

## SPECIÁL č. 4



### Na slovíčko!

Znáte to. Někdy máte prostě chuť na něco jiného, na něco pikantního. Naše česká kuchyně nám nabízí jídla běžná, která nás každodenně drží při životě. Ale i přesto, že někteří z nás zbožňují gulášek, svičkovou, vepřo-knedlo-zelo, anebo takovou polévku s játrovými knedlíčky či dršťkovou nebo jen čerstvý, dobře vypečený chleba a křupavé rohlíky, přijde čas od času chuť na něco jiného. Má to být snad sladké, slané, kyselé? Zkrátka, jak to jednoduše definovat, máme chuť na něco pikantního. Tady není na místě podceňovat mistry kuchařských nápadů, protože se nám sešla spousta tak krásných receptů, že jsme jen nasucho polykali.

Třeba takové tvarůžky, fantastické a nízkokalorické, které nám závidí i Evropská unie, a chtěla by z nich udělat jeden z druhů holandských sýrů. A nejen na tuto fenomenální českou dobrotu, ale i jiné pochoutky, najdete spoustu receptů v tomto SPECIÁLU, které vám připomenou, že můžete víc, než jen vytáhnout kvašák ze sklínky, nebo vydolovat několik koleček z nedobytného celofánového balení a dát si ho na chleba s máslem.

Doufáme, že se vám recepty na „smradlavá“ a pikantní jídla budou líbit a hlavně, že si na nich s gusem pochutnáte.

Chladná rána, dlouhé zimní večery nám připomínají, že se kvapem blíží Vánoce. Svátky pohody, ale také svátky dáreků, dobrot, sladkostí a především vánočního cukroví. Znovu jsme pro vás vybrali 250 vyzkoušených receptů našich čtenářek a čtenářů. Najdete je ve SPECIÁLU č. 4 – Lidových receptů a křížovek pod názvem „Vánoční recepty“. Jsou opět jiné než ty loňské. V novinových stáncích jsou v prodeji společně s tímto SPECIÁLEM.

Dobrou chuť přeje redakce!

**LIDOVÉ RECEPTY**  
*Křížovky*

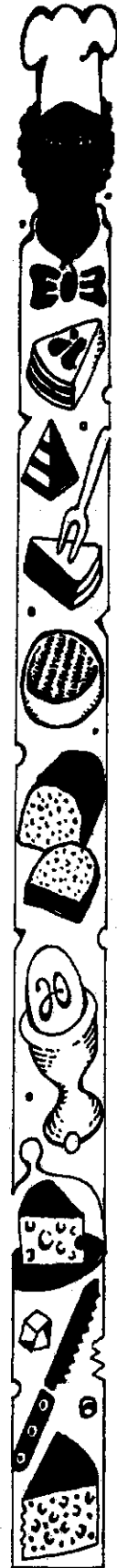
**SOUTĚŽE O VĚCNÉ CENY**

RAMCOVKA

RECEPTY PRO .LINE KUCHARKY

**KRÍŽOVKY**

9.50 Kč





## OBSAH:

# SMRADLAVÉ RECEPTY

### SMAŽÍME SÝROVÉ POCHOUTKY

1. Syrečkový úděs
2. Olomoucká pochoutka
3. Smažené kečupové tvarůžky
4. Smažené česnekové tvarůžky
5. Smažený syreček s uherákem
6. Syrečky s hořčicí
7. Šunkové tyčinky
8. Smažený Hermelín s banánem
9. Šunkové závitky s Hermelínem
10. Rozpečený Hermelín
11. Chuťovky v alobalu
12. Karbanátky z Rokfóru
13. Smažené šampionové špízy

### NAKLÁDÁME VŮNĚ DO SKLENIC

14. Nakládání syrečky
15. Olomoucké syrečky jako lahůdka
16. Nakládání Hermelín
17. Nakládání Romadúr
18. Nakládání Ementál
19. Domácí sýr
20. Domácí pивní sýr
21. Pečený tvaroh
22. Sýrnica z Hané

23. Utopenci
24. Utopenci narychlo
25. Pikantní utopenci
26. Utopenci s feferonkou
27. Marinované špekáčky

28. Křenová pochoutka
29. Zelné křenky
30. Paprikové zelí
31. Zelená hořčice
32. Hořčice jako fěmen
33. PIKANT-SUPER
34. Pečenáče z cukety
35. Feferonky jako „med“
36. Božské koule

### POMAZÁNKY

37. Jednoduchá pomazánka
38. Pěna z olomouckých tyčinek
39. Pomazánka z olomouckých tyčinek
40. Pomazánka z tvarůžků
41. Flamendr
42. Olomoucká pomazánka
43. Tvarůžkový „Šmitec“
44. Sýrová „voňavá“ pomazánka
45. Pomazánka „Zůstaneš sám“
46. Tvarůžková pomazánka se salámem

47. Pomazánka „Šmitec“
48. Pomazánka z Nivy
49. Zelený dábel

50. Hermelínová pomazánka
51. Voňavá pomazánka
52. Dábelská pomazánka

53. Pomazánka „Khonovka“
54. Pirátská pomazánka
55. Pomazánka „Palivec“
56. Ostrá sýrová pomazánka
57. Pomazánka s tuňákem
58. Šunková pomazánka s křenem

59. Smradlavá pomazánka
60. Pomazánka „Bača“
61. Pивní sýr
62. Smradoch
63. Křenová pomazánka
64. Křenová pomazánka se sardelovou pastou
65. Olivová pomazánka
66. Dábelská pomazánka
67. Brokoliceová pomazánka
68. Pomazánka „chuťovka“
69. Lososová pomazánka
70. Krabí pomazánka

71. Pomazánka z olomouckých syrečků
72. Pikantní škvarková pomazánka
73. Škvarková pomazánka
74. Cuketová pomazánka
75. Pomazánka na topinky

### SALÁTY

76. Tvarůžková přesnídávka
77. Salát z olomouckých tyčinek
78. Salát s Romadúrem
79. Salát s Balkánským sýrem
80. Balkánský paprikový salát
81. Salám z kozího sýra
82. Ementálový salát
83. Sýrový salát
84. Těstovinový salát s Hermelínem
85. Rajčatový salát se sýrem
86. Pikantní rajčatový salát
87. Pórkový salát
88. Pikantní salát z čínské zeli
89. Sexy salát
90. Salát „Anti Hong Kong“
91. Salát z kysaného zeli
92. Bramborový salát s česnekem
93. Dábelská houbová vejce

94. Vajíčkový salát se sýrem a šunkou
95. Pikantní salát
96. Ostrá salámová směs

97. Matesáček
98. Mořští psi
99. Páivá pusinka
100. Slanečkový salát
101. Ostrý rybí salát
102. Salát ze zavináčů

103. Romadúrův dech
104. Olomoucký sendvič
105. Tvarůžkové topinky
106. Pochoutka k pivu
107. Tvarůžková směs na topinky
108. Zapečené sýrové rohlíky
109. Šunkové (salámové) toasty
110. Francouzské toasty
111. Italské topinky
112. Topinky „Ostrouš“
113. Voňavá veľa
114. Smažené jednohubky
115. Žitkový palcát
116. Houbové toasty
117. Dábelské topinky

### DÁBELSKÉ CHUTOVKY, JEDNOHUBKY A MALE DROBNOSTI

118. Pивní jednohubky
119. Tvarůžkové chuťovky
120. Pikantní kuličky na jednohubky
121. Kuličky s kokosem
122. Sušenky s Nivou
123. Brynzové kuličky
124. Hermelín s pepřem
125. Sýrová pochoutka pro labužníky
126. Šunkové fezy se sýrem

127. Olomoucké fondue
128. Smažené sýrové kuličky
129. Sýrové koule
130. Žhavá cibule
131. Mamrachačky

### OMELETKY A ZAPEČENÉ NÁKYPY

132. Rychlá smradlavá omeletka
133. Romadúr s vejci
134. Zapékané olomoucké jehly
135. Omelety pro dědu
136. Smažené plněné palačinky s tvarůžky
137. Smažené plněné palačinky s krabími tyčinkami
138. Smetanové langošče
139. Sýrový nákyp
140. Zapečený kvěťák s Nivou

### TĚSTOVINY SE SYREM

- 141. Bleskové těstoviny
- 142. Těstoviny „na ostro“
- 143. Těstoviny s Nívou
- 144. Špagety s Nívou
- 145. Špagety jinak

### KNEDLÍKY, HALUŠKY

- 146. Knedlíky à la BARBÍ
- 147. Česnekové knedlíky
- 148. Brynzové halušky

### BRAMBORY A SYR

- 149. Brambory se sýrem
- 150. Voňavé brambory
- 151. Brambory zapečené s olomouckými syrečky
- 152. Pečené brambory plněné Nívou
- 153. Bramboráčky s olomouckými syrečky
- 154. Olomoucké brambory
- 155. Ohnivě zapečené brambory
- 156. Vánoční bramborové pochutnání
- 157. Zapečené bramborové mističky
- 158. Bramborák se sýrem
- 159. Bramborák z olomouckých syrečků
- 160. Symíky „Gyros“
- 161. Smažená bramborová cigára
- 162. Placičky z olomouckých tvarůžků

### PIZZA

- 163. Pizza se syrečky
- 164. Blesková pizza na pánev
- 165. Nepravá pizza

### DOBROTÝ PEČENÉ NEJEN SE SYREM

- 166. Brynzové koláčky
- 167. Brynzové pagáčky
- 168. Slané koláčky „Poličanky“
- 169. Sýrové tyčinky s celerem
- 170. Slané pečené točenice
- 171. Křehké sýrové pečivo
- 172. Petrovo pohostění
- 173. Slaninové rohlíčky

- 174. Listové kostky s Nívou
- 175. Tvarglovníky
- 176. Syrečkový závin
- 177. Slaný listový závin
- 178. Trojhránky s rybi pomazánkou

### PIKANTNÍ UZENINY

- 179. Uzenky s Romadúrem
- 180. Olomoucké špekáčky
- 181. Ohnivě špekáčky
- 182. Pikantní vuřty
- 183. Čertova omáčka s rýží
- 184. Cuketa jako čína
- 185. Sýrové placičky se špekáčkem
- 186. Rychlé párečky

### POLÉVKY

- 187. Sýrová polévka
- 188. Hermelínová polévka
- 189. Brynzová polévka
- 190. Černá polévka
- 191. Maďarská polévka
- 192. Česneková polévka
- 193. Vydátná zelná polévka

