

RECEPTY

SYR



OBSAH

<u>Eidamská cihla</u>	<u>2</u>
<u>Ementál</u>	<u>8</u>
<u>Balkánsky sýr</u>	<u>8</u>
<u>Hermelín</u>	<u>9</u>
<u>Niva</u>	<u>14</u>
<u>Rokfort a Primátor</u>	<u>17</u>
<u>Romadur</u>	<u>18</u>
<u>Tvaroh</u>	<u>19</u>
<u>Tvarůžky (olomoucké syrečky)</u>	<u>22</u>

Eidamská cihla :

OHNIVÉ MEČE:

Libovolné množství tvrdého sýra nakrájíme na kostičky. Vložíme do mikroténového sáčku, zasypeme lžičkou sladké papriky a rozetřeným česnekem. Sáček důkladně protřepeme, neprodyšně uzavřeme a uložíme do ledničky. Před příchodem návštěvy kostičky sýra nabodneme na napichovátka ve tvaru mečů, urovnáme na podnos a servírujeme k pivu nebo vínu.

PIKANTNÍ SÝROVÝ SALÁT:

300 g sýra Eidam, 70 g sýra Niva, 100 g šunkového salámu, 100 g majonézy, 100 g smetany. Sýry a šunkový salám nakrájíme na malé kostičky, dáme do mísy a spojíme majonézou. Nakonec lehce vmícháme ušlehanou smetanu.

SMAŽENÉ PALAČINKY SE SÝREM:

Z vajec, mouky, mléka a soli si připravíme slané těsto a upečeme tenké palačinky. Do nich zabalíme tenké plátky sýra. Takto připravené palačinky obalíme v trojobalu a osmažíme v rozpáleném oleji. Podáváme se zeleninovým salátem.

SMAŽENÝ SÝR PO ITALSKU:

1 lžice kečupu, 1 lžice hladké mouky, 2 vejce. Vymícháme hladké těstíčko. Plátky tvrdého sýra namočíme nejprve jednou stranou v těstíčku, protáhneme strouhankou a stejným způsobem obalíme i druhou stranu. Smažíme v rozpáleném tuku, podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

SÝROVÉ ČTVEREČKY SE SEZAMEM:

250 g hladké nebo polohrubé mouky, 100 g strouhaného tvrdého sýra, 125 g Ramy, 2 vejce, sezamové semínko, sůl. Do proseté mouky dáme Ramu, sýr, vejce, sůl a zpracujeme těsto. V chladu necháme půl hodiny odležet. Potom je rozválíme a vykrajujeme čtverečky, které na plechu potřeme vejcem, sypeme sezamem a pečeme v rozehřáté troubě na 200°C.

SÝROVÉ SMAŽENKY:

1 kg brambor, hladká mouka, 3 vejce, 100 g sýra na strouhání, sůl. Ve slupce uvařené brambory necháme vychladnout, oloupeme a jemně nastrouháme. Do brambor nastrouháme sýr, přidáme vejce, podle potřeby mouku. Osolíme a zpracujeme tužší těsto. Rozválíme na plát o tloušťce 5 mm. Nožem nebo rádýlkem nakrájíme na obdélníčky a

smažíme v horkém oleji dozlatova. Je to vhodná příloha k různým zeleninovým salátům, k pivu, vínu.

SVÁTEČNÍ SÝROVÝ SALÁT:

250 g sýra Eidam, 250 g šunkového salámu, 5 sterilovaných okurek, 4 vařená vejce, 1 cibule, 1 lžička hořčice, 1 majonéza (nebo zakysaná smetana), mletý pepř, sůl. Sýr nastrouháme na hrubším struhadle, salám, vejce, okurky a cibuli drobně nakrájíme. Majolku smícháme s hořčicí, osolíme, opepříme a promícháme s nakrájenými surovinami. Necháme chvíli proležet.

SÝROVÝ SALÁT SE ŽAMPIONY:

250 g sýra Eidam, 100 g šunkového salámu, 300 g sterilovaných žampionů, 2 lžíce sterilovaného hrášku, 1/8 litru zakysané smetany, citrónová šťáva, sůl, mletý pepř. Sýr a šunkový salám nakrájíme na kostičky. Přidáme na plátky nakrájené okapané žampiony (nebo čerstvé podušené na másle) a okapaný sterilovaný hrášek. Ochutíme solí, pepřem, citrónovou šťávou a spojíme zakysanou smetanou.

UHERSKÁ ROLÁDA:

Tvrdý plátkový sýr Eidam, uherský salám, šunka, máslo (Rama). Na igelitový sáček poklademe sýr, namažeme zlehka máslem, poklademe šunkou, namažeme máslem a poklademe uherským salámem. Srolujeme přes igelit a dáme vychladit. Krájíme na tenké plátky.

OSTRÁ SÝROVÁ ROLÁDA:

Silnější plát eidamské cihly, tavený sýr, šunka (měkký salám), pařížský salát (i jiný pikantní), feferonka, kapie. Sýr nahřejeme nad párou, když změkne, prsty nebo válečkem vytáhneme do tvaru obdélníku. Poklademe plátky šunky, na šunku položíme na nudličky nakrájený tavený sýr, rozetřeme salát. Posypeme nakrájenou feferonkou a kapií. Zakryjeme plátky šunky a svineme do rolády. Zabalíme do alobalu, necháme v ledničce ztuhnout. Před podáváním ozdobíme nastříkanými máslovými růžičkami apod.

SMAŽENÉ SÝROVÉ KULIČKY:

8 bílků, sůl, pepř, 250 g strouhaného sýra. Z bílků ušleháme pevný sníh, osolíme a opepříme a velmi opatrně vmícháme nastrouhaný sýr. Lžící odebíráme kousky a postupně smažíme na rozpáleném oleji. Smažením nabudou.

PESTRÉ SÝROVÉ CHUŤOVKY:

300 g sýra Eidam, 2 lžičky sladké papriky, lžička kari koření, mandarinky, banán, pomeranč, jablko. Sýr nakrájíme na kostičky, papriku a kari dáme na talířek a kostky sýra v něm obalíme. Ovoce nakrájíme na dílky. Párátky připichujeme k sýru kousky ovoce. Vytvoříme tak pestrou barevnou kombinaci.

ROLOVANÝ SÝROVÝ ŘÍZEK:

Na plátek tvrdého sýra položíme plátek šunky, svineme do rolády a spícheme párátkem. Obalujeme v rozšlehaném vejci, strouhance a usmažíme. Podáváme s bramborovou kaší, hranolky a zeleninovou oblohou.

SÝROVÉ FERRERO ROCHER:

400 g tvrdého strouhaného sýra, 1 měkký tavený sýr. Tvrdý sýr smícháme s měkkým sýrem, aby vznikla hmota, ze které můžeme tvarovat kuličky. Množství rozdělíme na třetiny. Do jedné vmícháme kečup. Do druhé vmícháme jemně nastrouhaný a citrónovou šťávou ochucený křen. Do třetí vmícháme utřený česnek. Do kousku hmoty zabalíme oloupanou mandli, tvarujeme kuličky, které obalíme ve strouhané kokosové moučce. Před podáváním necháme vychladit.

PLNĚNÉ SÝROVÉ ŠÁTEČKY:

Rajčata rozkrájíme na kolečka, dužinu vykrojíme a použijeme do náplně. Kolečky prostrčíme plátkový sýr stočený do trubičky a naplněný z každé strany různou nádivkou. 100 g brynzy roztřeme s kouskem másla a zjemníme trochou mléka. Jednu polovinu ochutíme mletou červenou paprikou a dužinou z rajčat, druhou polovinu ponecháme bílou, přidáme pouze sekanou petrželku.

SÝROVÝ KOŠÍČEK:

Na pánvičku položíme malou kovovou bábovičku. Ve vodě rozejdeme plátek tvrdého sýra (kulatého), ještě horký položíme na bábovičku a necháme vychladnout. Naplníme ji salátem z bílého jogurtu rozšlehaného s plísňovým sýrem, přidáme jemně nastrouhaný celer a jablka. Ochutíme citrónovou šťávou, solí, pepřem, ozdobíme ořechy a zelenou petrželkou.

SÝROVÝ ŠPÍZ SE SLANINOU:

300 g tvrdého sýra (Gouda, Eidam), 1 cibule, 100 g anglické slaniny, 2-3 papriky, chléb. Silnější kousky sýra obalíme do tenkých plátků slaniny, napichujeme střídavě s plátky cibule, paprik a chleba na grilovací jehlu nebo špejli. Zabalíme do olejem potřeného alobalu, dobře uzavřeme a zapečeme asi 20 minut v horké troubě.

