

Palačinky se sýrem a rajčaty

120 g mouky, sůl, 1 vejce, 2 žloutky, ¼ l mléka, 240 g čedaru a parmezánu – 2 druhy, 240 g rajčat, sůl, pepř, 40 g másla.

Slané palačinky hned po opečení vložíme na ohřátou servírovací mísu, poklademe tenkými plátky čedaru, posypeme parmezánem a na sýr dáme buď plátky syrových rajčat nebo rajčata rozdušená na másle a okořeněná pepřem. Další opečenou palačinkou pokryjeme náplň a vrstvy střídáme. Poslední palačinku potřeme máslem a hodně posypeme sýrem. Hned podáváme.

Sýrový nákyp

4 žloutky, sůl, 4 okrájené žemle, necelý ¼ l mléka, 120 g ementálu, 50 g šunky, paprika, pepř, 2 lžíce pálenky, 4 bílky na sníh, 20 g másla na vymazání formy, 20 g tvrdého sýra.

Žloutky osolíme, utřeme, přidáme k nim žemli nakrájenou na malé kostičky a zvlhčenou mlékem. Promícháme se žloutky, strouhaným sýrem a nakrájenou šunkou. Dochutíme, podle potřeby osolíme, okořeníme paprikou nebo pepřem a pálenkou. Zkypříme sněhem. Pečeme v dobře vymaštěné nákytové formě. Po zapečení můžeme pokapat máslem a posypat strouhaným sýrem.

Telecí řízky s pěnou ze švýcarského sýra

4 plátky z telecí kýty po 150 g, sůl, 40 g másla, ½ citronu, kečup.

Náplň: 40 g másla (i na vymazání formy), sůl, 2 žloutky, mléko podle potřeby, 160 g sýra (i na posypání), 1 lžička kaparu.

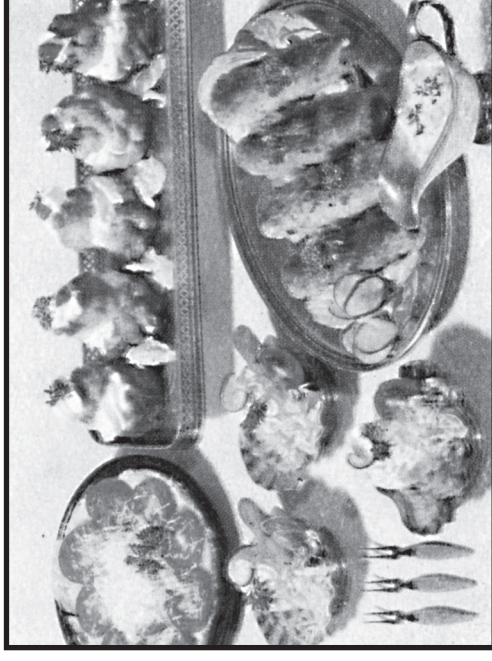
Telecí řízky z kýty ořeme, naklepeme, osolíme a připravíme z nich minutku. Pokapeme je citronem, kečupem a potřeme sýrovou pěnou.

Pěna: Utřeme změklé osolené máslo, přidáme uvařené prolisované žloutky, zředíme mlékem nebo bílým vínem, zahustíme nastrouhaným sýrem (mohou být dva druhy), rozmixujeme, přidáme jemně nasekané kapary z oleje. Před zapékáním posypeme ve vymaštěné troubě nastrouhaným tvrdým sýrem.

Jemný tvarohový koláč

2 vejce, 60 g cukru, citronová kůra a šťáva, 500 g tučného tvarohu, ½ vanilkového pudinku, 30 g másla, 30 g hrozinek, tuk na vymazání a strouhanka na vysypání nákytové formy.

Ušleháme celé vejce s cukrem a citronovou kůrou, přidáme prolisovaný tvaroh, pudink, změklé máslo, vyšleháme a promícháme s omytými hrozinkami. Vložíme do připravené nákytové formy a velmi zvolna asi ¾ hodiny pečeme.



MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY V EVROPSKÉ KUCHYNI

ANGLIE

Polévka z kukuričných klasů se sladkou smetanou

4 kukuričné klasy, 1 velká cibule, ¼ l vody, sůl, 40 g másla, 20 g hladké mouky, ½ l sladké smetany, pepř, sherry víno.

Kukuřičné klasy a cibuli uvaříme v osolené vodě, zrnka z klasů obereme, vložíme do rozvařeného a zředěného jíšky, cibuli prolisujeme. Polévku doplníme smetanou a kořením. Před podáním zlepšíme bílým vínem, ale už nevaříme.

Rychlá sýrová polévka

40g másla, 60g cibule, 40g hladké mouky, 1/2 l mléka, 1/4 l vývaru, 160g čedaru, asi 1/2 lžíčky soli, pepř, muškátový oříšek, 4 malé krajíčky chleba, 20g másla.

Na másle zpěníme cibuli, pak připravíme světlou jíšku, zředíme ji mlékem a vývarem, přidáme rozstrouhaný čedar, v polévce jen prohřejeme, okořeníme a dochutíme. Osmazíme chléb a na talíři jej přelijeme horkou polévkou.

Krémová polévka se sýrem

45g másla, 30g hladké mouky, 1/4 l mléka, vývar, sůl, 40g cibule, 40g celeru, pepř, 80g čedaru, 2 žloutky, 2 bílky na sníh, zelená petržel.

Světlou jíšku rozvaříme s mlékem, zředíme vývarem, osolíme, vložíme nakrájenou cibuli, celer, okořeníme pepřem a vaříme asi 30 minut. Polévku necháme částečně vychladnout, rozšleháme v ní čedar a žloutky, pak zvolna ohříváme, aby se sýr roztavil. Ušleháme osolený tuhý sníh, polovinu vmícháme do polévky, zbytek sněhu vložíme do polévkové mísy a přidáme zelenou petržel. Sníh utvoří na polévce pěnu a tím má polévka zvláštní vzhled.

Odměna: Do polévky můžeme přidat kečup, polévka je barevnější.

Ovesná kaše – porridge (poryč)

3/4 l vody, 120g ovesných vloček, sůl, asi 1/4 l mléka nebo sladké smetany.

Ovesné vločky namočíme do studené vody, uvaříme kaši a podáváme ji slanou, politou horkým mlékem nebo sladkou s džemem a sladkou smetanou. Ve Skotsku se podává mléko i smetana ve zvláštních hlubokých miskách a stolující si namačejí lžíci s kaší v těchto miskách.

Smažené sýrové kuličky

1 žloutek, sůl, 120g sýra, pepř, sůl, 1 bílek na sníh, olej na smažení.

Do utřené žloutku se solí vmícháme jemně nastrouhaný sýr, pepř, sůl a sníh. Malou lžičkou odkrajujeme kousky hmoty a smažíme je do zlatohněda. Kuličky mají být uvnitř duté.

BULHARSKO

Zeleninová polévka s kyselou smetanou (studená)

200g salátových okurek, 400g rajčat, 2 lžíce kopru, 1 stroužek česneku, 20g oleje, ocet, pepř, 1 l kyselá smetana nebo 3/4 l kyselá smetana a 1/4 l mléka nebo vody.

Odměna: 1/4 l kyselá smetana, 20g mouky, 20-40g sýra na strouhání, 40g másla, petržel nebo kopr.

Očištěné, osolené porce ryby okořeníme pepřem, zlehka obalíme v mouce, na oleji opечeme plátky hub, ryby a silnější plátky oloupaných brambor. Porce ryby vložíme do vymaštěného pekáče, obložíme houbami a bramborami. Zalijeme smetanovou omáčkou, posypeme nastrouhaným sýrem, pokapeme roztaveným máslem a zapečeme do zlatohněda. Při podávání posypeme zelenou petrželí nebo koprem.

Pelmeně

300g masa – vepřové a skopové, sůl, 160g pšeničné mouky, 1 vejce, sůl na uvaření, 1/4 l kyselá smetana.