### MASOVÁ JÍDLA CHUŤOVĚ VÝRAZNÁ

- 194. Kuře na čemém plvu
- 195. Kuřátko à la Martin
- 196. Kuře s medem
- 197. Kuře se zelím
- 198. Křenová kuřecí prsíčka
- 199. Kuře pod peřinou
- 200. Křídélka à la Záběhlice
- 201. Čínské řízky
- 202. Kuřecí nudličky s Nívou
- 203. Dábelská směs s burskými oříšky
- 204. Kuřecí křídélka s jablky
- 205. Dábelská směs se žampiony
- 206. Falešné šnečí maso
- 207. Krutí sekaná se sýrem
- 208. Řízky „Niva“
- 209. Tvarůžkový plněný řízek
- 210. Olomoucký řízek se šunkou

- 211. Kotleta s Hermelínem
- 212. Česnekové řízky
- 213. Kofeněná specialita
- 214. Řízky jako minutky
- 215. Křenové řízky
- 216. Maso na zelenině
- 217. Divočinové minutky
- 218. Dábelské kousky
- 219. Mleté uzené řízky
- 220. Česnekové závitky
- 221. Barevná pánevka
- 222. Dábelské maso
- 223. Slavnostní smažený špíz
- 224. Řecká specialita „Gyros“
- 225. Bludný Holandan
- 226. Pantůček
- 227. Zbojnický bůček
- 228. Dábelské bomby
- 229. Ovar s křenovou omáčkou „Vejmrdou“
- 230. Ostré jazyky
- 231. Zebří jazyk

- 232. Vepřová játra s feferonkami
- 233. Játra s jablky
- 234. Pikantní játra

### OHNIVÉ GULÁŠE

- 235. Pikantní směs
- 236. Pivovarská bašta
- 237. Guláš z roštěnce
- 238. Guláš za studena

### ČERTOVSKY DOBRÁ RYBA

- 239. Dábelské filé
- 240. Kari filé s krabími tyčinkami
- 241. Zlatá ryбка

### TRADIČNĚ – NETRADIČNĚ

- 242. Čilská empanáda
- 243. Hrách s tvarůžky aneb „Explozivní směs“

### PIKANTNÍ OMÁČKY

- 244. Křenová omáčka
- 245. Super „Dábelka“
- 246. Hořčicová omáčka
- 247. Sýrová omáčka
- 248. Majonéza se sardelovou pastou
- 249. Majonéza bez vajec
- 250. Cikánská omáčka

### SMAŽÍME SÝROVÉ POCHOUTKY

#### ● Syrečkový úděs

Do každého syrečku dáme 5 kousíčků česneku, obalíme v trojbalu jako řízek a zprudka opečeme.

Marta Kocourková, Horšovský Týn

Je to opravdová dobrota:

#### ● Olomoucká pochoutka

Na pánev dáme trochu oleje (nebo sádla), silnější kolečka cibule, osmažíme je po obou stranách, na každé kolečko cibule dáme plátek tvarůžku rozkrojeného na polovinu, posypeme sladkou paprikou a pod pokličkou necháme rozehrát (stačí pár minut a syreček se doslova rozteče).

Jarmila Mastná, Rakovník

#### ● Smažené kečupové tvarůžky

Olomoucké tvarůžky obalujeme jednotlivě v trojbalu – v hladké mouce, vejci rozšlehanými s kečupem a ochuceně nastrouhaným česnekem, strouhance.

Rychle smažíme po obou stranách v rozpáleném tuku. K tomu hranolky, tatarská omáčka, zeleninové saláty, obloha.

Ludmila Suchá, Volyně

#### ● Smažené česnekové tvarůžky

Tvarůžky rozřízneme, vložíme vždy 2 plátky šunky. Celé vajíčko rozšleháme s hořčicí, utřeným česnekem a do směsi namáčíme tvarůžky se šunkou. Obalíme v trojbalu a rychle usmažíme na rozpáleném oleji.

Ludmila Suchá, Volyně



## 6 Smažený syreček s uherákem

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

## 6 Syrečky s hořčicí

1 balíček syrečků nebo Romadúru (nakrájíme na silnější plátky). Mezi dva dáme kolečko salámu, potřeme pálivou hořčicí, spojíme a obalíme v trojobalu.

Smažíme v rozpáleném tuku, podáváme s bramborem nebo jen s chlebem.  
Mílada Novotná, Bílina

## 7 Šunkové tyčinky

Olomoucké tyčinky zabalíme do plátků 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.  
Eva Šmídová, Pardubice

## 6 Smažený Hermelín s banánem

Hermelín na plocho rozfzíneme a každou půlku obalíme v trojobalu. Na rozpáleném tuku vysmažíme.

Banán nakrájíme na 1/2cm plátky a na rozehřátém másle krátce podusíme. Na jednotlivé díly smaženého Hermelínu položíme plátek dušeného banánu, ozdobíme lžičkou kompotovaných brusinek a podáváme s topinkami.  
Sylva Staňková, Ostrava

## 6 Šunkové závitky s Hermelínem

Na osmažené cibulce vymícháme vajčka, 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.  
Ivana Modrá, Chrudim

## 10 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.

Marie Grundmannová, Zacléf

## 11 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.  
Dana Slováčková, Suchdol

Výborné jsou i na chlebu:

## 12 Karbanátky z Rokfóru

20 dkg sýra Rokfór, 5 dkg droždí, 3 vejce, 1 lžice vody, česnek, strouhanka, sůl.



Sýr a droždí nastroháme. Spojíme s vejci a utřeme s troškou vody. Ochutíme česnekem utřeným se solí, zastuháme podle potřeby strouhankou.

Tvarujeme placičky a smažíme po obou stranách na rozpáleném tuku. Podáváme s brambory nebo bramborovou kaší.  
Evelyna Tomečková, Brno

Mám je nejraději, naskládáme si je do mražáku a podle potřeby – bez rozmrazení ihned smažíme:

## 13 Smažené žampionové špízy

Hlavičky žampionů nakrájíme na čtvrtky a střídavě s kostkami (tloušťky 5 mm) tvrdého sýra Eidam napičujeme na kratší špejli.

Obalíme jako řízek v hladké mouce, rozležaném vejci a strouhance. Smažíme v rozeřtátém tuku.  
Jana Zubová, Znojmo 5

## NAKLÁDÁME VŮNĚ DO SKLENIC

Jediná podmínka – ve společnosti musí jíst tuto pochoutku všichni. Kdo nejlí, vůni nevydrží!

## 14 Nakládané syrečky

Do větší sklenice nakrájíme na dno plátky cibule, překryjeme vrstvou syrečků (množství se řídí počtem strávníků), 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.

Eliška Pospíšilová, Praha

## 15 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 zavíčkuje a 2–4 dny necháme v lednici proležet.

Jarmila Mastná, Rakovník

Protože je to velmi dobré, tak u nás nevydrží ani 4 dny:

## 16 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.

Naplňnou, upěchovanou sklenici zalijeme olejem, zavíčkuje. Necháme několik dnů rozležet

Jana Zubová, Znojmo

Výborné k pivu. Je velmi chutný, ale jíme nejlépe venku – špatně se větrá!

## 17 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 nastroháme 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 nepřítliší teplé místnosti.

Pozor, objem se zdvojnásobí, podle množství použijte nádobul  
Iveta Špačková, Kamenice



Podáváme k ovaru, uzenému masu, uzenině:

### 29 Zelné křenky

50 dkg zelných listů, asi 30 dkg křenu.

Nálev: 1 litr vody, 2,5 dl octa, 10 dkg cukru, 2 dkg soli, špetka hořčičných a koriandrových semínek.

Zelí rozebereme na listy, povaříme 5 minut ve slané vodě. Pak nakrájíme na pruhy asi 7 cm široké. Na pruhy kládeme lžičku křenu a zabalíme. Balíčky urovnáme do sklenice, zalijeme horkým nálevem, sterilujeme 30 minut.

Eliška Pospíšilová, Praha

### 30 Paprikové zelí

3 kg zelí, 50 dkg paprik, 50 dkg cibule, 1/4 litru octa, 1/4 litru oleje, 1 nakladač DEKO.

Zelí nakrouháme, papriku a cibuli nakrájíme na kousky. Společně promícháme, zalijeme olejem, octem a přidáme DEKO.

Promícháme, plníme do sklenic a zavíčkujeme. Nemusíme sterilovat.

Emilie Holmanová, Branky

### 31 Zelená hořčice

25 dkg bílého zelí, 2 zelené papriky, 1/2 větší cibule, 9 dkg krystalového cukru, 1/4 litru octa, sůl, 1 lžička hořčičného semínka, 1/2 lžičky celerového semínka.

Do mixéru dáme ocet, sůl (podle chuti), semínka a mixujeme, postupně přihazujeme zelí, papriky (bez semen), cibuli a cukr.

Mixujeme asi 2 minuty, až získáme hustou zelenou kaši. Plníme do skleniček a povážeme celofánem. Uchováme v chladničce a podáváme k masu, uzeninám, pod maso i do omáček.

Evelyna Tomečková, Brno

### 32 Hořčice jako řemen

1 kg rajčat, 1 kg paprik, 1 kg cibule, 8 dkg soli, 13 dkg cukru, 1/2 litru oleje, 1 velký (40 dkg) kelímkový plnotučný hořčice, 1 balíček mletého pepře, 2 dl octa.

Očištěnou zeleninu společně s octem, cukrem, solí a pepřem povaříme doměkka. V mixéru rozmixujeme i s hořčicí a naložíme do skleniček.

Sterilujeme při 80 °C asi 20 minut.

Stáňa Šmatlanová, Hronov

Je výborný:

### 33 PIKANT-SUPER

1 kg rajčat, 30 dkg česneku, 7 dkg soli.

Ve vařící vodě spařená rajčata oloupeme a společně s česnekem a solí rozmixujeme. Důkladně promícháme a za studena plníme do skleniček. Nesterilujeme, uchováme v lednici jako přílohu k pikantním masům, na topinky apod.

Jiří Pavlů, Ostrava

### 34 Pečenáče z cukety

1 kg cukety, 1 lžička soli, 15 dkg strouhaného sýra, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 2 vejce, 4 lžice strouhanky, 1 lžice Solamylu, 2 lžice hladké mouky.

Oloupané cukety nastrouháme, promícháme se solí a necháme asi 1/2 hodiny odležet. Slijeme vodu, přisypeme sýr, drobně pokrájenou cibuli, prolisovaný česnek, vejce, strouhanku, Solamyl a mouku.

Smícháme, vytvarujeme kuličky, obalíme je ve strouhance a smažíme asi 8 minut. Necháme vychladnout, narovnáme do sklenice, proložíme koprem a zalijeme nálevem. Svaříme 1 a 3/4 litru vody, 1/2 litru octa, 1 sáček Deko.

Necháme proležet asi 5 dnů.

Eliška Pospíšilová, Praha

### 35 Feferonky jako „med“

Kulaté červené feferonky zbavíme zmíček a stopky. Dovnitř natlačíme oprané rozinky. Naskládáme do malých skleniček a zalijeme horkým uvařeným nálevem z 1/3 litru octa, 1/3 litru medu, 1/3 litru vody. Uzavřeme, sterilujeme 15 minut při 80 °C.