ŠVÝCARSKÉ RAŽNÍČI:

200 g šunky vcelku, 150 g sýra Eidam nebo Ementálu, 1-2 vejce, strouhanka (nebo čerstvé rohlíky). Šunku a sýr nakrájíme na přibližně stejně velké kostky a napichujeme je střídavě na jehlu. Obalujeme v rozšlehaných vejcích a nastrouhaném čerstvém pečivu (je chutnější

než strouhanka ze suchého pečiva, méně saje tuk). Obalování opakujeme. Smažíme rychle v rozpáleném oleji nebo na sádle, podáváme s bramborem nebo chlebem.

SÝROVÉ KOSTKY:

250 g sýra Eidam, 60 g másla, 100 g vlašských ořechů. Sýr nakrájíme na úhledné kostky, ořechy pomeleme, máslo rozpustíme. Každou kostku namočíme do másla a obalíme v oříškách. Podáváme napíchnuté na párátku jako chuťovku k vínu.

SÝROVÉ KORNOUTY S KEČUPOVÝM KRÉMEM:

150 g měkkého tvarohu, 50 g másla, 50 g kečupu, trocha soli, cukru a ušlehané šlehačky. Tvaroh utřeme s máslem, kečupem. Osolíme, osladíme podle chuti a vmícháme šlehačku. Tence nakrájené plátky sýra Eidam svineme do kornoutu, naplníme kečupovým krémem. Na mísu narovnáme špičkami do středu, ozdobíme zelenou petrželkou.

SMAŽENÉ RÝŽOVO-SÝROVÉ KULIČKY:

2 hrnky uvařené rýže, 100 g strouhaného sýra, 2 vejce, mletý pepř, sůl. Studenou, uvařenou rýži smícháme se žloutky, nastrouhaným sýrem, osolíme a opepříme. Lžící tvarujeme malé kuličky, obalíme je ve strouhance a na rozpáleném oleji usmažíme do růžova. Podáváme s tatarskou omáčkou, ochucenou majonézou.

SMAŽENÉ SÝROVÉ MŇAM:

150 g nastrouhaného sýra Cihla, 150 g nastrouhaného sýra Niva, 100 g uzeného masa (uzená žebírka apod.), 3 vejce, 3 lžice hladké mouky. Sýr smícháme s nakrájeným masem, žloutky, moukou. Osolíme a vmícháme ušlehaný pevný sníh z bílků. Lžící nabíráme kousky hmoty, obalujeme ve strouhance a smažíme v rozpáleném oleji.

SMAŽENÉ PALAČINKY:

Z vajec, mléka, soli si připravíme slané těsto a upečeme tenké palačinky. Do nich zabalíme tenké plátky sýra. Takto připravené palačinky obalíme v trojobalu a smažíme v rozpáleném oleji. Podáváme se zeleninovým salátem.

SÝROVÁ JEHLA:

Plátky chleba a tvrdého sýra nakrájíme na trojúhelníčky. Střídavě napichujeme na špejli. Obalíme v hladké mouce a rozšlehaných žloutcích a smažíme v rozpáleném oleji. Smažíme rychle a během smažení otáčíme.

SÝR V ANGLICKÉ SLANINĚ:

Tvrký sýr nakrájíme na obdélníčky, zabalíme do tenkých plátků anglické slaniny a spícháme párátkem. Potom obalíme v trojobalu jako řízek a na tuku smažíme. Podáváme s bramborovou kaší a hlávkovým salátem.

SÝROVÝ ZÁVITEK:

Na plátek šunky položíme plátek sýra. Svineme, zajistíme párátkem a obalíme v těstíčku z mouky a vajec. Smažíme po obou stranách v rozehřátém oleji. Cibuli nakrájíme na silnější kolečka, obalíme také v těstíčku z hladké mouky a vajec a smažíme v rozpáleném oleji. Podáváme jako přílohu společně s bramborovými hranolky, ďábelskou nebo tatarskou omáčkou.

PIVNÍ SÝR:

200 g tvrdého sýra, pivo podle potřeby, mletá paprika, mletý pepř, sůl. Tvrký sýr nastrouháme, přidáme pivo a umícháme hustější pomazánku. Okořeníme, osolíme a mažeme na plátky chleba. Zapečeme v troubě. Zdobíme zeleninou a ihned podáváme.

SMRAĐOCH:

200 g cihly, 200 g droždí, 2 vejce, 1 velká cibule, 3 velké papriky, sůl, pepř. Na 2 lžících oleje osmažíme cibulku a přidáme rozdrobené droždí. Rozmícháme a jakmile se droždí rozpustí, nasypeme papriky nakrájené na drobné kostičky. Stále mícháme, až droždí začne houstnout, rozklepneme 2 vejce, osolíme a opepříme. Mícháme, dokud se vejce nesrazí. Odstavíme a vmícháme nastrouhaný sýr. Mažeme na chleby a věku.

SMAŽENÉ SÝROVÉ KULIČKY:

8 bílků, 250 g nastrouhaného tvrdého sýra, mletý pepř, sůl. Do pevně ušlehaného sněhu (osolíme, opepříme) opatrně vmícháme nastrouhaný sýr. Lžící nabíráme menší množství sýrové hmoty a postupně smažíme v rozpáleném oleji. Na pánev klademe jen malé množství, protože kuličky smažením nabudou.

ŠUNKOVÉ ŘEZY SE SÝREM:

5 podlouhlých plátků šunky, 4 tenké plátky sýra, 180 g másla, sůl a kompotované ovoce na ozdobu. Změklé máslo ušleháme do pěny, osolíme a potřeme plátky šunky a plátky sýra. Potom je střídavě skládáme na sebe, vložíme mezi dvě prkénka a necháme v ledničce ztuhnout. Před podáváním nakrájíme na řezy, ozdobíme zbylým máslem a ovocem.

RYCHLÁ SMRADLAVÁ OMELETKA:

100 g sýra Eidam, 1 tvarůžek, 1 vejce. Smícháme nastrouhaný sýr Eidam a strouhaný tvarůžek. Vmícháme vejce a rozetřeme na horkou pánev vymazanou tukem. Omeletku opečeme po obou stranách, na talíři pokapeme kečupem.

VAJÍČKOVÝ SALÁT SE SÝREM A ŠUNKOU:

200 g tvrdého sýra, 100 g šunky, 4 sterilované okurky, 100 g křenové majonézy, 1 lžice plnotučné hořčice, 5 natvrdo uvařených vajec, mletý pepř, sůl. Nastrouhaný sýr smícháme s jemně nakrájenou šunkou a okurkami. Spojíme majonézou ochucenou hořčicí a vmícháme nasekaná vejce. Osolíme, opepříme a podáváme s pečivem.

SÝROVÝ SALÁT:

200 g sýra Eidam, 100 g sýra Niva, 1 cibule, 1 červená paprika (může být i sterilovaná), lžice oleje, česnek, majonéza, bílý jogurt. Nakrájenou cibuli osmahneme krátce na oleji. Do jogurtu vmícháme prolisovaný česnek, zjemníme majonézou. Sýr nakrájíme na kousky, přidáme orestovanou cibuli, na nudličky nakrájenou papriku. Promícháme a necháme několik hodin odležet.

SÝROVÉ KOULE:

250 g nastrouhaného sýra, 100 g nastrouhaného měkkého salámu, 60 g másla, 1 lžička sardelové pasty, 2 nastrouhaná vejce, trocha hořčice. Máslo utřeme se sardelovou pastou, hořčicí, vmícháme ostatní suroviny. Tvarujeme koule a obalujeme ve strouhaném sýru, necháme v chladu ztuhnout.

SÝROVÉ HRANOLKY:

Do hlubší vymazané nádoby rozložíme 450 g mražených hranolek a posolíme je. 4 žloutky smícháme se 2 lžicemi hl.mouky, 100 g strouhaného sýra, trochou soli, 100 ml mléka, 200 ml kysaná smetany a sníh z bílků. Vylijeme na hranolky a pečeme asi 15-25 min.

SÝROVÉ TYČINKY:

200 g hl.mouky, 150 g 100% tuku, 200 g tvrdého strouhaného sýra, 1 žloutek, 3 lžice mléka, 1/2 lžice jedlé sody – ze všech surovin vypracujeme těsto. Vyválíme, potřeme bílkem, posypeme různým kořením (kmín, mák, kari, paprika, gril.koření), nakrájíme proužky a upečeme dorůžova.

