

Sýrový salát lahůdkový

350 g polotvrdého nebo tvrdého sýra, 3 vejce, 200 g měkkého salámu, 60 g kyselých okurek, 40 g celeru, 200g majonézy, cibule, sůl.

Všechny suroviny nakrájíme na nudličky a spojíme majonézou. Dobře promícháme a podle chuti osolíme.

Sýrový salát se šunkou

250 g tvrdého sýra, podle chuti šunku, 150 g majonézy, 1 citron, pepř.

Na hrubém struhadle nastrouháme sýr, opepříme, promícháme s majonézou a na nudličky nakrájenou šunkou. Ochutíme citronovou šťávou.

Podáváme s opečenými toasty.

Sýrový salát míchaný

100 g tvrdého sýra, 1 svazek cibule s natí, 1 hlávkový salát, 1 svazek karotky (mrkve), svazek ředkviček, 20 g cukru, bílý jogurt (kysaná smetana), citronová šťáva, sůl.

Očištěnou omytou karotku a ředkvičky nakrájíme na tenké plátky, cibuli i s natí nahrubo nasekáme. Přidáme hlávkový salát roztrhaný na malé kousky, zalijeme bílým jogurtem nebo kysanou smetanou, osolíme, přikyselíme citronovou šťávou a dobře promícháme. Povrch posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem.

Salát tvarohový s hlávkovým salátem a okurkou

150 g měkkého tvarohu, 200 g salátové okurky, 1-2 hlávky salátu, 60g cibule, špetka cukru, citronová šťáva, 40 g oleje, 2-3 lžíce mléka, sůl.

Tvaroh rozetřeme s mlékem a olejem, přidáme cukr, špetku soli a nastrouhanou nebo jemně nasekanou cibuli. Dobře promícháme a přelijeme přes opraný hlávkový salát roztrhaný na malé kousky a oloupanou, na plátky nakrájenou salátovou okurku.



POMAZÁNKY

Sýrová pomazánka s banánem

150 g měkkého taveného sýra, 150 g pomazánkového másla (je i různě ochucené), 100 g oloupaného banánu, sůl.

Vidličkou rozmačkáme banán. Sýr rozmícháme s pomazánkovým máslem, přidáme rozmačkaný banán a vše dobře promícháme podle chuti osolíme.

Tvarohová pomazánka s naťovou zeleninou

200 g tvarohu, 20 g (8-10 lžic) mléka, 20 g čerstvé naťové zeleniny (na výběr např. pažitka, petrželka, cibulová nať, libeček, bazalka), sůl, pepř.

Tvaroh utřeme do hladka s mlékem, přimícháme jemně nasekanou naťovou zeleninu, resp. naťové čerstvé koření a podle chuti osolíme a opepříme.

JJ

SÝRY A TVAROH V KUCHYNI

Polévka sýrová s vejcem

120 g taveného sýra, 20 g másla, asi 1 l vody, 2 vejce, 80 g brambor, sůl, kmín, pažitka.

Oloupané, na kostičky nakrájené brambory uvaříme v osolené vodě s kmínem do měkka. Potom přidáme nadrobno nakrájený tavený sýr a chvíli povaříme. Těsně před podáváním zjemníme kouskem másla, přidáme nakrájená, na tvrdo uvařená vejce a jemně nasekanou pažitku.

Tvarohové karbanátky

1 tvaroh, 50 g tvrdého sýra, 1 lžičice vařených sušených hub, trochu kopru, 2 vejce, sůl, pepř, 1 stroužek česneku, 1 lžičice hladké mouky. Na obalování strouhanku, polohrubou mouku, vejce, olej na smažení.

Tvaroh smícháme s vejci, nastrouhaným sýrem, houbami, kořením, podle potřeby s hladkou moukou. Tvoříme menší karbanátky, které obalujeme v mouce, vejcích a strouhance. Potom smažíme na tuku do zlatova.

Květákové karbanátky s plísňovým sýrem

1 menší uvařený květák, 2 lžičice másla, strouhanka, mléko, 2 vejce, pepř, 1 lžička worcesterové omáčky, 100 g plísňového sýra (Niva), sůl, olej na smažení.