Místo rozinek můžeme použít i kandovaný chlebiček.

Jana Zubová, Znojmo

### 36 Božské koule

50 dkg mletého masa, sůl, pepř, 1 vejce, 8 dkg strouhanky, 2–4 lžice dětské krupice, 2–4 cibule.

Nálev z 1 sklenice okurek, 4 kuličky pepře, 2 kuličky nového koření, 2 bobkové listy.

Maso osolíme, opepříme, přidáme vejce, strouhanku, krupici, 1 nakrájenou cibuli a promícháme. Tvarujeme koule velikosti pingpongového míčku a na oleji smažíme. Koule dáme do větší sklenice, prokládáme je na kolečka nakrájenou cibulí a kořením. Zalijeme nálevem z okurek.

Uzavřeme a v lednici necháme 2–3 týdny uležet.

Eliška Pospíšilová, Praha

## POMAZÁNKY

Výborná i na chleba:

### 37 Jednoduchá pomazánka

Nakrájíme nebo nastrouháme hrubou olomouckou syrečku, utřeme je s Ramou, 1–3 stroužky česneku.

Mažeme na chlebičkovou veku, rozpůlené rohlíky. Zdobíme petrželkou nebo pažitkou.

Jarmila Mastná, Rakovník

### 38 Pěna z olomouckých tyčinek

1 balíček olomouckých tyčinek, 5 lžic másla, 3 lžice majolky, 2 stroužky česneku, 5 lžic mléka.

Tyčinky jemně rozemeleme, rozmícháme s mlékem a necháme ustát tak dlouho až mléko vsákne. Změklé máslo smícháme s prolisovaným česnekem a majolkou na jemnou pěnu. Smícháme s rozemletými olomouckými tyčinkami.

Pomazánku mažeme na chléb nebo pečivo, zdobíme plátky rajčat nebo nudličkami papriky.

Marie Svobodová, Zdounky

### 39 Pomazánka z olomouckých tyčinek

2 balíčky tyčinek, 1 tavený smetanový sýr, 1 cibule, 1 jablko, mletá paprika, sůl, pažitka.

V misce vidličkou rozmačkáme tyčinky, umícháme se smetanovým sýrem, nastrouhanou cibulí a jablkem. Vmícháme nakrájenou pažitku. Osolíme, ochutíme paprikou, případně zředíme trochou piva.

Podáváme s tvrdým chlebem nebo slaným dalaňákem.

Marcela Večeřová, Nový Bydžov

### 40 Pomazánka z tvarůžků

1 balíček tvarůžků, 1 sýr žervé, 10 dkg másla, 1 lžice mléka, 1 cibule, sladká paprika, kmín, sůl.

Máslo utřeme s žervé, rozmačkanými tvarůžkami a lžicí mléka. Přidáme jemně nasekanou cibuli, papriku, kmín a opatrně sůl.

Helena Hejzlarová, Braňany



## 41 Flamendr

10 dkg olomouckých tvarůžků, 10 dkg Lučiny, 1 cibule, 1 lžice másla, 4 lžice piva, špetka mletého pepře, 1 malá sušená feferonka.

Změkklé máslo utřeme s pivem, Lučinou a pepřem do pěny. Přidáme rozemnutou feferonku, drobně nakrájenou cibuli a tvarůžky důkladně rozmačkané vidličkou.

Marie Svobodová, Zdounky

## 42 Olomoucká pomazánka

6 uleželých olomouckých tvarůžků, 15 dkg měkkého tvarohu, 2 lžice másla, cibule, mletá paprika, kmín, sůl.

Tvaroh rozetřeme s máslem a měkkými tvarůžky. Vmícháme drobně nakrájenou cibuli, okořeníme paprikou a kmínem. Podle chuti osolíme a můžeme rozředit i trochou piva. Mažeme na tmavý chléb, posypeme nakrájenou pažitkou nebo jemně nastrouhanou osolenou ředkvičkou.

Zdeňka Ďurjaková, Plzeň

Výborné na chleba a pečivo:

## 43 Tvarůžkový „Šmitec“

1 velký balíček tvarůžků, 1 pomazánkové máslo s kapří, 1 kapie, 2 trojúhelníčky taveného sýra, 1 nastrouhaná kyselá okurka, cibule, sůl, mletá paprika.

Tvarůžky, cibuli a okurku nastrouháme. Pomazánkové máslo utřeme se sýrem, ochutíme solí a paprikou. Přidáme nastrouhané tvarůžky, nastrouhanou cibuli, nastrouhanou okurku, drobně nakrájenou kapří a společně promícháme.

Eliška Pospíšilová, Praha

## 44 Sýrová „voňavá“ pomazánka

1 menší balíček olomouckých tvarůžků, 2 kostky taveného sýra (nejlépe Olympic), cibule, 1 lžička sladké papriky, 1 lžička hořčice.

Tvarůžky i sýr nakrájíme na menší kousky a necháme na mírném ohni rozpustit (podlijeme trochou vody).

Po rozpuštění stáhneme z ohně a vmícháme nadrobno nakrájenou cibuli, hořčici, papriku a necháme vychladnout.

Věra Šlaufová, Plzeň

## 45 Pomazánka „Zůstaneš sám“

2 olomoucké tvarůžky, 1 vařený strouhaný brambor, 10 dkg másla nebo rostlinného tuku, sůl, cibule, pažitka.

Sýr utřeme s tukem, bramborem. Osolíme, přidáme pokrájenou cibuli a pažitku.

Ivana Frintová, Tábor

## 46 Tvarůžková pomazánka se salámem

1 balíček tvarůžků, 15 dkg másla, 5 dkg salámu, 2 vařená vejce, 1 cibule.

Máslo utřeme s nastrouhanými tvarůžkami, přidáme nadrobno nakrájený salám, vejce, cibuli.

Dobře promícháme a mažeme na krajíčky chleba nebo večky. Hustě posypeme pažitkou.

Alena Fiuryová, Kojetín



Vhodné k pivu:

## 47 Pomazánka „Šmitec“

Nastrouháme sýr Niva, utřeme s kouskem másla, přidáme na drobně pokrájenou cibuli, trochu majolky.

Mažeme na rohlíky, zdobíme vlašským ořechem.

Antonie Cheníčková, Blatná

Výborné na jednohubky:

## 48 Pomazánka z Nivy

Nastrouhanou Nivu utřeme s pomazánkovým máslem a trochou mléka do hladké pěny. Ochutíme proli-sovaným česnekem.

Mažeme na kolečka rohlíků, doprostřed posadíme půlku vlašského ořechu.

Libuše Smolková, Nový Jičín

## 49 Zelený ďábel

Nastrouháme 20 dkg Nivy, přidáme 1/2 kostky tvarohu, česnek (podle chuti), chilli koření, jogurt a vše vyšleháme.

Martin Svrček, Liberec

Labužníci mohou přidat i strouhaný křen:

## 50 Hermelínová pomazánka

20 dkg Hermelínu, 3 lžice smetany (nebo mléka, vody), cibule, trocha rumu, mleté ořechy, nakrájená pažitka.

Hermelín nastrouháme a se smetanou vidličkou rozmělníme. Vmícháme jemně nakrájenou cibuli, nastrouhané ořechy, nakrájenou pažitku, podle chuti i rum.

Mažeme na rohlíky, zdobíme kousky ořechů.

paní Helga, Praha

## 51 Voňavá pomazánka

1 Hermelín, 10 dkg tvrdého sýra Eidam, 1 sýr Romadúr, 10 dkg šunkového salámu, 4 natvrdo uvařená vejce, 1 větší cibule, 1 krabička majolky, 2 malé bílé jogurty, mletý pepř, sůl.

Na hrubém struhadle nastrouháme vejce, sýry, salám. Přidáme nasekanou cibuli, lehce promícháme. Spojíme majolkou a jogurty. Podle chuti osolíme a opepříme.

Necháme vychladit, mažeme na večky, jednohubky.

Jana Zubová, Znojmo

## 52 Ďábelská pomazánka

3 Hermelíny, 2 nožičky párků nebo kousek salámu, 1 cibule, 1 majolka, 1 kysaná smetana, sůl, pepř, paprika, ďábelské koření.

Hermelín nastrouháme na mrkvovém struhadle (aby se nám dobře strouhal, necháme jej 1 hodinu v lednici), párky a cibulku umeleme, přidáme k nastrouhanému Hermelínu, přidáme majolku a kysanou smetanu, koření a promícháme.

Pomazánkou potíráme plátky večky, přizdobíme kouskem zelené papriky, rajčetem, petrželkou.

Ludmila Suchá, Volyně

Rychlé, chutné, ten den nesmíte moc mezi lidmi:

### 60 Pomazánka „Khonovka“

25 dkg tučného tvarohu, 1 sáček slaných burských oříšků, česnek, sůl.

Oříšky pomeleme nebo rozmixujeme, smícháme s tvarohem a prolisovaným česnekem (množství podle chuti). Je-li nutné, osolíme.

Mažeme na rozhlíky.

Marie Svobodová, Zdounky

### 61 Pirátská pomazánka

25 dkg tvarohu, 10 dkg majonézy, 2 cibulky, 2-3 stroužky česneku, 2 lžičky paprikové Vegety.

Tvaroh vymícháme do hladka s majonézou, přidáme drobně nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek a ochutíme Vegetou.

Jaroslava Slouková, Olomouc

### 62 Pomazánka „Palivec“

1 šlehaný tvaroh, 1 sýr Palivec, 1 sýr Apetito, 1 cibule, paprikový lusk, mletá paprika, mletý pepř, sůl.

Šlehaný tvaroh (nebo tvaroh utřený s máslem) našleháme s oběma sýry. Přidáme drobně nakrájenou papriku a cibuli. Osolíme a okořeníme.

Eva Pokorná, Olomouc

Pokud nám s feferonkami „ujede“ ruka, nestačíme se divit:

### 63 Ostrá sýrová pomazánka

Ušleháme 15 dkg měkkého tvarohu se 3 lžicemi mléka, přidáme sladkou mletou papriku podle chuti, drobně nasekané feferonky nebo chilli koření, 10 dkg jemně nastrouhaného tvrdého sýra, 5 dkg hrubě nastrouhané Nivy, osolíme a dobře promícháme.

Jana Metlíková, Dub nad Moravou

### 64 Pomazánka s tuňákem

1 sýr Lučina, 1 malý strouhaný tuňák v oleji, sladkokyselá okurka, 2 stroužky česneku.

Sýr rozetřeme, tuňáka necháme okapat, nastrouháme okurku, prolisujeme česnek. Vše promícháme a smícháme s 2 lžicemi tatarské omáčky.

Milada Novotná, Bílina

### 65 Šunková pomazánka s křenem

15 dkg šunky, 1 žervé sýr, 2 lžičky mléka, majolka, strouhaný křen (podle chuti), sůl.