SÝROVÁ ROLÁDA:

300 g eidam. cihly vaříme v mikrotén. sáčku 15-20minut. Vyděláme, teplé rozválíme na velký plát, potřeme náplní, stočíme do rolády, zabalíme do alobalu a dáme ztuhnout do lednice. Krájíme na plátky. Náplň: 2 měkké sýry, 300 g salámu na kostičky, 120 g másla, 2 vejce uvařená natvrdo, 1 cibule nakrájená najemno, sekaná petržel nebo pažitka, červená paprika, sůl - vše smícháme.

Ementál:

SÝROVÉ ZÁKUSKY:

2 balíčky sýrových sušenek, 100 g másla, 100 g nastrouhaného Ementálu, 3 lžíce smetany, 100 g ořechových jader. Máslo utřeme se sýrem a smetanou do pěny. Přidáme větší polovinu mletých ořechů. Krémem spojujeme sušenky, potřeme i povrch a ozdobíme ořechovým jádrem.

SÝROVÉ KULIČKY S OŘÍŠKY KEŠU:

200 g Lučiny, 100 g strouhaného Ementálu, 1-2 lžíce smetany, špetka pepře a kari koření, sůl. Lučinu, smetanu, sůl vyšleháme do pěny, vmícháme Ementál, pepř a kari koření. Z hmoty tvarujeme kuličky, které obalujeme v sekaných kešu oříškách. Výborná chuťovka k vínu i pivu. Z množství je asi 25-30 kuliček.

SMAŽENÝ SÝR S HOŘČICÍ:

Plátky tvrdého sýra (nejlepší je Ementál) potřeme hořčicí, trochu opepříme. Obalíme v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a ve strouhance. Pečeme rychle v rozpáleném oleji po obou stranách.

NAKLÁDANÝ EMENTÁL:

1 sklenička nakládané zeleniny (Moravanka), 500 g Ementálu (může být i jiný tvrdý sýr), 2 snítky rozmarýnu (sušený), 8 bobkových listů, 10 zrněk pepře, olivový olej. Sýr nakrájíme na kostičky, smícháme se zeleninou a kořením, naskládáme do sklenice a zalijeme olejem. Necháme proležet 2-3 dny.

EMENTÁLOVÝ SALÁT:

80 g sýra Ementál (může být i Eidam), 1/2 středně velké cibule, 1 natvrdo vařené vejce, kapie, 5 lžic bílého jogurtu. Sýr a kapii nakrájíme na tenké nudličky. Přidáme drobně nasekaná vejce a jemně nakrájenou cibuli. Přelijeme jogurtem a lehce promícháme.

Balkánský sýr :

SALÁT S BALKÁNSKÝM SÝREM:

100 g Balkánského sýra, 1 menší čínské zelí, 2 natvrdo vařená vejce, 2 rajčata, 2 lžíce oleje, mletý pepř, sůl. Zelí nakrájíme na proužky, sýr, vejce a rajčata na kostičky. Polijeme olejem, osolíme, opeříme a lehce promícháme. Pokapeme citrónovou šťávou a necháme v chladu odležet.

BALKÁNSKÝ PAPRIKOVÝ SALÁT:

6 paprik, 1 okurka, 2 rajčata, cibule, 1-2 stroužky česneku, 2 lžíce oleje, citrónová šťáva (ocet), sůl. Papriky nakrájíme na nudličky, okurky a rajčata na kostky. Přidáme drobně nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, olej a citrónovou šťávu. Podle chuti osolíme a hustě posypeme rozdrobeným nebo nastrouhaným Balkánským sýrem.

Hermelín:

HERMELÍNOVÉ KARBANÁTKY:

Umeleme 150 g měkkého salámu a 3 Hermelíny. Osolíme, opeříme, dochutíme Vegetou a přimícháme 3-5 vajec. Tvarujeme karbanátky, které obalujeme ve strouhance a smažíme v rozpáleném tuku.

NALOŽENÝ HERMELÍN:

3 Hermelíny, 1 feferonka, 2-3 stroužky česneku, 2 bobkové listy, 5 kuliček pepře, olej podle velikosti sklenice. Hermelín nakrájíme na trojúhelníčky a vložíme do sklenice. Přidáme koření, česnek, feferonku a zalijeme olejem. Necháme pár dní uležet.

26. HERMELÍN V BRAMBORÁKU:

Hermelín se zeleným pepřem plošně rozkrojíme a obalíme v klasickém bramborákovém těstě (ze syrových brambor). Smažíme v rozpáleném tuku.

SÝROVÉ KARBANÁTKY:

2 Hermelíny, 2 dl mléka, 40 g hrubé mouky, 1 vejce, kmín, pepř, sůl. Z mléka a mouky uvaříme hustou kaši, do které vmícháme nastrouhaný Hermelín. Okořeníme, osolíme, vmícháme celé vejce a zahustíme strouhankou. Necháme vychladnout, z těsta tvarujeme karbanátky, které obalujeme v hladké mouce a smažíme v rozpáleném tuku. Jsou dobré s brambory, polité tatarkou, nebo jen s černým chlebem.

OHNIVÝ HERMELÍN:

Hermelín plošně rozkrojíme a obalíme v ostrém kečupu s utřeným česnekem. Potom obalíme v trojobalu a usmažíme.

HERMELÍN V MIKROVLNCE:

Uvařené brambory nakrájíme, urovnáme na talíř, trochu zakápneme olejem. Hermelín rozkrojíme a řeznou stranou položíme na brambory. Vršek potřeme kečupem nebo pikantní hořčicí. Brambory zdobíme cibulí nakrájenou na kolečka, osminkami rajčat a zelenou petrželkou. Celý talíř dáme na 2 minuty do mikrovlnky na plný výkon. Po ohřátí podáváme s tatarskou omáčkou.

PLNĚNÝ HERMELÍN:

Hermelín, 1 lžice másla, 2 stroužky česneku, 2 lžice nastrouhaných ořechů, drcený kmín, sůl. Hermelín rozpůlíme, opatrně vydlabeme. Měkkou část sýra smícháme s máslem, utřeným česnekem, ořechy, ochutíme kmínem a osolíme. Naplníme, spojíme a zabalíme do alobalu. Necháme v chladu 2 dny uležet. Krájíme na dílky, párátkem spíchneme s hroznovým vínem.

SMAŽENÝ HERMELÍN V PIVNÍM TĚSTÍČKU:

Hermelín rozpůlíme. Ze 2 vajec, 1/2 hrnku piva a hladké mouky (podle potřeby) vymícháme těstíčko. Osolíme, ochutíme utřeným česnekem a grilovacím kořením. Plátky sýra namáčíme v těstíčku a prudce osmažíme v rozpáleném tuku.

DOBŘE NALOŽENÝ „HERMELÍN“:

2 Hermelíny, 2 velké cibule, 4 stroužky česneku, naložená červená paprika, grilovací koření, koření Tabasco. V oleji rozmícháme grilovací koření, Hermelín rozpůlíme každé kolo potřeme prolisovaným česnekem. Cibuli nadrobno nakrájíme, rozdělíme na 5 dílů. Na dno sklenice dáme díl cibule, nakrájenou papriku, položíme kolo Hermelínu a zakapeme Tabascem. Položíme další vrstvu cibule, papriky - vrstvíme až do konce a vždy nesmíme zapomenout zakapat Tabascem. Zalijeme olejem s grilovacím kořením a láhev uzavřeme. Necháme 5 dnů v chladu uležet.

HERMELÍNOVÁ POMAZÁNKA:

2 Hermelíny, 100 g měkkého salámu, 2 vařená vejce, 1 cibule, 2 sterilované okurky, 1 malá tatarská omáčka, 1 malá majonéza, mletý pepř, sůl. Sýr, salám, vejce, cibuli a okurky pomeleme nebo jemně nakrájíme. Přidáme tatarskou omáčku, majonézu a dobře promícháme. Necháme chvíli v chladničce proležet.

HERMELÍN S TAJEMSTVÍM:

Hermelín rozkrojíme, mezi půlky vložíme 2 plátky šunkového salámu a mezi salám kompotovaný ananas nakrájený na malé kousky. Obalíme 2x v trojbalu (hladká mouka, vejce, strouhanka) a usmažíme na rozpáleném tuku. Podáváme s brambory nebo hranolky

NAKLÁDANÝ HERMELÍN:

Hermelín nakrájíme na kostičky, proložíme vrstvou cibule, drobně nakrájeného česneku, feferonkou, přidáme nové koření, trochu soli, lehce zakápneme olejem a nálevem z Moravanky.

