

Zapečené žampióny plněné sýrem

5 porcí 30 minut

500 g žampiónových hlaviček, sůl, 80 g másla, 250 g eidiamu, petrželka

Dobře očistěné žampiónové hlavičky urovnáme do máslem vymazaného pekáčku, každou hlavičku osolíme, potřeme máslem a naplníme strouhaným tvrdým sýrem. Pak pekáček vložíme do předem vyřízlé trouby a zapékáme tak dlouho, až sýr zezlatne.

Podáváme sypané jemně nakrájenou petrželkou.

Příloha — chléb, salát ze syrové zeleniny.

Pokrmy moučné

Zapečené makaróny s tvarohem 5 porcí 45 minut

300 g makaronů, sůl, 75 g másla, 300 g měkkého tvarohu, 1 vejce, 120 g práškového cukru, 30 g rozink, 3 žloutky, 200 ml mléka

Rozlámané makaróny uvaříme v osolené vodě doměkka, ocedíme, propláchneme studenou vodou a promastíme máslem. Mezikrát rozmixujeme tvaroh s vejcem, cukrem a rozinkami. Pak smicháme omaštěné makaróny s ochuceným tvarohem a urovnáme do vymazaného pekáčku. Peká-

ček vložíme do předehřáté trouby, zapečeme, pak zalijeme žloutky rozkvedlanými v mléce a dopékáme asi 20 minut. Podáváme s různými kompoty.

Vářené špagety s brynzou

4 porce 30 minut
300 g špaget, sůl, 100 g slaniny bez kůže, 40 g cibule, 200 g brynyz

Špagety uvaříme v osolené vodě doměkka, ocedíme a prolijeme studenou vodou. V kastrolu rozmícháme na kostičky nakrájenou slaninu, na ni zprémíme drobně nakrájenou cibuli, pak přidáme uvařené špagety, silně prohrékeme a nakonec vrmicháme brynuz a ihned podáváme.

Příloha — salát ze syrové zeleniny.

Sýrové lívance

5 porcí 80 minut
350 ml mléka, 15 g droždí, 1 čerstvé vejce, sůl, 200 g hladké mouky, 75 g tvrdého sýra, olej

Do vlažného mléka dáme rozdrobené droždí, vejce, sůl a za stálého michání vysypáváme mouku, až dostaneme řídké těsto. Nádobu postavíme na teplé místo, aby těsto vykynulo. Do vykutného těsta vrmicháme strouhaný tvrdý sýr a opět necháme na teple vykynout. Z těsta upečeme na rozechřátem oleji lívance po obou stranách dočervena.

Podáváme jako přílohu k dušené zelenině.

Obsah

Úvod

Sýrové pokrmy studené kuchyně

1

Sýrové závitky nebo kornoutky plněné rajčatovým pěnovým sýrem

Náplně závitků nebo kornoutků — liptovský sýr
— žervé s jablkou
a křenem
— syrovosalámová pomazánka

Sýrová roláda plněná šunkou a pomazánkou

Náplně rolády — tavený sýr se žervé, salámem a okurkou
— tavený a uzený sýr se salámem a sardeli

Sýrový krém ze žervé, šlehačky a kopru

ze žervé a česneku
ze žervé, rajčat, jablek a hub
ze žervé, jogurtu a třešní
ze žervé, smetany, kávy a ořechů
z nivy, smetany, želatinou
z nivy, tvarohu a sметanou
z nivy, tvarohu, koňaku a ořechů
z tvarůžků, bešamelu a cibule
bešamelová omáčka

z eidamu, brambor a salámu z uzeného sýra, masa a bešamelu hermelínový se sardeli

Sýrový salát z eidamu, nivy, vejec a cibule z goudy, vejec, cibule, ředkvíček a jogurtu

z nivy, vejec, cibule, hrášku a jogurtu z uzeného sýra, vejec, hrášku, okurek, kapri a hořčicového jogurtu

z ementálu, vejec, ředkvíček, paprik a majonézy

z ementálu, pomeranče, ořechů a džusu z ementálu, jablek a žervé s majonézou

z ementálu, ananasu, jablek, celaru, mrkví a majonézy

z ementálu, šunku, vejec a marinády z eidamu, šunku, hrášku, žampiónu a smetany

z eidamu, ementálu, salámu, jablek, okurek a majonézy

okofeněná majonéza z ementálu, nivy, salámu, cibule a tatarské omáčky

z eidamu, nivy, hlávkového salátu a rajčatového marinádu

z ementálu, ředkvíček, kedluben a smetany

z ementálu, eidamu, nivy, celaru, okurek, salámu a jogurtu

z uzeného sýra, hrášku, zelí, okurek, va-jec a jogurtu
z ementálu, paprik a jogurtové majonézy
z ementálu, brambor, jablék, celaru, va-jec, ořechů a smetanové majonézy
z eidamu, celaru, mandlí a smetanové majonézy