Květák uvařený do měkka rozmačkáme vidličkou, přidáme máslo utřené s trochou strouhanky, 6 lžic strouhanky zvlhčené mlékem, vejce, mletý pepř, worcesterovou omáčku a nastrouhaný sýr. Dobře promícháme, podle potřeby osolíme nebo přidáme strouhanku. Z hmoty vytvoříme malé karbanátky, obalíme je ve strouhance a smažíme na oleji.

Vepřový řízek s plísňovým sýrem a ořechy

4 vepřové řízky, 120 g plísňového sýra, 80 g šunky nebo drůbežího salámu, 20 g ořechů, sůl, pepř, trochu hladké mouky, tuk.

Vepřové řízky naklepeme, osolíme, opepříme, polovinu každého poklademe směsí drobně nakrájeného sýra, šunky nebo salámu a drobně nasekaných ořechů. Řízky přehneme, sklepeme je a opečeme.

Špenátový nákyp se sýrem

Balíček zmrazeného špenátu (500 g), 80 g másla nebo jiného tuku, 50 g hladké mouky, 1,5 dl mléka, 5 vajec, 100 g tvrdého sýra, sůl, pepř, česnek, strouhanka na vysypání formy.

Z mouky a másla připravíme jíšku, zalijeme mlékem a uvaříme. Potom přidáme rozmrzlý špenát, koření, nastrouhaný sýr, žloutky a zamícháme. Přidáme ušlehaný sníh, lehce promícháme a směs vlijeme do tukem vymazané a strouhankou vysypané formy. Pečeme pomalu ve vyhřáté troubě.

Podáváme jako přílohu k různým masům.

Tvarohový nákyp

250 g měkkého tvarohu, 2 vejce, 40 g másla, 40 g cukru, 60 g vláčné žemle, citronová kůra, vanilka, sůl, lžičice rozinek, lžičice oloupaných mandlí, moučkový cukr na mandle, máslo a strouhanka na formu.

Mandle podélně nakrájíme, trochu poprášíme moučkovým cukrem a necháme na suché pánvi zkaramelizovat. V míse utřeme změkklé máslo s cukrem a žloutky, přidáme tvaroh, příchutě, sůl, nastrouhanou žemli bez kůry a z bílků tuhý sníh. Sníh lehce vmícháme s opranými osušenými rozinkami a vychladlými mandlemi. Pečeme v dobře vymaštěné, strouhankou vysypané nákypané formě. Nákyp podáváme teplý s ovocným salátem nebo kompotem.

Tvarohové vdolečky

150 g tvarohu, 1 lžičice másla, 1 vejce, 1 žloutek, 1/8 l mléka, 10 g droždí, sůl, 1 lžičice cukru, 300 g polohrubé mouky, máslo na opékání.

Do vlaheho mléka dáme 1 lžičku cukru a rozdrobené droždí (na kvásek). Utřeme vejce, máslo, cukr, přidáme tvaroh, vzešlý kvásek, mouku a sůl. Utvoříme malé vdolečky a necháme je v teple vykynout. Potom je opékáme na másle na mírné teplotě, aby se máslo nepřipalovalo. Podáváme s marmeládou.

SALÁTY

Sýrový salát se zeleninou

200 g polotvrdého nebo tvrdého sýra, 100 g měkkého salámu, salátová okurka, 2 rajčata, olej, ocet, cibule, 1 lžička hořčice, sůl, cukr, zelená petržel.

Sýr, oloupaný salám, okurku a rajčata nakrájíme na proužky a smícháme se sladkokyselou marinádou s hořčicí. Salát posypeme jemně nasekanou cibulí.

Sýrový salát s ředkvičkami a celerem

200 g polotvrdého nebo tvrdého sýra, 200 g ředkviček, 200 g celeru, 150 g majonézy, špetka soli, asi 20 g práškového cukru, trochu citronové šťávy.

Omyté ředkvičky a očištěný celer drobně nakrájíme, přidáme na nudličky nakrájený sýr a vše ochutíme majonézou, do které jsme přidali cukr, sůl a citronovou šťávu. Promícháme a podáváme studené.

