

### **Krájanie mäsa**

- kusy hmotnosti 1,5 až 2 kg – varenie, dusenie, pečenie
- plátky hmotnosti 70g, 100g, 150g – krájané naprieč vlákien
- kocky – na 100 g porciu pripadajú 3 až 4
- porcie mäsa krájajte vždy naprieč vláknami, vždy cez vlákno, nikdy nie po vlákne, bude tak krehkejšie a bude sa lepšie žuť



### **Kulajda so strateným vajcom**

**V hrnci zohrejeme maslo, na ktoré nasypeme múku a urobíme svetlú zápražku. Zalejeme vývarom, osolíme, okoreníme, privedieme k varu. Pridáme zemiaky a huby a necháme zvolna variť asi 40 minút. Pridáme ocot, cukor, soľ, kôpor, smotanu a dochutíme.**

**Uvaríme si stratené vajce. V hrnci dáme variť vodu. Vajce rozbijeme do naberačky s octom a potom pomaly vylejeme do vriacej vody. Vodu opatrne zamiešame, aby sa bielok stačil rovnomerne obaliť okolo žĺtku. Vajce takto varíme maximálne dve až tri minúty. Stiahneme z ohňa a necháme dorobiť. Žĺtok musí zostať tekutý.**



## Sekaná

**Rožky do sekanej nakrájame na kocky, zalejeme mliekom a necháme mlieko vsiaknuť. Do misy vložíme mäso, rožkové kocky aj s mliekom a premiešame. Ďalej pridáme všetky ingrediencie, vajcia, cesnak, majorán, rascu - toto je individuálne podľa chuti, ale určite môže byť viac, tým sa sekaná nedá pokaziť. Osolíme, okoreníme, premiešame a zaprášime hladkou múkou.**

**Ak je zmes redšia, pridáme do sekanej strúhanku. Opäť všetko premiešame tak, aby sa ingrediencie krásne spojili. Varešku či lyžicu odložíme a hnetieme za pomocou rúk, pretože v tom spočíva celé tajomstvo úspechu. Chce to určite aspoň 5 minút miesenia, už kompaktnú hmotu je dobré rukou nabrat' a párkrát s ňou „praštit“ na dno misky či na dosku. Všetko sa tým dokonale spojí.**

**Nakoniec utvoríme šišku, ktorú dáme do pekáča potretého olejom. Do hrnčeka si pripravíme studenú vodu a povrch sekané kompletne potrieme vodou. Rúru predhrejeme na 200 ° C a sekanú asi 10 minút zapekáme, aby sa zatiahol povrch. Znížime teplotu na 150 ° C a asi 45 min. za občasného podlievania pečieme do chrumkava.**

## Zemiaková kaša

**Zemiaky si ošúpeme, umyjeme, nakrájame a uvaríme v osolenej vode domäkka. Mlieko privedieme k varu a ihneď odstavíme. Ešte horúce zemiaky vyšľaháme, dosolíme, pridáme polovicu masla a postupne prilievame horké mlieko, pričom kašu šľaháme, aby bola nadýchaná.**



## **Mrkvance**

**Z kvasníc, vlažného mlieka a trochy cukru zarobíme kvások. Necháme vzísť na teplom mieste. V mažiari roztlačíme semienka feniklu. Obe múky premiešame a vsypeme ku kvásku. Pridáme cukor krupicu, žĺtky, podrvený fenikel, štipku soli a rozpustené maslo. Dôkladne vypracujeme cesto a necháme na teplom mieste vykysnúť na dvojnásobný objem.**

**Zatiaľ pripravíme náplň z mrkvy. Očistíme mrkvu a nastrúhame ju na jemno. Premiešame s cukrom a vanilkovým cukrom. Mrkva s cukrom podusíme na 50 g masla. Približne po desiatich minútach zložíme z platne a dáme vychladnúť. Pokiaľ je v mrkve prebytočná tekutina, opatrne ju vytlačíme a zlejeme. Z vykysnutého cesta odkrajujeme lyžicou primerane veľké kusy a tvarujeme z nich bochničky. Tie vždy sploštíme, naplníme mrkvovou náplňou a dôkladne zabalíme.**

**Mrkvanca kladieme na vymastený plech dost' ďaleko od seba, aby sa nespekli. Pred pečením ich potrieme rozpustenou masťou. Necháme ešte štvrt' hodiny dokysnúť na plechu, potom vložíme do rúry vyhriatej na 180 ° C a zhruba 20 minút pečieme, kým nezozlátnu. Mrkvanca z Pol'nej ešte teplé potrieme rozpusteným maslom a pocukrujeme cukrom múčka.**