Sýrový sníh z nivy

Sýrový sníh z tvarůžků

Chuťovky na eidamu s třešněmi, višněmi a ořechy
s pomerančem
s hroznovým víinem nebo ang-reštem
s jahodami a žervé
s cibulkami
s naloženými houbami
s lososem
 kostky balené v koření
s mandarinou a jablkem

Chuťovky na ementálu s banánem a ořechy nebo viš-ní

se žervé, ořechy, čabajkou,
okurkou a kapíí

Chuťovky na hermelín s rajčaty a ořechy
s bylinkovým máslem

Hermelin plněný pomazánkami

Hermelin marinovaný

Domácí sýr z tvarohu

Domácí tavený sýr z tvarohu

Domácí smetanový tavený sýr z tvarohu

Ochucování domácích tavených sýrů

Tvarohové pokrmy studené kuchyně

Tvarohový krém se šunkou
se šunkou, šlehačkou a křenem
se šunkou a majonézou
se šunkou a sardeli
s paštikou
s lososem
s uzenou rybou a majonézou
s bylinkami a smetanou
se smetanou a rozinkami
s jogurtem a rozinkami
s rajčaty a bylinkami
s rajčaty, paprikami a majonézou
s okurkou
s mrkví a smetanou nebo jogurtem
s jablinky a citrónem nebo pomerančem
s jablinky, džemem a pomerančem
s jablinky, medem a ořechy
s vejci
se žloutky a banány
s cibuli
s cibuli, žloutky a křenem
s jahodami
s jahodami, smetanou a mandlemi
s malinami a jogurtem
s borůvkami a jogurtem
s brusinkami, majonézou a křenem
s třešněmi, jogurtem a oříšky
s jablinky, banány a pomerančem
s třešněmi
s jahodami nebo višněmi, žloutky
a ořechy

Tvarohový pudink s jahodami

s rozinkami a žloutky
s jahodami, žloutky a rumem

Tvarohový „tatarský bíttek“

Tvarohový krém lisovaný

Sýrové pokrmy teplé kuchyně

Smažený sýr
Smažený sýr s hořčicí
Smažený hermelín
Smažený ostřepek
Sýr smažený v těstíčku
Sýr smažený v rajčatovém těstíčku
Hermelin smažený v pivním těstíčku
Smažená niva v sunce nebo slanině
Smažený sýr plněný šunkou
Smažený sýr plněný rybím masem
Smažený sýr plněný paštikou
Smažený sýr plněný vejci se žampióny a hráškem
Smažené sýrové závitky plněné šunkou
Pečené sýrové nohy
Smažené sýrové nohy
Smažené sýrové nohy se zeleninou a houbami
Sněhové sýrové knedlíky
Brynzové knedlíky se slaninou
Sýrové krokety
Sýrovošunkové krokety
Sýrovokrupičné krokety
Smažené sýrové hranolky
Karbanátky z taveného sýra
Sýrovosálámové karbanátky
Sýrovobramborové karbanátky
Sýrové karbanátky z nivy
Sýrové karbanátky z nivy s droždím a česnekem
Sýr zapečený s vejci
Bulharský sýr pečený s vejci
Bulharský sýr pečený v alabalou
Sýrový spíz s chlebem a slaninou
s jablky
s chlebem smažený
se slaninou a šunkou v těstíčku

Sýrový nákyp
Sýrový nákyp pikantní
Sýrový nákyp s ovocem
Sýrový nákyp Bramborový
Sýrový nákyp špenátový
Sýrový nákyp žemlový po francouzsku
Sýrový nákyp chlebičkový se šunkou
Sýrové soufflé
Sýrový krém turinský
Fondue
Fondue francouzské
Fondue pastevecké
Fondue pivní

Tvarohové pokrmy teplé kuchyně

Tvarohové knedlíčky
Tvarohové knedlíčky jemné
Tvarohovostrouhankové knedlíčky
Tvarohovožemlové knedlíčky jemné
Tvarohovobramborové knedlíčky
Tvarohovobramborové knedlíčky zapečené
Tvarohovobramborové knedlíčky se salámem, smažené
Tvarohovobramborové knedlíčky
Tvarohové nohy
Tvarohové nohy smažené
Tvarohovošpenátové nohy
Tvarohové kostky pečené
Tvarohovosýrové řezy s uzeninou
Tvarohový trhanec
Tvarohové krokety
Tvarohové krokety s tvarůžkem
Tvarohové kynuté šísky smažené
Tvarohové lívančečky
Tvarohové smaženky
Tvarohovovločkové smaženky