Sýrový salát s jablky a ořechy

200 g polotvrdého nebo tvrdého sýra, 2 jablka, 100 g ořechů, 150 g majonézy, 2 lžičice smetany, sůl, cukr, citronová šťáva, 1 hlávkový salát.

Oloupaná jablka nakrájíme na nudličky, přidáme na nudličky nakrájený sýr, nasekané ořechy a hned promícháme s majonézou naředěnou smetanou a ochutíme solí, cukrem a citronovou šťávou. Listy hlávkového salátu dobře opláchneme, rozložíme do misek a na ně dáme salát.

Květák rozebraný na růžičky vaříme 10 minut v osolené vodě. Mezitím na rozehřátém tuku zpěníme mouku, připravíme bledou jíšku a rozšleháme ji s mlékem, případně s trochou květákového vývaru. Trojúhelníčky sýra drobně pokrájíme a necháme rozpustit v omáčce za stálého míchání. Ochutíme solí, muškátovým květem a citronovou šťávou.

Okapané růžičky květáku dáme do omáčky a ozdobíme rajčaty rozkrájenými na kostičky a drobně nasekanou petrželkou.

MOUČNÍKY

Sýrová pěna

150 g sýra na strouhání, 100 g másla, 3-4 lžičky smetany, sůl.

Změkklé máslo smícháme se smetanou a nastrouhaným sýrem a utřeme do pěny.

Tvarohová pěna s kakaem a višněmi

250 g jemného tvarohu, 80 g másla, 1-2 žloutky, 150 g moučkového cukru, plná lžička kakaa, vanilka, šálek zavařených višní.

Máslo utřeme se žloutky a cukrem do pěny, přidáme vanilku, kakao a tvaroh. Směs dobře našleháme a přidáme nasekané višně. V létě použijeme kterékoli čerstvé ovoce. Povrch můžeme ozdobit šlehačkou. Plníme do pohárů a podáváme vychlazené.

Tvarohová pěna s jahodami a mandlemi

250 g jemného tvarohu, 150 g moučkového cukru, ¼ l šlehačky, 500 g jahod, 2 lžičky mandlí, 1 lžička cukru.

Tvaroh utřeme s cukrem a smícháme s ušlehanou smetanou. Přidáme půlené jahody a promícháme. Plníme do pohárů, zdobíme jahodami a nakrájenými mandlemi opraženými s cukrem. Podáváme vychlazené.

Tvarohový krém s ovocem

200 g jemného tvarohu, 1/8 l mléka, podle potřeby cukr, žloutek, ovoce.

Tvaroh smícháme s cukrem a žloutkem, zředíme mlékem a našleháme. Lehce vmícháme ovoce nebo je klademe na povrch.

Tvarohové lívance s jahodami nebo jiným ovocem

500 g měkkého tvarohu, 2 vejce, 1/8 l mléka, 3 bílky, 120 g polohrubé mouky, 2 lžičky cukru, sůl.

V míse utřeme žloutky s cukrem, přidáme tvaroh, sůl, mouku a mléko. Ušleháme ze tří bílků sníh, který přidáme do těsta. Podáváme pocukrované nebo s jahodami, smíchanými se šlehačkou nebo jiným ovocem, případně džemy.

Sýrové omelety

250 g sýra na strouhání, 3 vejce, 12 lžic mléka, 120 g polohrubé mouky, sůl, tuk na pečení.

Mléko, žloutky a sůl dobře rozkvedláme, přidáme nastrouhaný sýr, sníh, a lehce přimícháme mouku a pečeme.

Paprika plněná ochuceným čerstvým sýrem

4 větší očištěné papriky, 200 g ochuceného sýra, podle chuti máslo.

Ochucený sýr smícháme s máslem a plníme jím skrojené papriky.

Zapečený sýr s květákem a párky

1 větší květák, 200 g tenkých párků, 150 g sýra na strouhání, 1 šálek smetany, 2 žloutky, sůl, pepř, petrželka, 5 lžic kečupu, máslo na vytření zapékačích misek.