Sýr rozmícháme s mlékem a trochou majolky. Vmícháme umletou šunku a jemně nastrouhaný křen. Podle chuti osolíme.

Ludmila Suchá, Volyně

### 66 Smradlavá pomazánka

Jeden hodně uleželý Romadúr rozmačkáme s máslem nebo Ramou, přidáme nastrouhaný česnek, sůl, papriku, chilli a rozetřeme.

Mažeme na chleby, zdobíme rajčaty a paprikou.

Ludmila Suchá, Volyně



Zapíjíme kyškou, keřirem, mlékem:

### 67 Pomazánka „Bača“

15 dkg ovčieho sýra, 3 lžičky másla, 1 lžička kečupu, 5 stroužků česneku.

Máslo utřeme s kečupem a prolisovaným česnekem. Sýr nastrouháme nebo rozdrobíme a vmícháme do másla.

Chutná na tmavém chlebu a pečivu z tmavé mouky.

Mária Slaná, Žilina

### 68 Pivní sýr

20 dkg tvrdého sýra, pivo podle potřeby, mletá paprika, mletý pepř, sůl.

Tvrký sýr nastrouháme, přidáme pivo a umícháme hustší pomazánku. Okořeníme, osolíme a mažeme na plátky chleba.

Zapečeme v troubě. Zdobíme zeleninou a ihned podáváme.

Šárka Valtrová, Mikulov na Moravě

Pomazánka je dobrá teplá i studená:

### 69 Smradloch

20 dkg cihly, 20 dkg droždí, 2 vejce, 1 velká cibule, 3 velké papriky, sůl, pepř.

Na 2 lžicích 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, veku, cokoliv.

Marie Svobodová, Zdounky

### 70 Křenová pomazánka

1 větší křen, 15 dkg měkkého salámu, 1 pomazánkové máslo, 1 měkký sýr, majolka, 1 lžička pikantní hořčice, koření Vegeta, mletý pepř, sůl.

Máslo utřeme s měkkým sýrem, hořčicí a majolkou. Přidáme jemně nastrouhaný křen a pomletý salám. Promícháme, ochutíme kořením, podle chuti osolíme.

Ludmila Suchá, Volyně

### 71 Křenová pomazánka se sardelovou pastou

1 lžička nastrouhaného křenu, 6 dkg smetanového sýra, 1 lžička sardelové pasty, pár kapek worcesteru, 1 natvrdo vařené vejce.

Smetanový sýr vymícháme společně se sardelovou pastou a worcesterem do hladkého krému. Zamícháme jemně nastrouhaný křen a promícháme.

Mažeme na krajíčky chleba, sypeme nasekaným vajíčkem a ozdobíme petrželkou.

Jaroslava Tomečková, Kroměříž

### 72 Olivová pomazánka

1 balíček černých oliv bez pecek, 1 sardelová pasta, kuřecí maso (asi 1/4 kuřete), 1 cibule, 5 dkg Balkánského sýra, 1 lžička pikantní hořčice, pomazánkové máslo, pepř.

Olivy, pastu, maso a cibuli rozmixujeme (ne úplně do pěny), smícháme s nastrouhaným sýrem, hořčicí a pomazánkovým máslem.

Hana Pospíšilová, Náměšť nad Oslavou





## 79 Salát s Balkánským sýrem

10 dkg Balkánského sýra, 1 menší čínské zelí, 2 natvrdo vařená vejce, 2 rajčata, 2 lžičce oleje, mletý pepř, sůl.

Zelí nakrájíme na proužky, sýr, vejce a rajčata na kostičky. Polijeme olejem, osolíme, opepříme a lehce promícháme.

Pokapeme citronovou šťávou a necháme v chladu odležet.  
Lenka Cepková, Sadská

## 80 Balkánský paprikový salát

6 paprik, 1 okurka, 2 rajčata, cibule, 1–2 stroužky česneku, 2 lžičce oleje, citronová šťáva (ocet), sůl.

Papriky nakrájíme na nudličky, okurky a rajčata na kostky. Přidáme drobně nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, olej a citronovou šťávu.

Podle chuti osolíme a hustě posypeme rozdrobeným nebo nastrouhaným Balkánským sýrem.

Jaroslava Slouková, Olomouc

Doporučení redakce, chutná i s balkánským, arabským sýrem nebo tvrdým tvarohem:

## 81 Salát z koziho sýra

40 dkg koziho sýra, 2 lžičce oleje, 1 velká cibule, 1 stroužek česneku, hrst sekaného čerstvého kopru, špetka mletého kmínu, mleté papriky, sůl.

Sýr rozdrobíme do misky, posypeme drobně nasekanou cibulí a česnekem. Ochutíme kmínem, pepřem, paprikou, koprem a solí. Zakapeme olejem, lehce promícháme a necháme hodinu v chladu uležet.

Zdena Gröbnerová, Chotěšov

V létě dáme na chvíli vychladit do lednice – velmi osvěžující:

## 82 Ementálový salát

8 dkg 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.

paní Helga, Praha

## 83 Sýrový salát

20 dkg sýra Eidam, 10 dkg sýra Niva, 1 cibule, 1 červená paprika (může být i sterilovaná), lžičce 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.

Věra Labašová, Nová Bystřice

## 84 Těstovinový salát s Hermelínem

25 dkg těstovin (fličky, vřetena), 25 dkg šunky, 15 dkg Hermelínu, 1 majolka, lžička hořčice, sůl, pepř.

Uvaříme těstoviny a necháme je vychladnout. Mezitím nakrájíme na kostičky šunku a Hermelín, přidáme do vychladlých těstovin, vmícháme majolku, hořčici, dochutíme solí a pepřem.

Můžeme přidat i rajčata, papriku, cibuli.

Jaroslava Jašová, Česká Třebová



## 85 Rajčatový salát se sýrem

8 rajčat, 10 dkg strouhaného sýra, 4 natvrdo uvařená vejce, pažitka.

Rajčata nakrájíme na tenká kolečka, posypeme hustě strouhaným sýrem, posekanými vejci a pažitkou.

Z oleje, citronové šťávy, soli a pepře umícháme zálivku. Nalijeme na rajčata, ale nemícháme.

Lenka Cepková, Sadská

## 86 Pikantní rajčatový salát

6–7 rajčat, 1 cibule, 1 natvrdo uvařené vejce, 1–2 stroužky česneku, 1–2 lžičce citronové šťávy (ocet), 3 lžičce oleje, mletý pepř, sůl.

Rajčata nakrájíme na plátky a promícháme s drobně nakrájenou cibulí, nakrájeným vejcem. Přidáme prolisovaný česnek, ochutíme citronovou šťávou, osolíme a opepříme podle chuti.

Jako změnu lze do zálivky přidat 1/2 lžičky francouzské hořčice nebo 2 lžičce bílého jogurtu.

Jaroslava Slouková, Olomouc

## 87 Pórkový salát

4 pórký, 15 dkg majolky, 5 stroužků česneku, mletý pepř, sůl.

Pórek nakrájíme na jemná kolečka. Česnek utřeme se solí a vmícháme do majolky. Podle chuti opepříme a můžeme i lehce okyselit citronovou šťávou. Spojíme s nakrájeným pórkem a necháme v chladu chvíli rozležet.

Ludmila Suchá, Volyně

## 88 Pikantní salát z čínského zelí

Čínské zelí nakrájíme na nudličky, zalijeme zálivkou a necháme 1 hodinu odležet. Zálivka: našleháme půl šálku olivového oleje, 2 stroužky utřeného česneku, pikantní hořčice, citronová šťáva, sůl.

Alena Bazalová, Třebíč

## 89 Sexy salát

Smícháme kyselé zelí, strouhaná jablka, strouhaný křen a trochu oleje.

Ludmila Suchá, Volyně

Tento salát pochází z dřívější doby, kdy si pamětníci možná vzpomenou na chřipku typu Hong Kong. Nosil nám ho do práce kolega jako prevenci:

## 90 Salát „Anti Hong Kong“

1 kg kysaného zelí, 2 cibule, 3 sterilované okurky, kapie, 1 chilli paprička.

Cibuli pokrájíme nadrobno, okurky a kapii nakrájíme na kostičky a vše smícháme. Podle chuti dochutíme citronem a cukrem. Před takovým množstvím vitamínu C nemá chřipka šanci.

Hana Pospíšilová, Náměšť nad Oslavou

## 91 Salát z kysaného zelí

40 dkg kysaného zelí, 5 lžic zakysané smetany, 3 lžice bílého vína, 4 lžice vody, 2 lžice cukru, 5 dkg nasekaných vlašských ořechů, 10 dkg rozinek, mletý pepř, sůl.

Připravíme zálivku z vína, zakysané smetany, vody a cukru. Vmícháme ořechy a rozinky a necháme chvíli v chladu uležet.

Smícháme s okapaným zelím, opepříme a osolíme podle chuti.

Jaroslava Slouková, Olomouc

Je dobrý k řízkům vepřovým, ale i hovězím:

### 98 Bramborový salát s česnekem

Uvařené brambory nakrájíme na kostky a smícháme s několika prolisovanými stroužky česneku (podle chuti), nakrájenou sladkokyselou okurkou, kyselou smetanou a majolkou. Ochutíme solí, pepřem, zakapeme opatrně octem.

Jiřina Vobecká, Štířín

### 99 Ďábelská houbová vejce

10 dkg naložených hub v octě, 1 lžice sterilované červené papriky, 1 lžice sterilovaného hrášku, 1 feferonka, 1 cibule, kečup, hořčice.

Smícháme kečup s hořčicí, drobně nakrájenou cibulí. Přidáme nakrájené houby, papriku a feferonku, vmícháme okapaný hrášek. Lehce promícháme.

Natvrdo uvařená vejce oloupeme a na řeznou plochu naklademe houbovou směs, posypeme zelenou petrželkou.

Hilda Svatoňová, Chabařovice

### 94 Vajíčkový salát se sýrem a šunkou

20 dkg tvrdého sýra, 10 dkg šunky, 4 sterilované okurky, 10 dkg 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.

Alena Hůzlová, Praha

### 96 Pikantní salát

50 dkg párků, 2 velké cibule, 3 malé uvařené brambory, 2 větší sterilované okurky, 20 dkg majonézy, mletý pepř, sůl.

Připravíme nálev ze 2 lžic octa, 2 lžic oleje, 2 lžic kečupu, 1 lžice worcesteru, 3 lžiček hořčice a 2 kostek cukru. Za stálého míchání uvedeme do varu, ihned vypneme.

Párky, cibuli, okurky nakrájíme na kolečka, brambory nakrájíme na malé kostičky. Vmícháme vychladlý nálev, majonézu, osolíme a opepříme. Salát necháme chvíli uležet v chladu.

Eva Moravcová, Brno

### 95 Ostrá salámová směs

40 dkg obyčejného salámu, 2 cibule, 2 papriky, 2 feferonky, 6 lžic kečupu, mletý pepř, sůl.