SALÁT Z HERMELÍNU:

2 Hermelíny, 50 g salámu, 1 jablko, 100 g sterilovaného celeru, 1 kapie, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 100 g majonézy, 2 lžice bílého jogurtu, 1 lžice hořčice. Vychlazený Hermelín nakrájíme na malé plátky, salám, jablko, celer, kapii na nudličky, cibuli na kostičky. Přidáme majonézu smíchanou s jogurtem, hořčicí, rozetřeným česnekem a vše promícháme. Salát podle chuti okyselíme octem a necháme proležet.

HERMELÍNOVÝ SALÁT S VEJCI:

Hermelín, 150-200 g šunkového salámu, 4 vejce uvařená na tvrdo, 1 malá cibule, 1 majonéza, podle chuti trochu nálevu z okurek, pepř, sůl. Hermelín, salám, vejce drobně pokrájíme, cibuli jemně usekáme, spojíme s majonézou, osolíme, opepříme.

PLNĚNÝ HERMELÍN:

Hermelín z jedné strany nařízneme, vnitřní část vydlabeme, vnitřek utřeme s 1 smetanovým sýrem, 1 stroužkem česneku, lžící strouhaných ořechů, ochutíme pepřem. Naplníme hmotou a přiklopíme.

ZAPEČENÁ HERMELÍNOVÁ SLUNÍČKA:

Zapékací misku silně vymažeme máslem, rozložíme rozkrájené Hermelíny (řeznou plochou nahoru). Posypeme mletou paprikou, mletým pepřem, na každé kolečko dáme trochu strouhaného sýra Eidam. V sýru vyhloubíme důlek, vyklepneme do něj vejce, osolíme, pokropíme mlékem. Zapékáme při 100-120 °C, až vejce ztuhnou. Ozdobíme petrželkou a rajčaty.

MŇAMKA:

4 krabičky Hermelínu, 15 kuliček jalovce, sladká paprika, mletý pepř, lžička tymiánu, lžička drceného rozmarýnu, 2 bobkové listy, 8 stroužků česneku, 2 chilli papričky, 2 dl oleje. Všechno koření smícháme, česnek nakrájíme na podélné tenké plátky, Hermelíny

rozřežeme na 3 kolečka a střídavě do sklenice dáváme plátek Hermelínu, posypeme kořením, poklademe česnekovými plátky, zakapeme olejem. Na poslední kolečko položíme bobkový list, dolijeme zbylý olej a necháme uležet 48 hodin.

NALOŽENÝ HERMELÍN:

3 Hermelíny, 1 feferonka, 2-3 stroužky česneku, 2 bobkové listy, 5 kuliček pepře, olej podle velikosti sklenice. Hermelín nakrájíme na trojúhelníčky a vložíme do sklenice. Přidáme koření, česnek, feferonku a zalijeme olejem. Necháme pár dní uležet.

SMAŽENÝ ŽAMPIONOVÝ HERMELÍN:

Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené žampiony a podusíme. Ochutíme utřeným česnekem, solí, mletým pepřem, přidáme drobně nasekanou šunku a nakrájenou pažitku. Rozkrojené Hermelíny trochu vydlabeme, naplníme studenou žampionovou směsí, přitiskneme a necháme v chladu ztuhnout. Obalíme jako řízek v trojobalu a rychle smažíme v rozpáleném oleji.

KULATÉ PŘEKVAPENÍ:

2 sýry Hermelín, 100 g másla, špetka soli. Nastrouhaný Hermelín utřeme s máslem, osolíme. Do kousku směsi balíme olivy, kousky ananasu, pomeranče a obalíme v nasekané petrželce nebo pažitce. Kuličky jsou dobré i bez náplně.

HERMELÍNOVÉ KOULE:

Hermelín, 90 g másla, 1 lžička sladké mleté papriky, hrst sekané pažitky (petrželky). Na velmi mírném ohni rozpustíme máslo, strouhaný Hermelín. Ochutíme paprikou, pažitkou, lehce osolíme a odstavíme. Z vychladlé hmoty rukou namočenou ve studené vodě tvarujeme koule, obalujeme v sekané petrželce.

HERMELÍN S PEPŘEM:

2 Hermelíny, 2 lžíce másla, lžička mletého pepře, 1 stroužek prolisovaného česneku, 2 lžíce sekaných jader vlašských ořechů nebo mandlí, zelená petrželka. Sýry naplocho rozřízneme a opatrně vydlabeme. Vydlabaný vnitřek sýru utřeme s máslem, pepřem, česnekem a sekanými ořechy. Naplníme půlky Hermelínu, přiklopíme a dáme vychladit. Povrch sýru potřeme slabě máslem, posypeme sekanou petrželkou nebo pažitkou a krájíme asi 16 dílků z každého sýra. Podáváme s ozdobnými šavličkami.

SMAŽENÝ HERMELÍN S BANÁNEM:

Hermelín na plocho rozřízneme a každou půlku obalíme v trojobalu. Na rozpáleném tuku usmažíme. Banán nakrájíme na 1/2 cm plátky a na rozehřátém másle krátce podusíme. Na jednotlivé díly smaženého Hermelínu položíme plátek dušeného banánu, ozdobíme lžičkou kompotovaných brusinek a podáváme s topinkami.

ŠUNKOVÉ ZÁVITKY S HERMELÍNEM:

Na osmažené cibulce vymícháme vajíčka, odstavíme, přidáme strouhaný Hermelín a zamícháme. Touto nádivkou plníme plátky drůbeží šunky, uděláme závitky, obalíme v trojobalu a v rozpáleném tuku vysmažíme. Podáváme teplé s brambory, bramborovou kaší, nebo taky studené.

ROZPEČENÝ HERMELÍN:

Na alobal pomazaný olejem položíme podélně rozkrojený Hermelín a klademe na něj podušené houby, nadrobno nakrájenou šunku, kostičky rajčat, papriky a jemně nakrájenou cibuli. Osolíme. Alobal zabalíme a dáme do vyhřáté trouby na 6-8 minut zapéct. Vyjmeme z trouby, necháme chvíli odstát, aby sýr trochu ztuhl a lépe se přenesl na talíř.

NAKLÁDANÝ HERMELÍN:

2 Hermelíny, 1 větší cibule, 4 stroužky česneku, 1 feferonka, 2 lžičky provensálského koření několik kuliček pepře. Sýr nakrájíme na kostičky, cibuli a česnek na jemné plátky. Vhodnou sklenici střídavě plníme Hermelínem, cibulí a česnekem. Zároveň prosypáváme kořením, přidáme celou feferonku a pepř. Naplněnou, upěchovanou sklenici zalijeme olejem, zavíčkuje. Necháme několik dnů rozležet.

SMAŽENÝ LANČMÍT S HERMELÍNEM:

1 konzerva Lančmítu, 2 sýry Hermelín. Lančmít otevřeme na obou koncích a obsah vytlačíme na prkénko. Nakrájíme na 8 koleček. Mezi dva plátky lančmítu vložíme rozpůlený Hermelín, spícháme párátkem a obalíme v hladké mouce. Z mléka, vejce a polohrubé mouky vyšleháme těstíčko, ve kterém obalujeme připravený lančmít. Ihned smažíme po obou stranách na rozpáleném oleji.

SMAŽENÝ HERMELÍN S ANANASEM:

Hermelín rozkrojíme, na každou půlku položíme plátek šunky a drobně nakrájený kompotovaný ananas. Půlky přiklopíme, dvakrát obalíme v trojobalu a rychle usmažíme. Podáváme s hranolky.

Niva:

NIVA V ŠUNCE A TĚSTÍČKU:

4 velké plátky šunky, 150 g sýra Niva, 2 vejce, 1 dl bílého vína, 120-150 g hladké mouky, špetka prášku do pečiva, pepř, sůl. Nivu nakrájíme na 4 špalíčky a každý kousek zabalíme do plátku šunky. Rozšleháme vejce s vínem, solí a pepřem. Do směsi zašleháme mouku s práškem do pečiva. Zabalené špalíčky protáhneme těstíčkem a smažíme na rozpáleném tuku z obou stran. Podáváme se zeleninovým salátem a bramborovou kaší.

SÝROVEC:

8 brambor, 2 stroužky česneku, 200 g sýra Niva, 3 lžice mléka, 3 lžice smetany. Brambory uvařené ve slupce nakrájíme na plátky a v míse okořeníme utřeným česnekem se solí, opepříme, osolíme. Brambory dáme do zapékací misky. V mléce a smetaně rozšleháme nastrouhaný sýr a nalijeme na brambory. Posypeme zelenou nebo sušenou bazalkou. V troubě pečeme asi 10 minut. Brambory můžeme prokládat šunkou, salámem nebo brokolicí. Je to dobré, když se opékají vuřty, párky, maso. Zkrátka dobrá příloha k očouzenému masíčku. Chce to zásobu pití.

