MNOŽSTVÍ A GRAMÁŽ. Hovězí vývar: kořenová zelenina-petržel, mrkev, libové maso, bůček, nové kořením pepř celým bobkový list, sůl, cibule. Vše do papiňáku dáme na ¾ hodiny **DLE NÁVODU K PAPIŇÁKU**, zeleninu v půlce vyndat, aby se nerozvařila na sračku. Po celkové uplynulé době najemno nakrájíme zeleninu i maso-libové i bůček. Vyndám koření, vyndáme cibuli. Necháme povařit 5 min nudle-koupené.

MNOŽSTVÍ A GRAMÁŽ. Dezert tiramisu: Smícháme žloutky s cukrem, vyšleháme šlehačku a sníh z bílku a přimícháme mascarpone. A smícháme vše dohromady, uvaříme espresso kávu, přidáme trochu brendy (amaretto). Vezmeme podlouhlé piškoty a namáčíme je do kávové směsi, vrstvíme: vrsta piškotů-vrstva krému-vrstva piškotů-vrstva krému atd. Na poslední krém posypeme kakao. Dáme do ledničku na 3 hod.

MNOŽSTVÍ A GRAMÁŽ. Svíčková: Maso (kančí hřbet) prosolíme, prošpikujeme slaninou, vložíme na pekáč a nakrájíme k tomu kořenovou zeleninu (petržel, mrkev, celer) a koření (bobkový list, nové koření, celý pepř, jalovec). Podlijeme trochou (půl litru a průběžně kontrolujeme a dolijeme) vody. Vše pečeme při 180 °C zhruba 3 hod. Jak je maso měkké, vyjmeme zeleninu, propasírujeme přes sítko, přidáme smetanu a na mírném ohni povaříme a dochutíme solí a pepřem. Maso nakrájíme na tenké plátky a podáváme s houskovým knedlíkem (koupený) a omáčkou. Můžeme přidat brusinky a šlehačku.

Lazaně: koupíme v obchodě hotové lazaně (jaké konkrétně). Dáme je do trouby (jak program) na 200°C zhruba na 15 min (spíše dle návodu). A podáváme.