Na hranolky nakrájený salám osmahneme na oleji, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a mícháme do zpění. Přidáme nakrájenou papriku, feferonky a kečup, podusíme a dochutíme (pepř, sůl). Podáváme s rýží, pečivem.

Drahomíra Dvořáková, Břeclav

### 97 Matesáček

20 dkg matjesových řezů nakrájíme na nudličky. Promícháme s usekanou cibulkou, petrželkou (pažitkou), přidáme jogurt a majolku.

~ Promícháme a necháme vychladit.

Filip Fiorus, Záběhlice

Lezou při jídle malinko oči z důlků:

### 99 Mořští psi

2-3 kusy slanečků, matjesů nebo jiné slané ryby nakrájíme na proužky, dáme do misky, zakápneme olejem, přidáme 1 lžičku sladké a pálivé papriky, na špičku nože pepře, kdo má rád špetku chilli, přidáme na kolečka nakrájenou 1 cibuli. Smícháme s 1 skleničkou Moravanky, několika kapkami sójové omáčky a třetinkou světlého piva. Vše promícháme a necháme uležet do druhého dne.

Marie Grundmannová, Zláčel

### 99 Pálivá pusinka

Asi tak 40 dkg kysaného zelí zbavíme nálevu. Zelí nakrájíme na menší kousky. Dáme do větší misky, přidáme usekanou cibulku, 2 feferonky, 6 stroužků utřeného česneku a 12 kousků nakrájených matjesů.

Promícháme, opepříme, vmícháme 2 lžice jogurtu a 2 lžice oleje.

Necháme vychladit.

Oldřich Kot, Záběhlice

### 100 Slanečkový salát

2 slanečky, 20 dkg vařených brambor, 15 dkg vařených bílých fazolí, 1 cibule, 2 okurky, 1 mrkev, lžička kaparů, sůl, pepř, 4 lžice oleje, 1 citron.

Dobře očištěné, oloupané a vykostěné slanečky omyjeme a namočíme na 24 hodin do mléka. Vymačkáme, nakrájíme, přidáme na kostičky nakrájené brambory a ostatní přísady a vše spojíme marinádou z citronové šťávy, oleje, cukru, soli a pepře.

Promícháme a necháme proležet.

Mgr. Magda Hurtová, Uh. Hradiště

### 101 Ostrý rybí salát

40 dkg kyselých ryb, 3 cibule, 2 feferonky, 1 sklenička nakládané zeleniny (Moravanka apod.), tatarská omáčka, sardelová pasta, mletá paprika, mletý pepř.

Ryby nakrájíme na menší kousky, cibuli a feferonky (bez semínek) na drobné kostičky. Smícháme s okapanou zeleninou, ochutíme sardelovou pastou, pepřem.

Promícháme s tatarskou omáčkou a podáváme s černým pečivem.

Jaroslava Slouková, Olomouc

### 102 Salát ze zavináčů

Zavináče nakrájíme na kousky, přidáme naložené houby v kyselém nálevu, cibuli nakrájenou na drobno, 1-2 feferonky, osolíme, opepříme, přidáme trochu olivového oleje, dobře promícháme.

Necháme v chladu uležet. Podáváme s černým chlebem a máslem.

Alena Bazalová, Třebíč

### 103 Romadůrův dech

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

Petr Spal, Slaný

### 104 Olomoucký sendvič

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

Petr Spal, Slaný



Jíme teplé, zapíjíme pivem:

### 105 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**.  
**Alena Fiuryová, Kojetín**

### 106 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**.  
**Alena Fiuryová, Kojetín**

### 107 Tvarůžková směs na topinky

1 balíček tvarůžků, 1 tvaroh, 1/8 litru mléka.

Svaříme mléko, pomalu přidáváme nakrájené sýrečky a mícháme až se rozpustí. Když je hmota hladká, přidáváme obyčejný tvaroh a znovu do hladka vymícháme.

Když je hmota moc hustá, přidáme trochu mléka. Hmotu přelijeme do hrnku, kde ji necháme ztuhnout a touto medovitou směsí potom potíráme topinky.  
**Jaroslava Jašová, Česká Třebová**

### 108 Zapečené sýrové rohlíky

Rohlíky částečně po délce nařízneme, rozevřeme a potřeme **hořčicí**. Poklademe **olomouckými tyčinkami** nebo **nakrájenými tvarůžkami**, nakrájenou **paprikou**.

Pokapeme **kečupem**, zabalíme do **máslem vymazaného alobalu** a v horké troubě 5–10 minut zapékáme.  
**Hana Graumannová, Rakovník**

### 109 Šunkové (salámové) toasty

10 dkg šunky, 10 dkg strouhaného sýra, 1 cibule, 2 bílky, sůl.

Bílky našleháme, vmícháme drobně nakrájenou cibuli, šunku, strouhaný sýr. Lehce osolíme a promícháme.

Plátky tmavého chleba **namažeme máslem**, potřeme připravenou směsí a zapečeme v troubě.  
**Hilda Svatoňová, Chabařovice**

Lze využít toastovače a mikrovlnky:

### 110 Francouzské toasty

Plátky **veky**, 30 dkg tvrdého sýra, plátky šunky, 3 dl piva, kari koření.

Dáme vařit pivo, když je polovina vyvařená, přidáme nastrouhaný sýr a za stálého míchání necháme rozpustit. Na másle osmažíme po obou stranách plátky **veky** nebo krajíčky chleba. Na osmažené plátky položíme plátky šunky, posypeme kari kořením a rozetřeme horké těstíčko ze sýra.

Zapečeme 5 minut v dobře vyhřáté troubě, podáváme teplé, ozdobíme plátky rajčat a zelenou petrželkou.  
**manželé Melounovi, Stará Boleslav**



Pak už zbývá jenom chlazené pivo:

### 111 Italské topinky

Na **tuku** osmahneme **cibulku**, přidáme **zeleninové lečo**, na nudličky nakrájený **salám**, **pepř**, **chilli** a **sůl**.

Vydusíme šťávu, přidáme trochu **ostrého kečupu**. Horké navrstíme na dobře **očesnekované topinky**, posypeme **strouhaným sýrem** a ozdobíme nakrájenou **cibulovou natí**.  
**Hana Pospíšilová, Náměšť nad Oslavou**

### 112 Topinky „Ostrouš“

25 dkg mletého masa, 1 Moravanka, 1/2 lžičky **sladké papriky**, 1/4 lžičky **pálivé papriky**, 4 vejce, sůl, **pepř**.

Mleté maso osmahneme, osolíme, opepříme, ochutíme paprikou a za stálého míchání opékáme. Pak přidáme rozšlehaná vejce. Než ztuhnou, vmícháme pomletou Moravanku a dochutíme.

Směs navrstíme na **očesnekované topinky** a zdobíme podle chuti **strouhaným sýrem**, **okurkou** apod.  
**Iveta Špačková, Kamenice**

### 113 Voňavá veka

Jedna mírně ztvrdlá **veka**, 20 dkg **másla**, sůl, **pepř**, **hrstka petrželky**, 4 **stroužky česneku**.

Veku nakrájíme na plátky asi 1/2 cm, ale nedokrojíme, aby spodní kůrka zůstala celá. Máslo utřeme s utřeným česnekem, solí a pepřem a přidáme drobně nasekanou petrželku.

Rezné plochy **veky** pomažeme, celou zabalíme do alobalu a v přehřáté troubě zapékáme asi 20 minut. Horkou ji rozbalíme a s alobalem dáme na podnos, rozkrojíme a ihned podáváme.  
**Alena Fiuryová, Kojetín**

### 114 Smažené jednohubky

**Housku** nakrájíme na plátky (chlebičky), každý namažeme **máslem**, položíme **prouzek salámu** a **prouzek tvrdého sýra**. Vždy dva chlebičky namazanou stranou složíme k sobě a obalujeme **ve vínovém těstíčku**.

**Žloutek** rozšleháme s **trochou vína**, osolíme a přidáme **trochu hladké mouky**, vmícháme **ušlehaný snh**. Těstíčko musí být hustší než na livance.

Smažíme v rozpáleném oleji po obou stranách do růžova.  
**Dagmar Vítoušková, Chodov**

Na topinku nebo sendvič:

### 115 Žižkův palcát

1 **krabička sardinek** v **tomatě**, 1 **cibule**, 2 **rajčata**, 4 **stroužky česneku**, **vejce**, **Vegeta**, **mletý pepř**, **sůl**.

Na oleji necháme zesklivatět nakrájenou **cibulku**, přidáme na kolečka nakrájená **oloupaná rajčata**, **sardinky** v **tomatě** a **nakrájený česnek**. Vmícháme **rozšlehaná vejce** (množství podle chuti), okořeníme a osolíme.

Mícháme do zhoustnutí, teplou směs dáváme na topinky, krajíce chleba, posypeme **zelenou natí**.  
**Jana Zubová, Znojmo**

### 116 Houbové toasty

2 **hrsti hub** (nebo **žampionů**), 2 **vejce**, 1 **lžice másla**, 2 **lžice smetany**, **kmín**, **sůl**.

Očištěné **houby** nakrájíme, osolíme, okmínujeme a podusíme na **másle**. Zalijeme **vejci** rozšlehanými se **smetanou** a mícháme do zhoustnutí.

Směs natřeme na **plátky veky**, posypeme **strouhaným sýrem** a zapečeme v troubě nebo grilu.  
**Tatána Kartalová, Ústí n. Orlicí**



Jsou moc dobré:

### 129 Sýrové koule

Nastrouháme 15 dkg Nivy a 15 dkg Eidamu, přidáme 3 žloutky, 4 rovné lžičce hladké mouky, 10 dkg drobně sekaného salámu Herkules a sníh ze 3 bílků. Opatrně sůl.

Lžíci vykrajujeme kousky, obalíme je ve strouhance a usmažíme.

Hodně nabydou. Podáváme je na listech hlávkového salátu s bramborovou kaší.

Lenka Cepková, Třebestovice

### 130 Žhavá cibule

Cibuli nakrájíme na 1/2cm kolečka, posypeme chilli kořením, pokapeme ostrým kečupem a obalíme v trojbalu. Smažíme v rozpáleném tuku.

Ludmila Suchá, Volyně

### 131 Mamracháčky

Proužek uzeného masa nebo párek obalíme v bramborovém těstě (jako na bramborák) a pomalu smažíme na oleji do zlatova.

Lída Martlová, Kdyně

## OMELETKY A ZAPEČENÉ NÁKYPY

### 132 Rychlá smradlavá omeletka

10 dkg sýra Eidam, 1 tvarůžek, 1 vejce.

Smícháme nastrouhaný sýr Eidam a strouhaný tvarůžek. Vmícháme vejce a rozetřeme na horkou pánev vymazanou tukem (doporučuji tekutou Ramu Cubinisse). Omeletku opečeme po obou stranách, na talíři pokapeme kečupem.

