

### **Roláda z lístkového cesta plnená špenátom**

1 ks lístkové cesto	lístkové cesto rozvaľkáme, rozmrazený
150 g mrazený špenát	špenát zmiešame s vajcom, postrúha-
2 ks vajcia	ným syrom, ochutíme korením
100 g syr tehla	naplníme cesto, zvinieme upečieme.
vegeta, korenie	

### **Roláda z lístkového cesta plnená zeleninou**

1 ks lístkové cesto	lístkové cesto rozvaľkáme, rozmrazenú
200 g mrazená zelenina	zeleninu zmiešame s vajcom, postrúha-
2 ks vajcia	ným syrom, ochutíme korením
100 g syr tehla	naplníme cesto, zvinieme, upečieme
vegeta, korenie	

### **Mrkvovo-špenátový koláč so syrom**

#### **1 cesto:**

4 ks vajcia	všetky suroviny vymiešame dáme
150 g špenát	na plech a upečieme.
2 PL cukor kryštál	
4 PL múka výberová	
štipka soli, prášok do pečiva	

#### **2 cesto:**

4 ks vajcia	všetky suroviny vymiešame dáme
150 g mrkva	na plech a upečieme.
2 PL cukor kryštál	
4 PL múka výberová	
štipka soli, prášok do pečiva	

#### **Plnka:**

200 g bambino syr	suroviny zmiešame a natrieme na
100 g maslo	upečený špenátový koláč navrch
kápia, alebo paprika	dáme mrkvový koláč. Ozdobíme
	postrúhaným syrom.

### **Tekvicová polievka " diňanka"**

1 ks tekvica	nakrájanú tekvicu rozvaríme
1 l mlieka	vo vode, ochutíme prilejeme
0,1 kg múka hladká	mlieko s múkou, povaríme
soľ, cukor	zavaríme mrveničku alebo
mrvenička alebo cestovina	cestovinu