Květák uvařený ve slané vodě rozdělíme na kousky a uložíme do zapékačích misek vytřených máslem. Párky nakrájíme na kousky a rozložíme na květák. Nastrouhaný sýr smícháme se smetanou a zahřejeme, až se sýr roztaví. Sejmeme z ohně a vmícháme žloutky, osolíme, opepříme a přidáme drobně nakrájenou petrželku. Omáčkou polijeme květák s párky, pokapeme kečupem, posypeme trochou pepře a zapečeme.

Zapečený sýr s chřestem

1000 g chřestu, 50 g sýra na strouhání, sůl, 1/8 l smetany (šlehačky), 1 lžička strouhanky, máslo na pekáč.

Oloupaný chřest uvaříme v osolené vodě a necháme dobře okapat. Nízkou zapékačích mísu vymastíme máslem, vložíme do ní chřest hlavičkami k jedné straně, přelijeme osolenou smetanou smíchanou se strouhankou, posypeme nastrouhaným sýrem a zapečeme v předehřáté troubě.

Podáváme jako teplý předkrm s bílou vekou nebo jako přílohu k vařenému kuřeti nebo hovězímu masu.

Zapečený květák se sýrem a rajčaty.

1 větší květák, 100 g plátkového sýra, sůl, 4 větší rajčata, máslo.

Květák rozebereme na větší růžičky a uvaříme ve slané vodě. Zapékačích misku vytřeme máslem, vložíme do ní květák a obložíme plátky rajčat a osolíme. Plátky sýra položíme na květák a prudce vše zapečeme (pod grilem) až se sýr roztaví.

Kotlety se sýrem

4 kotlety, 100 g sýra na strouhání, olej.

Maso opékáme na oleji na každé straně 2-3 minuty. V poslední minutě je posypeme nastrouhaným sýrem a ke konci jej přeléváme horkým olejem aby roztál.

Bifteky z mletého masa se sýrem

400g mletého masa (hovězí s vepřovým), 50g sýra na strouhání, $\frac{3}{4}$ šálku studené vody, rovná lžička soli, špetka pepře, 2 lžičky hladké mouky, lžička nasekané petrželky, olej na opékání, lžička másla na dokončení.

Mleté maso smícháme s kořením, s vodou, osolíme a dobře promícháme. Po chvíli přimícháme mouku a necháme asi $\frac{1}{4}$ hodiny odležet. Na prkénku posypaném hladkou moukou vytvoříme 6 placiček. Opékáme je na pánvi na oleji po každé straně asi 3 minuty. Nejprve prudce, aby se vytvořila kůrka a nevytékala šťáva, potom plamen zmírníme. Ke konci pečení posypeme nastrouhaným sýrem a necháme jej roztavit, - ne zežloutnout – zhořkl by. Hotové přesuneme na teplý talíř, olej opatrně slijeme, šťávu podlijeme několika lžicemi vody a přidáme máslo. Krátce ji povaříme a přelijeme přes bifteky. Stejným způsobem připravujeme telecí kotlety.

Toasty z plísňového sýra a slaniny

200g plísňového sýra, 25g slaniny, 2 lžičky másla, mletý pepř.

Slaninu drobně nakrájíme a do sklovita v malém kastrolku rozpustíme. Přidáme vidličkou rozmělněný sýr a necháme jej roztavit. Potom směs odstavíme z plotny, do polovychladlé směsi zamícháme máslo a silně okořeníme pepřem. Z večky nakrájíme krajíčky, na sucho je na opékači po jedné straně opečeme a na druhou, neopečenou stranu natřeme směs a grilujeme.

Kapr pečený se sýrem

4 porce kapra, sůl, 40g slaniny, 40g másla, 100g sýra na strouhání, mletá paprika, petrželka.

Na pekáček naklademe tenké plátky slaniny, na ně porce osolené ryby, které poklademe plátky másla. Pečeme ve vyhřáté troubě 15 minut. Potom bohatě posypeme nastrouhaným sýrem a zapečeme, až sýr zružoví. Před podáváním posypeme sladkou paprikou nebo drobně nasekanou petrželkou.

Smažený Hermelín se salámem

4 sýry Hermelín, 4 silnější kolečka měkkého salámu, hladká mouka, 2-3 vejce, 3 lžičky mléka, strouhanka, olej, sůl.