Sylva Staňková, Ostrava

### 133 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.

Hana Graumannová, Rakovník

### 134 Zapékané olomoucké jehly

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

Milada Matoušková, Krupka

### 135 Omelety pro dědu

Z mléka, vejce, mouky a soli usmažíme klasické omelety, které potřeme náplní, stočíme a teplé podáváme.

Náplň: Tvaroh utřeme s mlékem, nakrájeným salámem, nastrouhanými tvarůžky, pažitkou a podle chuti přisolíme.

Alena Fluryová, Kojetín



### 136 Smažené plněné palačinky s tvarůžky

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

Hana Pospíšilová, Náměšť nad Oslavou

Je to božské jídlo. Palačinkové těsto lze jen stěží rozoznat od sýra, lze ho připravovat v několika variantách, záleží na fantazii a použitých surovinách. Ve všech případech je však třeba použít sýr:

### 137 Smažené plněné palačinky s krabími tyčinkami

Z mouky, mléka, vejce a špetky soli si připravíme palačinky. Hotové potřeme ostrým kečupem, položíme 2 plátky sýra, 2 plátky šunky a 2 krabí tyčinky, lehce opepříme.

Palačinku svineme, obalíme v trojbalu a vysmažíme ve fritovacím hrnci jako řízek. Pro děti vynecháme kečup.

Jako příloha stačí zelenina, tatarská omáčka, kečup. Pro jedlíky přidáme hranolky a máme výtečný oběd.

Hana Pospíšilová, Náměšť nad Oslavou

Můžeme uskladnit do chladničky (asi týden) a podle potřeby smažit:

### 138 Smetanové langoše

1 kg hladké mouky, 2 vejce, 1 zakysaná smetana, 1 kostka droždí, 1/2 litru mléka.

V mléce necháme vzejít kvásek. Zaděláme s moukou, vejci, smetanou, lehce osolíme. Vypracujeme hladké těsto, necháme vykynout a 2x znovu propracujeme.

Lžíci nabíráme kousky těsta, na pomoučeném vále prsty vytáhneme do kulaté placky. Ihned smažíme v rozpáleném tuku.

Usmažené potřeme na slano – česnekem rozetřeným se solí, nastrouhaným sýrem, na sladko – různou marmeládou nebo jen pocukrujeme.

Jana Zubová, Znojmo

Můžeme jíst teplé i studené:

### 139 Sýrový nákyp

20 dkg moravského bochníku, 4 vejce, 1/8 l smetany, sůl.

Na dno vymazané remosky poklademe na plátky nakrájený sýr, polijeme smetanou, rozklepneme vajíčko, opět zalijeme smetanou. Dáme do horké trouby péct.

Milada Matoušková, Krupka

### 140 Zapečený květák s Nivou

10 dkg sýra Niva, 3 vejce, 1 dl zakysané smetany, 2 lžičky hrubé mouky, nasekaná petrželka.

Květák uvaříme do poloměkka, rozebereme na růžičky. Zapékací mísu vytřeme tukem, vysypeme strouhankou a naplníme květákem. Ze žloutků, zakysané smetany, nastrouhaného sýra a mouky vymícháme těstíčko. Přidáme ušlehaný sníh z bílků a petrželku.

Nalijeme na květák a ve vyhřáté troubě zvolna upečeme. Před dopečením posypeme trochou sýra. Podáváme s brambory nebo bramborovou kaší.

Jana Kavalírová, Dnešice

## TĚSTOVINY SE SÝREM

### 141 Bleskové těstoviny

Do uvařených těstovin vmícháme rozdrobenou Nivu, rozetřený česnek a trochu másla. Dobře promícháme a ihned podáváme.

Marta Vaitrová, Míkulov na Moravě

### 142 Těstoviny „na ostro“

10 dkg anglické slaniny, 3 stroužky česneku, 1 feferonka.

Na oleji osmahneme na nudličky nakrájenou slaninu, na plátky nakrájený česnek a nakrájenou feferonku (bez semínek).

Uvařené těstoviny smícháme se směsí, posypeme nastrouhaným sýrem a zelenou petrželkou.

Jaroslava Slouková, Olomouc

Je to vynikající, rychlé a chuťově výrazné jídlo:

### 143 Těstoviny s Nivou

Uvařené těstoviny přelijeme pikantní omáčkou. V kastrolku zahřejeme sladkou smetanu (může být i mléko), vsypeme pokrájený sýr Niva a nastrouhaný tvrdý sýr Eidam. Ihned podáváme.

Sylva Staňková, Ostrava

Vyzkoušený recept:

### 144 Špagety s Nivou

Na tuku zpěníme jednu středně velkou cibuli. Jemně osmahneme 15 dkg šunky nakrájené na nudličky. Přidáme 12–15 dkg Nivy nakrájené na drobnější kousky a necháme ji za stálého míchání rozpustit. Ochutíme 3 lžičkami jemného kečupu (podle chuti) a nakonec zalijeme sladkou smetanou ke šlehání. Necháme povařit.

Hotovou omáčkou poléváme uvařené špagety.

Iva Vosecká, Chrustenice

K jídlu nabízíme dobré víno i dobrou vodu, špagety správně uvařené „al dente“ – na skus:

### 145 Špagety jinak

Do polévkového talíře nebo misky kápneme olej, promícháme s uvařenými špagetami a polijeme rajskou omáčkou ochucenou tymiánem. Můžeme dochutit i některou koupěnou velmi pikantní omáčkou.

Posypeme osmaženou nakrájenou uzeninou (nejlépe uherák), strouhaným sýrem a „škarky“ (česnek osmažený na másle). Ozdobíme dily vařeného vajíčka.

Zdenka Červenková, Zruč n. Sázavou

## KNEDLÍKY, HALUŠKY

### 146 Knedlíky à la BARBÍ

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky a necháme v kastrolu zesklivatět. Osmahneme cibuli a na kostičky nakrájené knedlíky. Přidáme nakrájené tvarůžky, opepříme a stále mícháme, dokud se tvarůžky nerozpustí.

Marie Svobodová, Zdounky

K dušené zelenině, špenátu:

### 147 Česnekové knedlíky

1 větší syrový brambor, 1 rohlík, 1 stroužek česneku, 1 vejce, krupice.

Brambor jemně nastrouháme, přidáme rohlík nakrájený na kostičky, rozetřený česnek, vejce, osolíme. Zahustíme krupicí nebo hrubou moukou do polotuhého těsta.

Tvarujeme malé knedlíčky, zavařujeme do vroucí osolené vody a vaříme asi 20 minut.

Milada Novotná, Chlum



### 148 Brynzové halušky

50 dkg mouky (polovina hladké a hrubé), 50 dkg syrových brambor, 1 vejce, 25 dkg brynz, 20 dkg uzené slaniny.

Z brambor, mouky, vajíčka připravíme těsto, které přes sítko s velkými otvory protlačíme do vroucí osolené vody. Vaříme až vyplavou na povrch, propláchneme.

Do halušek vmícháme brynz, posypeme vyškvařenou slaninou. Můžeme podávat s kyselým mlékem.

Hilda Svatoňová, Chabařovice

## BRAMBORY A SÝR

### 149 Brambory se sýrem

Uvařené, horké, oloupané brambory dáme do mísy, osolíme. Přidáme kousek másla a na tenké plátky nakrájený smetanový tavený sýr.

Zakryjeme poklicí a necháme přikryté, aby se sýr i máslo rozpustilo. Lehce promícháme a podáváme posypané zelenou natí cibulky nebo pažitky.

Ludmila Suchá, Volyně

Jíme jen tak a pijeme k nim pivo:

### 150 Voňavé brambory

Brambory, olej, kmín, různé druhy aromatických sýrů.

Brambory nakrájíme na plátky a poskládáme je na předem vymaštěný plech. Když jsou napůl upečené, poklademe na ně kousky syrečků, Nivy, Ementálu a posypeme kmínem. Potom dopečeme.

Jaroslava Jašová, Česká Třebová

### 151 Brambory zapečené s olomouckými syrečky

Dno remosky nebo pekáčku vymažeme tukem a poklademe plátky uvařených brambor. Zасыпeme syrečky, nakrájenými na nudličky, znovu plátky brambor, poklademe kousky Ramy a zalijeme zakysanou smetanou, ve které jsme rozmíchali 1–2 žloutky.

Zapékáme v troubě.

Jarmila Mastná, Rakovník

Zapíjeme mlékem:

### 152 Pečené brambory plněné Nivou

2 středně velké brambory, 2 sýry žervé, 10 dkg Nivy, 5 dkg másla, 2 stroužky česneku, sekaná pažitka na ozdobu.

Brambory se slupkou dobře očistíme, z jedné strany nařízneme do tvaru kříže, osolíme, naskládáme na plech a dáme péct. Kříž se během pečení rozevře.

Žervé utřeme s nastrouhanou Nivou a máslem, vymícháme do pěny (pokud je směs hustá, zakápneme ji mlékem). Směs stříkáme do rozevřených brambor, posypeme pažitkou a ihned podáváme.

Iveta Špačková, Kamenice

### 153 Bramboráčky s olomouckými syrečky

Mražené bramboráčky z polotovarů, olomoucké syrečky, olej na smažení.

Na rozehřátém oleji smažíme bramboráčky po obou stranách, položíme plátek syrečku a zakryjeme dalším bramboráčkem.

Martina Zavzdilová, Brno

## 154 Olomoucké brambory

Uvařené, oloupané brambory nakrájíme na plátky, krátce povařenou brokolici nasekáme na kousky. Uvaříme bešamelovou omáčku (hladká mouka, máslo, mléko). V horké omáčce rozpustíme 2–3 kolečka olomouckých tvarůžků (měkkých). Přidáme žloutek, osolíme a opepříme.

Zapékací misku vymažeme máslem, vysypeme strouhankou. Klademe vrstvu brambor, brokolice a zalijeme bešamelem s tvarůžkami. Můžeme dochutit nasekanou zelenou natí, utřeným česnekem. Nahoru rozetřeme ušlehaný sníh z bílků (lehce osolený) a zapečeme v troubě do zlatova.

Bedřiška Křivánková, Čelákovice

## 155 Ohnivě zapečené brambory

Pekáč vymažeme máslem, poklademe plátky syrových brambor, osolíme, opepříme, posypeme grilovacím kořením. Promícháme kysané zelí s nakrájenou Moravankou, polovinu dáme na brambory, posypeme měkkým salámem nakrájeným na kostičky a cibulí nakrájenou na kolečka. Vrstvy ještě jednou opakujeme.

Povrch zalijeme šlehačkou, ve které jsme rozmíchali 2 vejce. Ve vyhřáté troubě zapékáme. Podáváme s tartkou a okurkovým salátem.