FALEŠNÉ KARBANÁTKY:

150 g sýra Niva, 1/4 kostky droždí, 2 vejce, 2 lžice vody, 1-2 stroužky česneku, 1/2 lžičky provensálského koření, strouhanka, sůl. Nastrouhaný sýr smícháme s rozdrobeným droždím, prolisovaným česnekem a kořením. Přilijeme vejce rozšlehaná s vodou, zahustíme strouhankou, podle chuti osolíme a důkladně promícháme. Lžící klademe do rozpáleného tuku kousky sýrové směsi a rychle po obou stranách opečeme.

OVOCNÝ SALÁT SE SÝREM:

150 g Nivy, 100 g Hermelínu, 150 g šunky, 1 pomeranč, 1 banán, 100 g hroznů, 1 šlehačka (100 ml), 1 lžice citrónové šťávy. Všechny suroviny nakrájíme na malé kousky, promícháme s citrónovou šťávou a ušlehanou šlehačkou. Podáváme dobře vychlazený.

NIVOVÉ KOŠÍČKY:

150 g třené Nivy promícháme se 2 lžicemi hořčice a 100 g majonézy. Přidáme jemně nakrájenou cibuli. Plníme upečené košíčky z listového těsta, sypeme sekanými oříšky a poprášíme sladkou paprikou.

PLNĚNÉ KULIČKY NIVA:

100 g sýra Niva, 1/2 balíčku žervé nebo Lučiny, 80 g másla, hrstka ořechů. Máslo utřeme s Lučinou, přidáme nastrouhanou Nivu. Necháme chvíli v chladu ztuhnout, pak tvarujeme kuličky, do středu vmáčkneme čtvrtku vlašského ořechu nebo lískový oříšek a obalíme v mletých oříškách. Ozdobíme kouskem kapie, okurky a připícheme bodlem. Před podáváním uložíme do chladničky.

SÝROVÉ KOULE:

Strouhaný Eidam, strouhaná Niva, tavený sýr, pomazánkové máslo, sůl. Ze směsi tvarujeme lepkavé koule, které podle chuti obalujeme v paprice, mletých oříškách, zeleném pepři aj. Vkládáme do kornoutu ze šunky nebo salámu.

PIKANTNÍ SÝROVÉ KULIČKY:

100 g Lučiny, 100 g tvrdého sýra, 50 g Nivy, 70 g másla, 50 g šunky (šunkového salámu), 50 g pórků, sůl. Tvrdý sýr nakrájíme na kostičky, přidáme nakrájenou šunku (salám), drobně nakrájený pórek, strouhanou Nivu i máslo, Lučinu, sůl a vše promícháme. Tvoříme kuličky, které obalujeme ve strouhaném sýru. Můžeme zdobit kapií, oříškem.

ŘÍZEK Z NIVY:

100 g sýra Niva, 100 g šunkového salámu, pažitka. Sýr a salám rozemeleme, přidáme nasekanou pažitku a promícháme. Tvarujeme malé placičky a obalujeme jako řízek v hladké mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Smažíme rychle v rozehřátém tuku po obou stranách. Chutná s brambory i na chlebu. Zdobíme rajčaty a zeleninou.

SMAŽENÝ ČESNEKOVÝ SÝR:

150 g hrubě nastrouhaného sýra Eidam, 150 g hrubě nastrouhaného sýra Niva, 2 vejce, 1 lžice hladké mouky, 4 stroužky utřeného česneku, bazalka nebo oregano, sůl. Vypracujeme sýrové těsto, tvarujeme placičky, obalujeme v hladké mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Rychle smažíme v rozehřátém oleji.

KULIČKY NIVA:

200 g strouhaného sýra Niva, 50 g strouhaného tvrdého sýra, trocha pálivé papriky. Sýry smícháme, příliš hustou směs zředíme trochou mléka, ochutíme paprikou. Tvarujeme kuličky, obalujeme v nastrouhaných oříšcích a necháme v chladu ztuhnout.

SALÁT NIVÁČEK:

Salátovou okurku nakrájíme na plátky, rajčata na čtvrtky, sýr Niva na malé kousky. Cibuli nastrouháme, zakápneme olejem, osolíme a opepříme. Vše společně promícháme, podle chuti okyselíme, osolíme. Salát necháme v chladu uležet.

VAJEČNÁ OMELETA S NIVOU:

Vejsce rozšleháme s troškou vody, osolíme, opepříme, ochutíme majoránkou. Usmažíme po jedné straně na pánvi s rozehřátým olejem. Na půlku omelety dáme plátek Nivy (Hermelínu), přeložíme druhou půlkou. Odstavíme a necháme chvíli dojít. Omelety klademe na krajíce chleba, ozdobíme cibulí, kečupem a petrželkou.

SMAŽENÉ SNĚHOVÉ KULIČKY:

200 g sýra Niva, 1 bílek, 3 lžíce strouhanky. Sýr rozmačkáme, promícháme s ušlehaným bílkem a strouhankou. Tvarujeme malé kuličky, obalujeme ve strouhance a v horkém tuku rychle usmažíme do zlatova.

SÝROVÉ KOULE:

Nastrouháme 150 g Nivy a 150 g Eidamu, přidáme 3 žloutky, 4 rovné lžíce hladké mouky, 100 g drobně sekaného salámu Herkules a sníh ze 3 bílků. Opatrně sůl. Lžící vykrajujeme kousky, obalíme je ve strouhance a usmažíme. Hodně nabudou. Podáváme je na listech hlávkového salátu s bramborovou kaší.

SÝROVÁ POCHOUTKA PRO LABUŽNÍKY:

2 trojúhelníčky taveného sýra Niva, 4 sýry Lučina, 1 lžíce másla (Ramy, Flory), 2 lžíce bílého jogurtu, 1 malá cibule, 2 lžíce mletých vlašských ořechů, 1 lžíce celého pepře. Sýry rozetřeme společně s máslem a jogurtem. Přidáme jemně nakrájenou cibuli a mleté ořechy. Podle chuti osolíme. Dáme trochu vychladit do lednice. Vychlazenou sýrovou směs vytvarujeme do malých bochánků a obalujeme v pepři, který rozdrtíme nahrubo (nebo použijeme pepř jako koření na steaky). Podáváme s tmavým chlebem, zdobíme plátky rajčat a listy hlávkového salátu.

KULIČKY S KOKOSEM:

Nastrouháme 100 g Nivy, přidáme 50 g másla, 50 g tvrdého sýra, lžičku sardelové pasty, pepř. Promícháme, tvarujeme kuličky a obalujeme v kokosu.

SUŠENKY S NIVOU:

Dobře promícháme nebo ušleháme 100 g másla, 100 g Nivy, 3 lžíce koňaku a 50 g mletých pražených burských oříšků. Mažeme na slané krekry.

CHUŤOVKY V ALOBALU:

Do alobalu zabalíme plátky anglické slaniny, nakrájenou cibuli, plátek Nivy, šunkový salám a znovu anglickou slaninu. Pečeme 20 minut. Podáváme s kečupem, hořčicí, chlebem.

ZAPÉKANÉ TOASTY S UZENINOU A NIVOU:

Na krajíčky tmavého chleba položíme uzeninu nebo anglickou slaninu nakrájenou na plátky. Nahoru dáme plátky Nivy a krátce zapečeme.

Rokfórt a Primátor:

ROZINKOVÉ JEDNOHUBKY:

Na hrubé nudličky nastrouháme 250 g tvrdého sýra (Primátor aj.), přidáme 3 stroužky utřeného česneku a 1 majonézu. Zamícháme 3 lžíce rozinek namočených v rumu. Dáme vychladit. Plátky rohlíku nebo večky potřeme lehce máslem a pak silněji namažeme pomazánkou.

SALÁT PRIMÁTOR:

70 g sýra Primátor, 6 rajčat, 3 zelené papriky, 2 menší cibule, 4 natvrdo uvařená vejce, 3 lžíce oleje, ocet, zelená petržel, sůl. Oloupanou cibuli a papriku spaříme vařící vodou. Do mísy vrstvíme nakrájená rajčata, vychladlé, na nudličky nakrájené papriky, kolečka nakrájené cibule a plátky vajec. Osolíme, posypeme strouhaným sýrem, pokapeme olejem a posypeme zelenou petrželkou.