Hermelíny rozpůlíme napříč a pak ještě každou polovinu podélně rozkrojíme. Kolečka salámu také rozpůlíme a vložíme je mezi dvě půlkolečka sýra, pevně přitiskneme, případně spícheme jehlou na masové závitky nebo párátky. Obalíme je v mouce, vejci rozšlehaném s mlékem a solí a ve strouhance a usmažíme je po obou stranách v rozehřátém oleji. Podáváme s vařenými brambory.

Míchaná vejce se sýrem

8 vajec, 150g tvrdého sýra, tuk, sůl, rajčata.

Na rozehřátý tuk vlijeme vejce rozšlehaná se solí, přidáme na malé kostičky nakrájený sýr a mícháme, až se vejce srazí a sýr se začíná rozpouštět. Na talířích je obložíme na kolečka nakrájenými rajčaty.

Sýrové tyčinky

100g másla, 200g hladké mouky, 150g sýra na strouhání, 4-5 lžic mléka, 10g droždí, sůl, kmín, 1 vejce.

Droždí necháme v mléce vzejít na kvásek. Do mouky v míse rozdrobíme máslo, přidáme nastrouhaný sýr, sůl, 1 žloutek a vzešlý kvásek. Vyválíme plát, rozkrájíme ho vroubkovaným kolečkem na tyčinky, které potřeme bílkem a posypeme kmínem. Pečeme v dobře předehřáté troubě. Podáváme teplé.

Sýrové krokety

40g másla, 40g hladké mouky, 2dl mléka, 150g uzeniny, 1 vejce, sůl, 2 žloutky, 200g sýra na strouhání, pepř, strouhanka, olej na smažení.

Z másla a mouky připravíme světlou zásmažku, zředíme ji mlékem a povaříme na hustou kaši. Do částečně vychladlé kaše vmícháme nastrouhaný sýr, na kostičky nakrájenou uzeninu, žloutky, sůl, pepř a necháme prochládnout. Z hmoty formujeme krokety, obalujeme je v mouce, rozšlehaném vejci, strouhance a smažíme do růžova na rozehřátém oleji. Podáváme s tatarskou omáčkou a vařenými brambory.

OMÁČKY

Květák s kořeněnou sýrovou omáčkou

1 vařený květák (800 g), sůl, 2 lžičky másla, 2 lžičky mouky, $\frac{1}{4}$ l vývaru (zeleninový), 2dl smetany, 1 hřebíček, 7 zrněk pepře, 1 menší cibule, 4 lžičky strouhanky, olej, 70g sýra na strouhání.

Máslo s moukou rozehřejeme a mícháme. Přidáme celé koření, na drobno nakrájenou cibuli, osmahneme, zalijeme vývarem, prošleháme a asi 10 minut povaříme. Potom přidáme smetanu a osolíme. Vyjmeme celá koření a vmícháme nastrouhaný sýr. Mezitím na troše oleje osmahneme strouhanku, Květák polijeme omáčkou a posypeme osmaženou strouhankou. Podáváme k vařeným bramborům.

Květák s pepřovo-sýrovou omáčkou se slaninou.

1 vařený květák (800 g), sůl, 150g anglické slaniny, 1 cibule, 1 lžička oleje, 200g čerstvého sýra, 100ml horkého vývaru, malý svazek pažitky, $\frac{1}{2}$ lžičky mletého pepře.

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky, stejně tak cibuli. Na rozehřátém oleji opečeme slaninu, přidáme cibuli a podusíme do sklovita. Sýr rozmícháme s vývarem, přidáme slaninu s cibulí, prošleháme, ochutíme solí, pepřem a nasekanou pažitkou. Teplý květák podáváme přelitý sýrovou omáčkou jako předkrm nebo s vařenými brambory jako hlavní chod.

Květák v omáčce z taveného sýra

1 velký květák, sůl, 30g tuku, 30g polohrubé mouky, $\frac{1}{4}$ l mléka, 4 trojúhelníčky taveného sýra, citronová šťáva, špetka muškátového květu, 2 rajčata, petrželka.