Namleté maso osolíme, okořeníme jemně nakrájenou cibulí a promícháme. Z této kašoviny vykrajujeme kousky a stejnoměrně je rozložíme na polovinu rozválené placky z nudlového těsta. Nepokryté těsto potřeme vejcem, aby se pelmeně nerozvářely. Druhou polovinu placky přeložíme přes kašovinu, rukou nudlové těsto kolem nápině stlačíme a tvořítkem vykrajujeme kolečka. Pelmeně vaříme zvolna asi 15 minut v osolené vodě. Podáváme polité kyselou smetanou.

Slaná rýžová kaše se sýrem

300g rýže, sůl, voda, 60-80g másla, 1/2 malé konzervy rajčatového protlaku, 60g strouhaného sýra.

Přebranou a propláchnutou rýži uvaříme v osolené vodě a necháme na sítu odkapat. Opražíme na másle, udušíme a zalijeme teplým rajčatovým protlakem. Přidáme nastrouhaný sýr a opatrně promícháme. Hned podáváme.

ŠVÝCARSKO

Fondy z ementálu a taveného sýra

1-2 stroužky česneku, 20-30g másla, 200g ementálu, 100g taveného sýra, 2 dcl bílého vína, 1 lžička bramborového škrobu, 3 lžíce vody, sůl, pepř, chléb.

Pánvičku vytřeme česnekem, rozpálíme na ní máslo, přidáme na kostičky nakrájený sýr a zalijeme bílým vínem. Na mírném ohni ušleháme hladký krém, který zahustíme škrobem rozmíchaným ve vodě. Směs okoříme, znovu dobře prohřejeme a teplým sýrem potřeme opečené plátky chleba.

Neapolský salát z makaronů a sýra

200g makaronů, sůl do vody na vaření, 2 lžíce olivového oleje, 1 červená paprika, 1 zelená paprika, 100g salámu mortadely, 100g měkkého sýra, 1 stroužek česneku, 1 lžíce octa, pepř.

Uvařené makarony promastíme, přidáme očištěné papriky, salám a sýr. (Všechny potraviny nakrájíme na nudličky.) Okořeníme směsí utřeného česneku, octa a pepře. Promícháme, dochutíme a vychladíme.

Těstoviny s játry a sýrem po milánském způsobu

600g husích nebo telecích jater, 60g másla, 40g cibule, pepř, vývar, asi 4 lžíce rajčatového protlaku, několik oříšků pignoli (piňoňky) nebo mandlí, 200g plochých nudlí, sůl do vody na vaření, 100g parmezánu nebo ementálu.

Jádra zprudka opečeme na zpěněné cibuli, okořeníme, zalijeme vývarem, zakápeme rajčatovým protlakem a přidáme rozsekané piňonky nebo mandle, uvařené nudle a promícháme s nastrouhaným sýrem. Podáváme se salátem z čekankových puků.

RUSKO

Mléčná polévka z tykve

500-600g tykve, sůl, voda, 40g másla (i na zjemnění), 40g mouky, asi 1/2 l mléka, cukr podle potřeby.

Očištěnou tykev (oloupanou a vydlabanou) nakrájíme na plátky, zalijeme vodou, osolíme a uvaříme do měkka. Zahustíme světlou jíškou, povaříme a prolisujeme. Zředíme mlékem, zjemníme máslem a přisládlíme. Podáváme s osmaženou žemlí.

Jablečná polévka s kyselou smetanou

600g jablek, 150g žemlí, citronová kůra, kousek celé skořice, 40-60g cukru, 40g rýže, 1/4 l kysele smetany.

Omytá jablka rozkrájíme, okořeníme a se žemlí rozdusíme na kaši. Prolisujeme bez koření, osladíme, zředíme vařící vodou na potřebnou hustotu a krátce povaříme. Udušime nebo uvaříme slanou rýži a dávkáme ji zvlášť na talíř. Každý si podle chuti doplní polévku hustou kyselou smetanou.