KARBANÁTKY Z ROKFÓRU:

200 g sýra Rokfór, 50 g droždí, 3 vejce, 1 lžíce vody, česnek, strouhanka, sůl. Sýr a droždí nastrouháme. Spojíme s vejci a utřeme s troškou vody. Ochutíme česnekem utřeným se

solí, zahustíme podle potřeby strouhankou. Tvarujeme placičky a smažíme po obou stranách na rozpáleném tuku. Podáváme s brambory nebo bramborovou kaší.

Romadúr:

ROMADÚR S VEJCI:

Sýr Romadúr nakrájíme na centimetrové kousky a položíme na zahřátou a máslem vymazanou pánev. Posypeme kmínem a krátce na slabém ohni zahříváme. Když se sýr začne tavit, zalijeme 3 rozšlehanými vejci, posypeme mletou paprikou a nasekanou petrželkou. Přiklopíme a necháme na ohni, až vejce ztuhnou. Podáváme jako sýrovou omeletu s bramborovou kaší.

SALÁT S ROMADÚREM:

Sýr Romadúr nakrájíme na malé kousíčky, přidáme jemně nastrouhanou mrkev, celer, pórek nakrájený na tenká kolečka a nasekanou zelenou petrželku. Spojíme zakysanou smetanou, lehce promícháme, ochutíme mletým pepřem a solí.

ROMADÚRŮV DECH:

Na sádle opečeme topinky, osolíme, očesnekujeme, na každou dáme plátek Romadúru, přidáme plátek másla obalený ve sladké paprice a ozdobíme petrželovou natí.

NAKLÁDANÝ ROMADÚR:

2 Romadúry, 2 čtverečky taveného sýra, 1 cibule, 2 lžičky sladké papriky, 1/2 lžičky pálivé papriky, 1/2 lžičky mletého pepře, špetka chilli, mletého kmínu, pivo. Romadúr nastrouháme a utřeme s taveným sýrem. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a koření, dobře promícháme. Vložíme do sklenice, zalijeme pivem a uzavřeme. Necháme uležet 3-4 dny v nepřilíš teplé místnosti. Pozor, objem se zdvojnásobí, podle množství použijte větší nádobu.

Tvaroh:

TVAROHOVÉ TYČINKY:

200 g hladké mouky, 200 g tuku, 200 g polotučného tvarohu. Vypracujeme hladké těsto, rozválíme a rádýlkem nebo nožem nakrájíme na tyčinky. Potřeme rozšlehaným vejcem, upeme solí, kmínem, sezamovým semínkem, strouhaným sýrem. Upečeme dozlatova.

DOMÁCÍ SÝR:

1 měkký tvaroh, 3-4 lžice mléka (nesmí být trvanlivé) nebo smetany, sůl, trocha kmínu. Tvaroh zabalíme do plátýnka a vymačkáme přebytečnou syrovátku. Vidličkou smícháme s mlékem, osolíme a okmínujeme. Naložíme do většího hrnku, zakryjeme plátýnkem, upevníme gumičkou. Během zrání několikrát promícháme.

DOMÁCÍ PIVNÍ SÝR:

500 g měkkého tvarohu, 3 dl světlého piva, 1 rovná kávová lžička soli, špetka kmínu, špetka mletého pepře. Ve větší nádobě rozmícháme tvaroh s kořením, solí a zalijeme pivem. Přikryjeme a necháme při pokojové teplotě až 5 dnů uzrát. Dobře proleželý sýr má nažloutlou barvu a mažeme jej na chleba s máslem.

PEČENÝ TVAROH:

Utřeme 1/2 osminky másla, 2 žloutky a po částech přidáváme uleželý tvaroh a dobře roztíráme. Trochu opaprikujeme a není-li dost slaný, přisolíme. Přidáme 1/4 litru kyselé smetany a dáme péct do vymazané, houskou vysypané formy. Nejlepší je tvaroh dříve naložený, kmínem, solí posypaný a uleželý.

SYRNICA Z HANÉ:

250 g tvarohu, 2 kolečka pokrájených tvarůžků, 1/4 litru mléka, 3/4 litru vody, kmín, sůl. Tvaroh zabalíme do plátýnka a vymačkáme přebytečnou syrovátku nebo použijeme tvaroh na strouhání. Do mísy nadrobíme nebo nastrouháme tvaroh. Mléko povaříme s vodou, nakrájenými tvarůžky, osolíme, okmínujeme a vařící nalijeme na rozdrobený tvaroh. Přikryjeme a necháme chvíli stát. Podáváme po chvíli s brambory vařenými ve slupce.

OVOCNÉ TVAROHOVÉ KNEDLÍKY:

500 g tvarohu, 5 lžic hrubé mouky, 6 lžic strouhanky, 50 g másla, 3 vejce, sůl.
Vypracujeme těsto, vyválíme váleček a odkrajujeme kousky těsta. Tvarujeme placičky, do kterých balíme čerstvé nebo kompotované ovoce (meruňky, jahody). Vaříme v osolené vodě asi 12 minut, na talíři polijeme máslem, pocukrujeme.

TVAROHOVÉ TĚSTO:

350 g polohrubé mouky, 250 g měkkého tučného tvarohu, 1 vejce, špetka soli, mouka na vál. Tvaroh rozmícháme s vejcem a postupně přidáváme mouku se špetkou soli.
Vypracujeme vláčné těsto.

JABLEČNÉ KNEDLÍKY:

Tvarohové těsto (viz výše), asi 5 větších jablek, citrónová šťáva, 1 kostka tvrdého tvarohu na strouhání, moučkový cukr a mletá skořice na posypání, rozpuštěné máslo na přelití, sůl. Jablka omyjeme, zbavíme jádřinců, nakrájíme i se slupkou na malé kousky a pokapeme citrónovou šťávou, aby nezhnědla. Do každého kousku těsta zabalíme několik kousků jablek, těsto pevně uzavřeme a v dlaních zakulatíme. Knedlíky vložíme do vroucí, mírně osolené vody, po chvílce je vařečkou podebereme ode dna, aby se nepřichytily a vaříme asi 7 minut, dokud nevyplavou na hladinu. Hotové knedlíky vyjmeme děrovanou naběračkou, rozdělíme na talíře a rozpůlíme. Každou porci posypeme moučkovým cukrem, nastrouhaným tvarohem, poprášíme skořicí, přelijeme rozpuštěným máslem a ihned podáváme.

TAŠTIČKY S TVAROHEM:

Na vále zpracujte na vláčné těsto 250 g polohrubé mouky se špetkou soli a 150 ml vlažného mléka. Zabalte je a nechte půl hodiny odpočinout. Utřete 250 g měkkého tvarohu s 50 g moučkového cukru a žloutkem. Nakonec vmíchejte 2 lžice propláchnutých rozinek. Těsto tence rozválejte, vykrájejte z něj kolečka o průměru asi 10-12 cm, okraje potřete bílkem, do středu koleček rozdělte tvarohovou náplň, přehněte je a okraje pevně přitiskněte. Vložte do vroucí osolené vody a 3 minuty povařte. Taštičky sced'te, rozdělte na talíře a přelijte rozmačkanými jahodami (nebo jiným ovocem, i mraženým) s cukrem.

TĚSTOVINY S TVAROHEM A SLANINOU:

Na vále zpracujte na těsto 400 g hrubé mouky, špetku soli, 2 vejce a 2 lžice vody. Těsto nechte zabalené odpočinout. Pak ho rozválejte, nechte mírně zaschnout, stočte ho do ruliček a nakrájejte na asi 7 mm široké pruhy. Rozložte je na vále a nechte ještě trochu prosechnout. Nudle vložte do vroucí osolené vody a uvařte doměkka. Pak je sced'te. Nakrájejte na kostičky 120 g slaniny a rozškvařte ji na pánvi na 2 lžících oleje. Rozdrobte 200 g hrudkovitého tvarohu. Nudle rozdělte na talíře, posypte tvarohem, přelijte slaninou a nasekanou pažitkou.

TVAROHOVÉ OVOČNÉ KNEDLÍKY:

250 g hrubé mouky, 250 g tvarohu, 2 lžíce mléka, 1 vejce, špetka soli. Vypracujeme těsto, do kousku balíme ovoce (i mražené). Vkládáme do vroucí vody, vaříme asi 8 minut. Na talíři sypeme strouhaným tvarohem, cukrem, poléváme rozpuštěným máslem.