Tvarohové koblihy	Pokrmy z hovězího masa	26
Sýrniky	Bramborová polévka se sýrem	
Sýrniky se smetanou	Zeleninový vývar se sýrovou vložkou	
Sýrniky bramborové	Cibulová polévka se sýrem	
Sýrniky mrkvové	Rajčatová polévka se sýrem a vejci	
Tvarohový nákyp s rozkinkami a mandlími nebo ořechy	Slepíčí bujón se sýrem	
Tvarohožemlový nákyp s rozkinkami	Brynzová polévka s nudlemi a slaninou	
Tvarohový nákyp karlovarský	Pokrmy z vepřového masa	26
Tvarohový pudink	Hovězí roštěná zapečená se sýrem	
Tvarohové pirožky plněné salámem s vejci	Hovězí filé zapečené se sýrovým sněhem	
Tvarohovobramborové taštičky plněné masem	Hovězí řízek smažený se sýrem	
Pokrmy doplněné sýrem a tvarohem	Pokrmy ze smíšených mas	27
Student omáčky	Pokrmy z drůbežího masa	28
Sýrová omáčka ze žervě, smetany a křenu	Karbanové pečené se sýrem	
Rajčatová sýrová omáčka ze žervě	Bulharské kjutely s lutenicí	
Sýrová omáčka se smetanou a sardelí	Kuličky ze sekáneho masa a sýra	
Smetanová tvarohová omáčka s pažitkou	Závin ze sekáneho masa plňný nivou	
Smetanová tvarohová omáčka s jablkem	Pokrmy z rybích mas	28
Smotanová tvarohová omáčka pikantní	Pečené kuře se sýrovou omáčkou	
Hořčicová tvarohová omáčka	Krocení prsa pečené s debrecinkou a sýrem	
Sýrová majonéza z tvrdého sýra	Pokrmy z rybích mas	28
Sýrová majonéza z nivy a smetany	Smažený kapr po švýcarsku	
Sýrová majonéza z nivy a kečupu	Pečené štíka s tvarohovou omáčkou	
Pokrmy vaječné	Smažené rybi filé zapečené se sýrem	
Michaná vejce se sýrem a smetanou majonézou	Pokrmy z brambor	29
Ztracená vejce se sýrem a kečupem	Nové brambory s bryzou	
Vejce vařená nahniličku smažená v sýrovém těstíčku	Brambory plněné sýrovotvarohovou pomazánkou a zapečené	
Ztracená vejce se sýrovou omáčkou	Brambory zapečené se sýry	
Sýrová omeleta se salámem	Zapečená bramborová kaše se sýrem	
Vaječné smaženky	Bramborové placky se sýrem	
Vejce plněná sýrem s hořčicí	Bramborák se sýrem	
Vejce plněná sýrem s majonézou	Pokrmy houbové	29
Vejce obložená sýrovým salátem	Hřiby zapečené se sýrem	
Pokrmy zeleninové	Zapečené žampiony plněné sýrem	
Rajčata plněná sýrovým salátem	Pokrmy moučné	30
Rajčata plněná žervě se šunkou, ředkvíčkami a majonézou	Zapečené makaróny s tvarohem	
Rajčata plněná eídarem a nivou	Vařené špagety s bryzou	
Rajčata plněná tvarohem s jogurtem a kečupem	Sýrové lívance	
Papriky plněné sýrovým salátem		
Papriky plněné bryzou s cibulí		
Papriky plněné sýrovou pěnou s křenem		
Papriky plněné tvarohem s vejci a kečupem		
Okurky plněné sýrovou pomazánkou		
Zapečené kedlubny plněné sýrovou nádívou		
Smažený kapustový závitek se sýrem		
Fazolky dušené se sýrem		
Zapečená rajčata se sýrovým krémem		
Zapečené cibule se sýrovou náplní		

SEŠITY DOMÁCÍHO HOSPODAŘENÍ – SVAZEK 139

JOSEF URBAN

Sýrové a tvarohové pokrmy

Ilustroval Pavel Matuška. Foto na obálce i v textu Olga Davidová. Obálku navrhl a graficky upravil Mojmír Čapek. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, v Praze roku 1986 jako svou 6458. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Strouhalová. Výtvarný redaktor Ivan Kinc. Technická redaktorka Hana Hercíková.

1. vydání – náklad 140 000 – stran 32

AA 5,41 – VA 6,11 – 505/21/818

Výtiskl Mir, novinářské závody, n. p., závod 1, provoz 12, Panská 8, Praha 1

Tematická skupina 08/26

24-058-86 Kčs 8,-

© Josef Urban, 1986