Zapékaná ryba se smetanou a sýrem

500g filé, pepř, 20g hladké mouky, 60-100g tuku nebo oleje, 200g čerstvých hřibů, 750g brambor.

Okurky oloupeme a nakrájíme na kostky a přidáme k nim oloupaná, rozmačkaná rajčata, jemně nasekaný kopr, rozetřený česnek, olej, ocet, pepř. Všechno zalijeme smetanou, promícháme a vychladíme.

Špenátová polévka s jogurtem

400g špenátu, 40g oleje, 40g cibule, 40g rýže, sůl, 1 l vody, asi 50g jogurtu, 1 vejce, citronová šťáva.

Přebraný špenát omyjeme, rozsekáme, vložíme na zpěněnou cibuli, přidáme přebranou, omytou a spařenou rýži, osolíme a promícháme. Zalijeme vodou a uvaříme do měkka. Před podáváním polévku zahustíme jogurtem rozkvedlaným s vejcem a okyselíme citronovou šťávou. Podáváme s osmaženým chlebem.

Vejece s jogurtem

Voda, sůl, ocet, 4 vejce, 2 stroužky česneku, sůl, asi 50g jogurtu, paprika, pepř, 20g oleje nebo másla, zelená petržel.

V osolené a okyselené vodě vaříme 4-7 minut ztracená vejce. Na talíř dáme utřený česnek, promícháme s jogurtem, doprostřed vložíme vejce, posypeme paprikou, pepřem a polijeme rozpaleným olejem nebo máslem. Posypeme petrželí. Podáváme s chlebem a paprikovým salátem.

Opékaný sýr v alobalu

400g bulharského sýra (Sirene), 60g másla, paprika.

Porci sýra poklademe plátky čerstvého másla a okořeníme paprikou. Obalíme alobalem a opékáme bez tuku na rozpálené pánvi nebo v troubě. Alobal roztrháme vidličkou. Sýr je roztavený, sousta chleba v něm buď namáčíme, nebo mažeme na chléb.

Zapékaná ryba se sýrem

1000g ryby, sůl do vody na vaření, 2 lžíce zelené petržele, 80g tvrdého sýra (polovina je do sněhu), 4 vejce, 20g tuku na vymazání formy, 2 bílky na sněh, 1 dcl rumu.

Rybu uvařenou v osolené vodě vykostíme, rozkrájíme, posypeme sekanou petrželí, nastrouhaným sýrem a promícháme s rozšlehanými vejci. Rozložíme ji do vymaštěné nákyповé formy a pečeme asi 10 minut v horké troubě. Potom ji zalijeme sněhem se zbytkem sýra a asi 5 minut dopékáme. Před podáním ji polijeme rumem a zapálíme. Podáváme s bramborami, chlebem a salátem z rajčat nebo paprik zakapaných olejem.

FRANCIE

Chřest zapečený v šunce se sýrem

8 kusů chřestu, 200 g šunky, 200 g sýra – plátky, tuk na vymaštění zapékací misky, 1/8 l bešamelové omáčky, 20 g strouhaného sýra a 20 g másla.

Odkapaný chřest zabalíme do sýra a šunky, vložíme do vymaštěných zapékacích misek, polijeme bešamelem, posypeme strouhaným sýrem, pokapeme máslem a zapečeme.

Šunkové soufflé se sýrem

1/2 l mléka, sůl, 30 g krupice, 60 g strouhaného sýra, 60 g šunky, 3 žloutky, 3 bílky na sníh, tuk na vymazání formy.

Uvaříme řidkou, osolenou krupicovou kaši, do vlažné vmícháme strouhaný sýr, nasekanou šunku, postupně žloutky a dobře ušleháme. Zkypříme sněhem. Vložíme do vymaštěných misek a před podáváním krátce zapečeme. Soufflé je velmi jemný náryp, ve francouzské kuchyni se často používá.