Iveta Špačková, Kamenice

Kombinuji je s cibulí, česnekem a petrželkou:

## 156 Vánoční bramborové pochutnání

2 díly syrových oloupaných brambor, 1 díl na kolečka nakrájené cibule, česnek.

Na plech vymazaný máslem rozložíme kolečka brambor a cibule. Zvlášť v hrníčku připravíme slaný vývar, do kterého jsme drobně nasekali hodně česneku.

Nalijeme na brambory a v hodně vyhřáté troubě upečeme. Posypeme zelenou petrželkou.

PhDr. Olga Štěpničková, Praha

Místo salámové směsi, naplníme bramborové mističky podušenými houbami:

## 158 Zapečené bramborové mističky

Oloupané syrové (větší) brambory rozpůlíme a vnitřek vydlabeme. Vymažeme máslem, osolíme a naplníme salámovou směsí.

Vejce natvrdo, oloupané rajče, paprikový lusk, paprikový salám, tvrdý sýr jemně nakrájíme. Osolíme, promícháme a plníme do bramborových mističek. Naskládáme do vymazaného pekáčku, na každou misku položíme plátek sýra. Mezery mezi brambory vyplníme vydlabaným zbytkem brambor. Pokapeme olejem, trochu podlijeme a pečeme nejdříve pod pokličkou, dopékáme do zlatova bez pokličky.

Dagmar Vitoušková, Chodov

K zapečeným bramborovým mističkám se výborně hodí:

## Okurkový salát

Oloupanou okurku nastrouháme na kolečka, osolíme, opepříme. Nalijeme zakysanou smetanu, ochutíme 3 stroužky prolisovaného česneku a přidáme nakrájené na tvrdě uvařené vejce. Promícháme a vmícháme rozškvařenou slaninu.

Dagmar Vitoušková, Chodov



## 158 Bramborák se sýrem

50 dkg syrových brambor, 10 dkg hladké mouky, 10 dkg strouhaného sýra, 3 bílky, majoránka, sůl.

Brambory nastrouháme, vodu částečně slijeme. Přidáme 1 bílek, mouku, nastrouhaný sýr, majoránku. Vymícháme hustší těsto a vmícháme 2 ušlehané bílky.

Na rozpáleném oleji smažíme menší placičky po obou stranách do růžova. Na talíři ozdobíme nakrájenými rajčaty a můžeme přidat i sterilovanou okurku.

Františka Nová, Kouřim

## 159 Bramborák z olomouckých syrečků

Nastrouháme na hrubo syrové brambory, na hrubo olomoucké syrečky, přidáme prolisovaný česnek (podle chuti), 1 vejce, dětskou krupičku, libeček.

Na pánvi smažíme malé bramboráčky.

Jarmila Mastná, Rakovník

Kuličky k vínu:

## 160 Syrníky „Gyros“

14 dkg strouhaných vařených brambor, 25 dkg měkkého tvarohu, 12 dkg olomouckých tvarůžků, 2 lžice piva, sůl, pepř, paprika, 4 dkg krupice, 3 vejce.

Smícháme strouhané brambory, tvaroh, strouhané olomoucké tvarůžky, pivo, sůl, pepř, papriku, krupici a 2 vejce. Opékáme na tuku až je krupice měkká, pak přidáme třetí vejce, necháme ztuhnout a hmotu necháme vychladnout.

Tvoříme malé kuličky, které obalujeme v koření Gyros a ještě je rychle opečeme na oleji.

Jsou dobré k pivu, vínu, i jen tak. Nebo je můžeme přidat do hovězího vývaru i jiné polévky.

Bedřiška Křivánková, Čelákovice

## 161 Smažená bramborová cigára

Vařené brambory jemně nastrouháme nebo prolisujeme. Vmícháme žloutky, prolisovaný česnek, osolíme, opepříme a obarvíme rajským protlakem.

Z těsta tvarujeme tenké válečky, obalíme jako řízek v trojbalu (hladká mouka, vejce, strouhanka) a smažíme do zlatova.

Eva Sedláková, Boskovice

## 162 Placičky z olomouckých tvarůžků

1 balíček tvarůžků, 1 kostka tvarohu, 3 velké uvařené brambory, 3 lžice 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.

Iveta Špačková, Kamenice

## PIZZA

## 163 Pizza se syrečky

Vypracujeme těsto na pizzu (třeba z těsta v sáčku) a vložíme do vymazané formy. Poklademe na kostičky nakrájenými syrečky, kostičkami anglické slaniny. Posypeme kmínem a kořením (dobromysl). Upečeme v předehřáté troubě, až se syrečky začnou rozpouštět.

Jaroslava Jašová, Česká Třebová



## 164 Blesková pizza na pánvi

2 vejce, 2 lžíce polohrubé mouky, 2 lžíce mléka nebo smetany.

2 rajčata, 4 plátky sýra, 4-6 plátků pikantního salámu, mletý pepř, oregano, sůl, tuk na pečení.

Vejce, mouku, mléko nebo smetanu a sůl dobře rozmícháme. Rajčata nakrájíme na plátky a sýr na nudličky. Na rozehřátý tuk nalijeme těsto, poklademe plátky salámu, rajčat, posypeme sýrem, okořeníme, osolíme a pečeme, dokud se sýr nerozpustí.

Marta Valtrová, Mikulov na Moravě

## 165 Nepravá pizza

Připravíme kvásek z 1 lžičky sušeného droždí, 0,5 dl vody a špetky cukru. Mezitím si připravíme 2 lžíce polohrubé mouky, okořeníme podle chuti Vegetou, mletým pepřem, mletou paprikou, solí, kmínem. Smícháme se vzešlým kváskem a vypracujeme těsto.

Vložíme do vymazané a moukou vysypané formy. Potřeme olejem a posypeme nasekanými 2 balíčky oloupaných tvarůžků, šunkou nakrájenou na nudličky, nakrájenou paprikou, cibulí, nakrájenými žampiony. Zalijeme 2 rozšlehanými vejci, ochucenými Vegetou a upečeme.

Jan Stělníčka, Holešov

## DOBROTÝ PEČENÉ NEJEN SE SÝREM

Nejlepší jsou čerstvé:

## 166 Brynzové koláčky

12,5 dkg hladké mouky, 12,5 dkg másla, 12,5 dkg brynzy, 1 vejce, sůl.

Na vále rychle zpracujeme mouku s máslem a s brynzou. Mírně osolíme a vyválíme tenkou placku.

Vykrajujeme kolečka, klademe na vymazaný plech a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme ve vyhřáté troubě, koláčky naskočí.

Emilie Škardová, Jindřichův Hradec

## 167 Brynzové pagáčky

50 dkg polohrubé mouky, 25 dkg tuku (Hera apod.), 1 žloutek, 15 dkg brynzy, 15 dkg strouhaného sýra Niva, 25 dkg zakysané smetany, 2 dkg droždí, sůl.

Rozpuštěný, vlažný tuk smícháme s brynzou a Nivou. Droždí a malé množství mléka s cukrem rozmícháme v hrníčku a nalijeme do dultku v mouce, kolem nalijeme smetanu, vyklápeme žloutek. Když začne droždí kynout, vše zpracujeme se sýrovou hmotou, podle chuti osolíme a necháme hodinu odpočinout.

Vyválíme, vykrajujeme nebo tvarujeme bochánky, povrch potřeme bílkem a posypeme strouhaným sýrem. Pečeme ve vyhřáté troubě (220 °C) asi 20 minut do zlatova.

Marcela Pochopová, Turnov

Pikantní, mohou se vylepšit, když na kolečka nastříkáme např. sýrovou pomazánku:

## 168 Slané koláčky „Poličanky“

20 dkg hladké mouky, 20 dkg polohrubé mouky, 20 dkg tuku (Hera apod.), 1 vejce, 15 dkg strouhaného tvrdého sýra, 10 dkg pikantního tvrdého salámu (Vysočina, Poličan, Herkules apod.), 1 cibule, sůl.

Mouky společně prosijeme, lehce osolíme, přidáme vejce, změkklý tuk, strouhaný sýr. Salám a cibuli pomeleme na masovém strojků a přidáme do těsta. Těsto zpracujeme a necháme v chladu hodinu odpočinout.

Vyválíme plát asi 5 mm silný a vykrajujeme menší kolečka. Upečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova.

Anděla Bayerová, Litomyšl

## 169 Sýrové tyčinky s celerem

10 dkg hrubé mouky, 13 dkg vařených brambor, 10 dkg másla, 1 vejce, 10 dkg strouhaného celeru, 10 dkg tvrdého strouhaného sýra, 5 dkg smetanového (taveného) sýra, mletá paprika, drcený kmín, sůl.

Do mouky nastrouháme studené brambory, na jemném struhadle nastrouhaný celer. Přidáme změkklé máslo, vejce, strouhaný sýr, tavený sýr, sůl a koření. Vypracujeme těsto a ihned vyválíme na 3mm plát.

Nakrájíme na tyčinky, naskládáme na vymazaný plech a potřeme žloutkem rozmíchaným v trošce mléka. Upečeme do zlatova.

Marcela Pochopová, Turnov

## 170 Slané pečené točenice

30 dkg polohrubé mouky, 20 dkg tuku (Hera apod.), 1/2 šálku kysané smetany, sůl.

Vypracujeme těsto a necháme v chladu alespoň hodinu odpočinout. Připravíme náplň z 10 dkg pomleté šunky (zbytky pečeného masa), 30 dkg strouhaného sýra, 1 vejce a 1 lžíce zakysané smetany.

Těsto vyválíme do obdélníku na tloušťku asi 5 mm, potřeme náplní a pevně svineme do závinu. Nakrájíme na 5 mm široká kolečka a klademe na vymazaný plech. Posypeme zbytkem strouhaného sýra a pečeme v troubě vyhřáté na 225 °C asi 10-15 minut.

Marcela Pochopová, Turnov

## 171 Křehké sýrové pečivo

25 dkg hladké mouky, 15 dkg másla, 6 dkg strouhaného tvrdého sýra, 1/2 šálku smetany, 1/2 lžičky soli, 1 lžička sladké papriky, 1/2 lžičky prášku do pečiva.

Máslo utřeme se sýry, kořením a smetanou do hladké hmoty. Přidáme mouku prosátou s práškem do pečiva a rukama zpracujeme na drobovou směs. Postupně zpracujeme na hladké těsto, vytvarujeme kouli a necháme 2 hodiny v chladu odpočinout.

Na lehce pomoučeném vále vyválíme placku o tloušťce 5 mm a vykrajujeme různé tvary. Klademe na suchý plech, potřeme 2 rozšlehanými žloutky a posypeme (sezamové semínko, kmín, sekané pistáciové oříšky, hrubá sůl, oloupané, rozpůlené mandle, mák). Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C asi 10-15 minut.

