricca, kardamom, rum, van.cukor , citronovú šťavu, maslo, cukor, fenykel, korenie. Mrkvu nastruhame dochutíme podľa chuti a dusíme.Do cesta zabalíme mrkvovú náplň. Velikost' by mala byt cca buchtám, ale tvar by mal byt gulatý.Necháme na plechu ešte kysnúť. Nakonec potrieme vajcom a posypeme makom.