                                           POMAZÁNKA Z ČERVENÉ ŘEPY  
  
 kousek syrové červené řepy  
 20 dkg pomazánkového másla   
 sůl  
 2 stroužky česneku  
  
Najemno nastrouháme červenou řepu, přidáme pomazánkové máslo, utřený česnek, sůl dle chuti. Vše vyšleháme do pěny.  
  
                                          HOLANDSKÁ POMAZÁNKA

1/2 kostky měkkého tvarohu  
1 bílý jogurt (125g)  
5 dkg másla   
10 dkg strouhaného sýru  
1 cibule

sůl, pažitka

Tvaroh smícháme s jogurtem, přidáme změklé máslo, nastrouhaný sýr, velmi jemně nakrájenou cibuli a dochutíme solí. Vše dobře promícháme a přidáme najemno nakrájenou pažitku.  
  
                                          CIZRNOVÁ POMAZÁNKA S KŘENEM

25dkg uvařené cizrny  
25dkg jemného tvarohu  
1 lžíce strouhaného křenu   
3 lžíce bílého jogurtu  
sůl, pažitka  
  
Uvařenou cizrnu rozmixujeme a smícháme s tvarohem, solí a křenem. Přidáme tolik jogurtu,  
abychom dosáhli konzistence pomazánky. Nakonec vmícháme nakrájenou pažitku.  
  
                                         ČERVENÁ ZELŇAČKA  
  
1 bulva červené řepy   
½ sáčku kysaného zelí   
2 větší brambory

sůl, bobkový list

1stroužek česneku  
2 lžíce sladké smetany  
  
Červenou řepu nastrouháme na hrubém struhadle a dáme vařit spolu se zelím. Osolíme dle  
chuti a přidáme bobkový list. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. Dáme je vařit  
do osolené vody do vedlejšího kastrůlku. Jakmile jsou zelí a řepa uvařené, přidáme vařené brambory. Nakonec zjemníme polévku smetanou.  
  
  
                                          KMÍNOVÁ POLÉVKA S CIZRNOU

15 dkg uvařené cizrny  
1 lžíce másla  
2 lžíce hladké mouky  
zeleninový vývar  
1 lžíce kmínu

mletá paprika nebo 1 lžíce paprikové pasty

libeček, sůl  
  
  
V hrnci rozehřejeme máslo, zasypeme moukou, chvíli zasmažíme a zalijeme vývarem. Prošleháme, přidáme kmín a necháme povařit asi 20minut. Dochutíme paprikovou pastou, přidáme uvařenou cizrnu, jemně nakrájený libeček a necháme přejít varem. Hotovou polévku můžeme posypat jemně nasekanou petrželkou.  
  
  
                                             PEČENÝ LOSOS S BROKOLICÍ

½ kg lososa   
½ kg brokolice   
2 lžíce citronové šťávy  
4 lžíce másla  
125 g tvrdého sýra  
200 ml mléka  
100 ml smetany ke šlehání

4 vejce

sůl

špetka muškátového květu   
  
Lososa nakrájíme na plátky, pokapeme citronovou šťávou a osolíme. Necháme odležet asi 30 minut, dáme do vroucí vody a vaříme 10 minut na mírném ohni.  
Brokolici rozdělíme na růžičky a dáme vařit do slané vody na 10 minut.  
Zamícháme smetanu, mléko, strouhaný sýr, vejce, sůl a muškátový květ.

Máslem vymažeme pekáček a naskládáme lososa a brokolici, zalijeme připraveným krémem. Pečeme asi 20 minut při teplotě 220stupňů C.  
  
  
                                          HRÁCH ZAPÉKANÝ SE ZELÍM

½ kg hrachu  
200 ml rajčatové šťávy  
½ kg kysaného bílého zelí  
10 dkg tvrdého sýra (Gouda, eidam)  
1 lžíce strouhanky   
 olej, sůl

Předem namočený hrách uvaříme do husté kaše. Do kaše zamícháme rajčatovou šťávu. Kaši osolíme dle chuti, přidáme zelí a zamícháme.  
Do připraveného vymazaného a strouhankou vysypaného pekáčku nandáme směs a zapečeme. Před dopečením posypeme sýrem.  
                 