Kuře na smetaně a na víně

1 kuře, sůl, 100 g másla, 300-400 g žampionů, sůl, 1/4 l bílého portského vína, pepř, 1/8 l sladké smetany, 1 žloutek.

Očištěné kuře upečeme na másle a rozdělíme na porce. Omyté, oloupané hlavičky žampionů osolíme a udušime ve víně skoro do měkka. Později přidáme pepř, smetanu a houby uvaříme do měkka. Omáčku zlepšíme žloutkem a dochutíme. Upečené kuře vložíme k houbám a prohřejeme nebo hotovou omáčkou kuře jen přelijeme.

Celer se smetanovou omáčkou

400 g celeru, sůl do vody na vaření, asi 1/8 l mléka, tuk na vymazání formy, 60 g ementálu nebo parmezánu, 60 g másla, sůl, 2 žloutky, vývar z celeru, 1/8 l smetany, citronová šťáva, pepř.

Celer očistíme, rozkrájíme na plátky a uvaříme v osoleném, vodou zředěném mléce. Měkký celer vložíme do vymaštěné zapékací misky, posypeme strouhaným sýrem a udržujeme na teple.

Krém: V kotlíku utřeme osolené máslo se žloutky, přilijeme horký vývar z celeru a smetanu. Z této směsi ušleháme v parní lázni krém, osolíme a okořeníme. Ochucený horký krém nalijeme na celer, můžeme posypat opraženými mandlemi a krátce zapečeme.

Francouzské palačinky s pomeranči

Těsto: 75 g polohrubé mouky, sůl, 2 žloutky, 1 vejce, 1/4 l mléka, tuk na opékání – 2 malé pomeranče, cukr na sypaní, koňak.

Teplé palačinky plníme plátky očištěného pomeranče, přehneme v polovině, posypeme cukrem, pokapeme koňakem a flambujeme.

Obměna: Palačinky plníme ananasem pokapaným grítkou.

ITÁLIE

Mléčná polévka s cibulí

200 g žemle, 60 g másla (na žemli i na cibuli), 2 vejce, 80 g ementálu a parmezánu, 1 velká cibule, 1/4 l mléka, sůl.

O smaženou cibuli rozdělíme a vrstevně v polévkové misce s rozšlehanými vejci a nastrouhaným sýrem. Vrstvy opakujeme nejméně dvakrát, pak misu vložíme do vodní lázně. Zpěněnou cibuli rozvaříme v osoleném mléce, prolisujeme nebo rozmixujeme. Uvedeme do varu a v misce přelijeme.

Římská polévka

200 g hovězího masa, 200 g jehněčího masa, sůl, 1 malá cibule, 1 pórek, 2 rajčata, kousek celeru, 2 hřebíčky, 2 vejce, šťáva z 1 citronu, bílý pepř, majoránka, 4 krajíčky chleba, 20 g másla, 20 g tvrdého sýra.

Omyté hovězí maso nakrájíme, zeleninu osolíme a vložíme do studené vody s kořením, uvedeme zvolna do varu a k poloměkkému masu přidáme na kousky nakrájené jehněčí maso. Část vývaru odlijeme a po vychladnutí jím zalijeme vejce rozšlehaná s citronovou šťávou. Tuto směs vlijeme do vařící masové polévky tak, aby se vejce srazila na větší kousky, okoříme pepřem, majoránkou a podle potřeby zředíme vodou.

Polévkou přelijeme osmažený chléb a strouhaný sýr.

Masový vývar s tvarohovými kostkami

100 g měkkého tvarohu, 1 vejce, 20 g ementálu nebo čedaru, citronová kůra, muškátový oříšek, 10 g oleje na pomaštění pergamentu.

Prolisujeme tvaroh, osolíme, utřeme s vejcem, přidáme sýr, koření a dochutíme. Uvaříme ve vodní lázni v malé nákytové formě (do které vložíme pomaštěný alobal). Po vylnutí nakrájíme kostky asi 1 cm veliké, vložíme je do polévkové mísy a přelijeme vařící polévkou nebo podáváme zvlášť na talířku.