RYCHLÉ TVAROHOVÉ ŠÍŠKY:

1/2 hrnku hl. mouky, 250 g nízkotučného tvarohu, 4 vejce, 7-8 lžiček vlažného mléka, 1 prášek do pečiva – vypracujeme vláčné těsto, ne příliš řídké. Lžící vykrajujeme malé kousky, které smažíme na tuku do růžova. Zdobíme džemem a pocukrujeme.

TVAROHOVÉ KOBLÍŽKY II:

250 g tvarohu, 250 g hl. mouky, 3 vejce, 9 lžic mléka, trocha cukru, 1 prášek do pečiva – smíchat, lžičkou vykrajovat koblížky a smažit na rozpáleném tuku po obou stranách. Zdobit marmeládou nebo šlehačkou.

TVAROHOVÉ KROKETKY:

Ve slupce uvaříme 750 g brambor. Očistíme a postrouháme na jemném struhadle. 500 g tvarohu, 75 g ml. cukru a 3 vejce promícháme, přidáme 100 g pol. mouky, 75 g rozinek, citr. kůru, trošku soli a postrouhaný muškát. oříšek. Nakonec zapracujeme brambory. Z těsta tvoříme krokety, které smažíme na oleji. Hotové posypeme skořicovým cukrem . Podáváme s kompotem.

TVAROHOVÉ PLACKY:

Rozmícháme 500 g tvarohu, 50 g másla a 50 g ml. cukru. Přidáme 2 vejce, 80 g hr. mouky, 80 g krupice a sůl. Z těsta nabíráme kousky velikosti ořechu a na pomoučeném vále je roztlačíme na placky. Placky vložíme do vařící vody a když vyplavou na povrch, tak je vyjmeme. Hotové posypeme skořicí, kakaem, ml.ořechy, nebo polijeme ovocnou šťávou. Vhodné je i čerstvé nebo kompot. ovoce.

JEDNODUCHÉ TVAROHOVÉ TYČINKY:

250 g hl. mouky, 250 g tvarohu, 250 g tuku – vypracujeme těsto, vyválíme asi na půl cm výšku, celý povrch potřeme rozšlehaným vejcem, posolíme a posypeme kmínem. Rádýlkem nakrájíme tyčinky široké asi 1 cm. Upečeme.

DOMÁCÍ PRIBINÁČEK:

1/2 l mléka, 1 vanil. pud. 60 g cukru – uvaříme pud. a necháme vychladit. Vlijeme do mixéru a po troškách přidáváme 250 g měkkého tvarohu a 4 lžičky rybíz. nebo jahod. džemu. Vyšleháme, dáme do misek a necháme vychladit.

TVAROHOVÉ KOBLÍŽKY:

Těsto: 250 g tvarohu, 4 vejce, 1 prášek do peč, 2 vanil. cukry, 12 lžic polohrubé mouky. Rozehřejeme více oleje, lžičkou tvoříme z těsta bochánky, které smažíme na oleji. Usmažené necháme okapat na ubrousku a obalíme v ml. cukru a skořici.

NUDLE ZAPEČENÉ S TVAROHEM:

400 g nudlí uvaříme v osolené vodě, scedíme, omastíme máslem, aby se neslepily. 400 g měkkého tvarohu rozmícháme se 100 g ml. cukru, 2-3 vejci, a citrónovou kůrou. Dáme péct do pekáče – vrstva nudlí, tvaroh, nudle. Po zapečení zalijeme mlékem s vejci a dopečeme.

Tvarůžky:

TVARŮŽKY V TĚSTÍČKU:

Na každou stranu olomouckého tvarůžku dáme plátek salámu a celé zabalíme do plátku anglické slaniny. Spíchujeme párátkem, obalíme v trojobalu a usmažíme v rozpáleném tuku.

SALÁT Z OLOMOUCKÝCH SYREČKŮ:

2 balíčky olomouckých syrečků, 1 cibule, 1 majonéza, mletý pepř. Syrečky nastrouháme, cibuli nakrájíme nadrobno, ochutíme pepřem a promícháme s majonézou. Mažeme na světlé pečivo, ozdobíme nakrájenými rajčaty.

ČESNEKOVÉ TVARŮŽKY:

Tvarůžky rozřízneme, doprostřed vložíme plátek salámu. Obalíme je ve vejcích, které jsme smíchali s hořčicí a utřeným česnekem. Pak je obalíme v hladké mouce, vejci a strouhance. Smažíme v rozpáleném tuku.

ZAPEČENÁ „BOMBA“:

4 velká jablka, 100 g tvarůžků, 8 plátků šunky. Jablka rozkrojíme na poloviny, jádřince vykrojíme. Do prohlubní dáme nakrájené tvarůžky, zakryjeme plátky šunky. Jablka naskládáme do silně máslem vymazaného pekáčku a ve vyhřáté troubě zapečeme.

MANDLOVÉ TVARŮŽKY:

Kolečka tvarůžků pomažeme utřeným česnekem, grilovacím kořením a zabalíme do plátku anglické slaniny. Obalíme ve strouhance a potom v hustém těstíčku vymíchaném ze

světlého piva, hladké mouky, vajec, Podravky, nasekaných mandlí a opět ve strouhance. Smažíme po obou stranách.

SYREČKY V ZAKYSANÉ SMETANĚ:

2 balíčky syrečků, 2 kelímky zakysané smetany. Do sklenice se šroubovacím víčkem dáváme střídavě vrstvu nakrájených syrečků a vrstvu smetany. Necháme 2 dny uležet.

OBALOVANÉ TVARŮŽKY:

Tvarůžky obalíme v trojobalu (mouka, vejce, strouhanka). Do rozšlehaného vajíčka přidáme trochu chilli a kečupu. Pečeme v rozpáleném oleji.

TVARŮŽKY TROCHU JINAK:

Kulaté tvarůžky, syrové brambory, hladká mouka, strouhanka, utřený česnek, drcený kmín, mletý pepř, sůl. Brambory nastrouháme najemno, přidáme ostatní přísady a vymícháme těstíčko. Na lívanečnick s rozpáleným olejem dáme trochu směsi, položíme tvarůžek a zakryjeme těstem. Rychle usmažíme po obou stranách a podáváme s tatarskou omáčkou a vařenými brambory.

SNÍH Z TVARŮŽKŮ:

250 g olomouckých tvarůžků, 250 g másla, sladká mletá paprika, 5 rajčat. Dobře uleželé tvarůžky rozmačkáme a našleháme s máslem a paprikou. Do sněhu vmícháme drobně nakrájená rajčata tak, aby zůstala v kouscích. Mažeme na chleba, zdobíme cibulí.

SMAŽENÉ TVARŮŽKY:

Kulaté tvarůžky nakrojíme, proložíme plátky šunky. Namočíme v rozšlehaném vejci, obalíme ve strouhance, znovu ve vejci a strouhance. Smažíme rychle v hodně rozpáleném oleji po obou stranách. Podáváme s vařenými brambory, zeleninovými saláty.

VOŇAVÁ SÝROVÁ POMAZÁNKA:

Různé druhy sýrů (tvarůžky, Niva, Romadúr, Jihočeský zrající sýr) naskládáme do kameninového hrnce nebo sklenice. Jednotlivé vrstvy sýru střídavě prosypáváme pálivou paprikou, drceným kmínem, plátky cibule a česneku. Na každou vrstvu dáme jiný posyp. Po naplnění zalijeme sýry pivem, aby obsah byl zcela potopen. Zavážeme plátnem a necháme 3-4 dny zrát, až se vytvoří sýrová pasta.

TVARŮŽKOVÁ ROLÁDA:

Na větší kus alobalu navrstvíme asi 5-8 mm vrstvu jemně nastrouhaného tvrdého sýra a necháme v teplé troubě rozměknout (téměř se rozteče). Vyjmeme z trouby a potřeme tvarůžkovou náplní. Vidličkou rozmačkáme balíček tvarůžků, spojíme s 250 g másla, ochutíme mletou paprikou a přidáme drobně nakrájenou cibuli. Sýr potřený tvarůžkovou náplní pomocí alobalu svineme a necháme v chladničce ztuhnout.

OLOMOUCKÉ KARBANÁTKY:

Mleté maso okořeníme podle chuti, propracujeme s vejcem. Vytvarujeme placičky, do každé zabalíme kolečko olomouckého tvarůžku. Obalíme ve strouhance a usmažíme po obou stranách.

EXPLOZIVNÍ SMĚS:

400 g hrachu, 150 g tvarůžků, 150 g anglické slaniny, 1 cibule, 6 stroužků česneku, sůl, pepř, majoránka. Hrách uvaříme doměkka (solíme, až je hotový). Na kostičky nakrájenou slaninu rozpustíme a osmažíme plátky cibule. Přisypeme uvařený hrách, ochutíme pepřem, majoránkou a česnekem utřeným se solí, přidáme pokrájené tvarůžky a prohřejeme.

PLACIČKY Z OLOMOUCKÝCH TVARŮŽKŮ:

1 balíček tvarůžků, 1 kostka tvarohu, 3 velké uvařené brambory, 3 lžíce krupice, 2 vejce, sůl, pepř, kmín. Brambory nastrouháme, přidáme tvaroh, strouhané tvarůžky, krupici a vejce. Dobře propracujeme, osolíme, opepříme, přidáme kmín. Tvarujeme malé placičky, které smažíme na rozpáleném tuku, po obou stranách do zlatova.

BRAMBORÁK Z OLOMOUCKÝCH SYREČKŮ:

Hrubě nastrouháme syrové brambory, hrubě i olomoucké syrečky, přidáme prolisovaný česnek (podle chuti), 1 vejce, dětskou krupičku, libeček. Na pánvi smažíme malé bramboráčky.

TVARŮŽKOVÁ PŘESNÍDÁVKA:

1 balíček tvarůžků nebo tyčinek nakrájíme na kostičky, posypeme jemně sekanou cibulkou a pokapeme octem. Podáváme s chlebem.

SALÁT Z OLOMOUCKÝCH TYČINEK:

3 balíčky tyčinek, 2 sladkokyselé okurky, 2 cibule, 1 lžíce majonézy, mletý pepř, sůl. Tyčinky nakrájíme na kolečka, cibuli a okurky na drobné kostičky. Spojíme s majonézou, ochutíme octem, pepřem, podle potřeby osolíme.

BRAMBORÁČKY S OLOMOUCKÝMI SYREČKY:

Mražené bramboráčky z polotovaru, olomoucké syrečky, olej na smažení. Na rozehřátém oleji smažíme bramboráčky po obou stranách, položíme plátek syrečku a zakryjeme dalším bramboráčkem.

SMAŽENÉ PLNĚNÉ PALAČINKY S TVARŮŽKY:

Na hotové palačinky položíme 2 plátky sýra, 2 plátky šunky, 2 tyčinky olomouckých tvarůžků (nebo rozkrájené kulaté syrečky), mírně opeříme a posypeme Gyrosem. Palačinku svineme, obalíme v trojobalu a vysmažíme jako řízek.

ZAPÉKANÉ OLOMOUCKÉ JEHLY:

Olomoucké tyčinky obalíme každou kolečkem měkkého salámu. Takto zabalené tyčinky položíme na zesklivatělou cibulku a ze všech stran opečeme. Když se začíná sýr tavit, zalijeme rozkvedlanými vejci, nastavenými trochou mléka. Nemícháme.

OLOMOUCKÉ FONDUE:

1 balíček olomouckých tvarůžků, trocha piva, 1 větší cibule, sladká i pálivá paprika, hořčice, mletý pepř. Nadrobno pokrájené tvarůžky podlijeme pivem a za stálého míchání zahříváme, až vznikne hustá kaše. Přidáme nakrájenou cibuli, papriku a podle chuti i lžičku hořčice a špetku pepře. Kaši nabíráme z rendlíku na kousky chleba napíchnuté na vidličce.

PIKANTNÍ KULIČKY NA JEDNOHUBKY:

Olomoucké tvarůžky odmočíme v pivu (na 1 balíček 1 dl piva). Do této hmoty přidáme strouhaný sýr, tvarujeme kuličky. V nadrobno nasekané cibuli kuličky olepíme. Ty pak dáme na čtverečky chleba nebo kolečka rohlíků a připícheme párátkem.

PIVNÍ JEDNOHUBKY:

Chleba nakrájíme na kostičky, potřeme máslem a sardelovou pastou (nebo přímo sardelovým máslem), tvarůžky obalíme v paprice, slabě opeříme, ozdobíme kolečkem cibule a celé spícháme párátkem.

TVARŮŽKOVÉ CHUŤOVKY:

2 balíčky olomouckých tyčinek, 3 lžíce másla, 2 lžíce sardelové pasty, 1 sýr Lučina. Máslo utřeme se sardelovou pastou a Lučinou na hladkou pomazánku. Rohlíky nakrájíme na kolečka a slabě je potřeme. Tyčinky příčně nakrájíme a položíme na rohlíky. Zdobíme kousky rajčat nebo papriky. Upevníme párátkem.

TVARŮŽKOVÉ TOPINKY:

Plátky veky pomažeme slabě máslem a namazanou stranou ponoříme do nastrouhaných tvarůžků. Narovnáme na vymazaný plech a v troubě krátce zapečeme. Povrch topinek můžeme slabě opepřit nebo opaprikovat.

POCHOUTKA K PIVU:

Krajíčky chleba slabě namažeme máslem, obložíme plátky cibule, na kterou nastříkáme majonézu. Potom je posypeme nastrouhanými tvarůžky a narovnáme na vymaštěný plech. V troubě krátce zapečeme. Povrch zdobíme popraškem sladké červené papriky.

TVARUŽKOVÁ SMĚS NA TOPINKY:

1 balíček tvarůžků, 1 tvaroh, 1/8 litru mléka. Svaříme mléko, pomalu přidáváme nakrájené syrečky a mícháme až se rozpustí. Když je hmota hladká, přidáváme obyčejný tvaroh a znovu hladce vymícháme. Když je hmota moc hustá, přidáme trochu mléka. Hmotu přelijeme do hrnku, kde ji necháme ztuhnout a touto medovitou směsí potom potíráme topinky.

ZAPEČENÉ SÝROVÉ ROHLÍKY:

Rohlíky částečně po délce nařízneme, rozevřeme a potřeme hořčicí. Poklademe olomouckými tyčinkami nebo nakrájenými tvarůžky, nakrájenou paprikou. Pokapeme kečupem, zabalíme do máslem vymazaného alobalu a v horké troubě 5-10 minut zapékáme.

OLOMOUCKÝ SENDVIČ:

Krajíčky chleba namažeme máslem, obložíme plátky nakrájených olomouckých tyčinek, posypeme strouhaným tvarohem a pokapeme trochou majonézy.

SMAŽENÝ SYREČEK S UHERÁKEM:

Syreček vložíme mezi dvě kolečka salámu (krájený uherák, paprikový salám), 2x obalíme v trojbalu a usmažíme. Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

SYREČKY S HOŘČICÍ:

1 balíček syrečků nebo Romadúru (nakrájíme na silnější plátky). Mezi dva dáme kolečko salámu, potřeme pálivou hořčicí, spojíme a obalíme v trojbalu. Smažíme v rozpáleném tuku, podáváme s bramborem nebo jen s chlebem.

ŠUNKOVÉ TYČINKY:

Olomoucké tyčinky zabalíme do plátky šunky. Z vajec, mléka (piva nebo vody), mouky a soli vymícháme těstíčko, ve kterém každý balíček namočíme a na každý ještě lžičku těstíčka přidáme a usmažíme. Tvarůžky chutnají s bramborami a tatarskou omáčkou.

NAKLÁDANÉ SYREČKY:

Do větší sklenice nakrájíme na dno plátky cibule, překryjeme vrstvou syrečků (množství se řídí počtem strážníků), poprášíme sladkou paprikou, lehce osolíme a okmínujeme. Pokračujeme další vrstvou cibule, syrečků a opakujeme. Končíme cibulí. Zalijeme 10° pivem tak, aby bylo vše potopené. Uzavřeme a necháme 3-4 dny zrát.

OLOMOUCKÉ SYREČKY JAKO LAHŮDKA:

Do šroubovací sklenice (nebo skleničky) nakrájíme syrečky na kostičky, na ně dáme vrstvu kysané smetany a vrstvy opakujeme, končíme smetanou, sklenici zavíčkujeme a 2-4 dny necháme v lednici proležet.

SYREČKOVÉ CHLEBOVÉ TOASTY:

Na plátky chleba dáme nakrájený šunkový salám, rozkrojená kolečka tvarůžků, posypeme sladkou paprikou a trochou pepře. Dáme zapéct do trouby, až se tvarůžky roztaví. Na hotové nakrájíme kolečka cibule.

SMAŽENÉ SYREČKOVÉ PRSTÍKY:

Tvarůžkové tyčinky obalíme plátkem anglické slaniny. Obalíme jako řízek dvakrát v trojobalu a smažíme v rozpáleném tuku.