Marcela Pochopová, Turnov

Můžeme jíst teplé i studené:

## 172 Petrovo pohoštění

50 dkg hladké mouky, 5 lžic oleje, 1 žloutek, 5 dkg droždí, 1/2 lžičky soli, mléko, 50 dkg párků (cigáro, kousky uzeného).

Vzešlý kvásek nalijeme do mouky, přidáme žloutek, olej, sůl. Vypracujeme těsto a necháme vykynout (asi hodinu). Znovu zpracujeme, necháme vykynout.

Lžíci vykrajujeme kousky těsta a balíme do něj kousky uzeniny nebo masa. Potřeme žloutkem, posypeme sezamovým semínkem a nahoře 4x nařizneme. Upečeme ve středně vyhřáté troubě.

Milada Novotná, Bílina

## 173 Slaninové rohlíčky

25 dkg polohrubé mouky, 12 dkg tuku, 1 vejce, 6 lžic mléka, 1 lžička prášku do pečiva, 1 lžička soli, 30 dkg plátků anglické slaniny.

Vypracujeme těsto, necháme odpočinout v chladu. Tence vyválíme, podle dezertního talířku vykrojíme kola. Každé kolo rozkrájíme na 8 dílků (trojúhelníků).

Na dílky klademe plátky slaniny a rohlíčky stáčíme ke špičce. Klademe na vymazaný plech, potřeme rozšlehaným žloutkem a posypeme solí, mákem. Upečeme ve vyhřáté troubě.

Helena Ondřejová, Zubří



## 174 Listové kostky s Nivou

Vyválený plát listového těsta dáme na plech, na něj nastrouháme Nivu a zasypeme drobenkou se špetkou soli a máslem.

Dáme do trouby zapéct. Krájíme na kostky a podáváme s čajem nebo podmáslem.

Milada Novotná, Bílina

## 175 Tvarglovníky

Listové těsto rozválíme, rozkrájíme na čtverečky. Naplníme rozsekanými tvarůžky, pórkem nakrájeným na kolečka, jemně nakrájenou paprikou, můžeme přidat i na plátky nakrájené žampiony, šunku nebo kabanos.

Čtverečky těsta složíme v šátečky, potřeme rozšlehaným vejcem, okmínujeme a v předehřáté troubě upečeme.

Jan Stěnička, Holešov

## 176 Syrečkový závin

1 balíček listového těsta, 25 dkg měkkého tvarohu, 2 balíčky olomouckých syrečků, 10 dkg šunky (šunkového salámu), 1 vejce, 2–3 lžičce nakrájené petrželky (pažitky).

Těsto rozdělíme na 2 díly a každý vyválíme na tenký obdélník. Tvaroh vymícháme s vejcem, nakrájenou šunkou, nakrájenými syrečky a nasekanou petrželkou. Nádivku rozetřeme na těsto, svineme do závinu. Nahofé záviny několikrát propícháme vidličkou.

Vložíme do horké trouby, po 10 minutách snížíme teplotu a upečeme do růžova. Místo listového těsta můžeme použít i jiné tažené těsto vhodné na záviny.

Helena Ondřejová, Zubří

Je to hotovo raz dva:

## 177 Slaný listový závin

Listové těsto tence rozválíme na tloušťku 3–4 mm. Posypeme slabě prosátou strouhankou. Na strouhanku rozhodíme nastrouhaný sýr (cihla), zakryjeme plátky šunkového salámu. Po celé ploše zakryjeme opranými a okapanými špenátovými listy (nebo zelovými, kapustovými) a posypeme 2 stroužky nakrájeného česneku. Osolíme, opepříme, poklademe půlkami vařených oloupaných vajec a proužky kape.

Opatrně svineme do rolády, povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme solí s kmínem. Pečeme na opláchnutém plechu v dobře vyhřáté troubě asi 35–40 minut.

Anna Čepková, Náchod

## 178 Trojhránky s rybí pomazánkou

Listové těsto, sardinky v oleji, cibule, kape, mletý pepř, chilli koření, citronová šťáva.

Těsto tence vyválíme a nakrájíme na čtverce. Sardinky rozmělníme vidličkou, přimícháme jemně nakrájenou cibuli a kapii, osolíme, okořeníme a ochutíme citronovou šťávou.

Na každý čtverec položíme lžičku pomazánky, přeložíme do trojúhelníku a okraje dobře přitiskneme. Klademe na vodou opláchnutý plech, potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme solí, kmínem. Pečeme ve vyhřáté troubě.

Zdeňka Ďurjaková, Plzeň



## PIKANTNÍ UZENINY

### 175 Uzenky s Romadúrem

Uzenky podélně rozpůlíme, část vnitřku vydlabeme a drobně nakrájíme. Smícháme s kostičkami nakrájené anglické slaniny a kostičkami nakrájeného tvrdého syra. Náplň rozdělíme do vydlabaných uzenek a opečeme pod grilem, až se sýr roztaví.

Cibuli nakrájíme na kolečka, osmahneme na másle a rozložíme na povrch uzenek, posypeme kmínem.

Hana Graumannová, Rakovník

Můj oblíbený recept je opravdu „smradlavý“:

### 180 Olomoucké špekáčky

8 špekáčků, 1 balíček olomouckých tvarůžků, 6 stroužků česneku.

Špekáčky po délce nařízneme, lžičkou trochu vydlabeme. Umeleme tvarůžky, česnek a vydlabané maso ze špekáčků.

Promícháme, směsí naplníme vydlabané špekáčky. Pevně po 2 kusech zabalíme do tukem vymazaného albalu a 20 minut opékáme na zahradním grilu nebo v troubě.

Hana Kopecká, Zruč nad Sázavou

### 181 Ohnivě špekáčky

Špekáčky rozkrojíme, dovnitř dáme kolečko cibule, feferonku, dáme do pekáčku, zalijeme ostrým kečupem a černým pivem. V troubě necháme zapéct.

Ludmila Suchá, Volyně

### 182 Pikantní vuřty

8 vuřtů, 2 cibule, 2–3 stroužky česneku, 2 sterilované okurky, 2 lžičce kečupu (nebo rajského protlaku), 1 lžičce sójové omáčky, mletá paprika, chilli koření.

Na kolečka nakrájenou cibuli osmahneme na oleji, přidáme nakrájený česnek a na kostičky nakrájené vuřty. Posypeme paprikou a opečeme.

Vmícháme nakrájené okurky, kečup, sójovou omáčku, chilli. Mírně podlijeme a dusíme 15 minut.

Jaroslava Slouková, Olomouc

### 183 Čertova omáčka s rýží

5 špekáčků nakrájíme na nudličky, opečeme na oleji, přidáme na kolečka nakrájené 2 cibule, drobně nakrájené 3 stroužky česneku a 1 feferonku. Podusíme.

Zvlášť zamícháme 2 lžičce hořčice, 4 lžičce kečupu, 2 dl červeného vína. Smícháme se špekáčky, chvíli povaříme, dochutíme. Podáváme s rýží.

Stáňa Šmatlánová, Hronov

### 184 Cuketa jako čína

1 větší cuketa, 25 dkg salámu, 2 cibule, 2 stroužky česneku, orientální koření, grilovací koření, worcester, kečup, drcený kmín, mletý pepř, sůl.

Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájenou oloupanou cuketu. Osolíme, opepříme a okořeníme, přidáme prolisovaný česnek a kmín. Podusíme asi 15 minut téměř doměkka.

Salám nakrájíme na tenké nudličky, vložíme do směsi, ochutíme kečupem, worcesterem. Necháme jen krátce prohřát a podáváme s brambory.

Jana Zubová, Znojmo

## 185 Sýrové placičky se špekáčkem

1 špekáček, 10 dkg tvrdého sýra, 1 vejce, 1 lžice hrubé mouky.

Smícháme nastrouhaný sýr s vejcem a moukou. Do těstíčka přidáme nahrubo nastrouhaný špekáček.

Tvarujeme placičky a smažíme jako karbanátky v rozpaleném tuku po obou stranách.

Zdena Gröbnerová, Chotěšov

## 186 Rychlé párečky

25 dkg těsta na pizzu, 8 vídeňských párků, 3 lžice ostré hořčice, 3 lžice ostrého kečupu, 10 dkg strouhaného sýra, 1 lžice jemně usekané cibule, chilli podle chuti.

Těsto vyválíme a nakrájíme na 8 dílů, 1/4 množství sýra dáme stranou. Hořčici, kečup, chilli, cibuli a sýr promícháme, touto směsí potřeme párky, položíme je na díl těsta napříč a stočíme.

Rolky položíme švem dolů na plech, potřeme bílkem, posypeme zbylým sýrem, kmínem, špetkou pálivé papriky a ve vyhřáté troubě na 180 °C upečeme.

Iveta Špačková, Kamenice

## POLÉVKY

Dobrá, levná a rychlá:

### 187 Sýrová polévka

5 dkg sýra Niva, 1/4 litru horkého vývaru, 1 žloutek, osmažená houska, petrželka.

Na talíř nastrouháme sýr, do důlku vyklepeme žloutek, posypeme nasekanou petrželkou a zalijeme vařícím vývarem.

Věra Navrátilová, Zatec

### 188 Hermelínová polévka

1 litr vývaru z květáku, 1 masox, 1 Hermelín, zázvor, sůl, petrželka.

Ve vařícím vývaru rozpustíme masox a krátce povaříme na drobné kostičky nakrájený Hermelín. Podle chuti dosolíme, okořeníme a doplníme sekanou zelenou petrželkou. Na talíř vsypeme do polévky osmaženou drobně nakrájenou housku.

Alena Schröterová, Pízeň

S čerstvým chlebem je to výborná večeře:

### 189 Brynzová polévka

15 dkg brynz, 3/4 litru mléka, 1 žloutek, kopr.

Brynzu rozetřeme, vmícháme do osoleného mléka a necháme přejít varem. Ochutíme koprem rozsekaným na drobnou a žloutkem.

Sylva Staňková, Ostrava

Máme výbornou a rychlou polévku:

### 190 Černá polévka

Obsah jednoho želita vymačkáme do vody. Povaříme a dokořeníme drceným kmínem, majoránkou a utřeným česnekem se solí.

Anna Meisselová, Hranice na Moravě

### 191 Maďarská polévka

Na tuku zpěníme nakrájenou cibulku, posypeme mletou paprikou a přidáme na kostičky nakrájené oloupané syrové brambory. Mírně podlijeme a podusíme do změknutí. Přidáme nakrájenou uzeninu, ochutíme utřeným česnekem, oreganem, divokým kořením. Přidáme masox a zalijeme litrem studené vody.

Ve šlehačce rozmícháme lžičku hladké mouky a nalijeme do polévky. Povaříme ještě asi 5 minut.

Hana Graumannová, Rakovník



Polévka pro ty, kteří se ráno probudili z opilosti. Bud přestaneme pít, nebo nám polévka zachutnala. Co vy na to?

### 192 Česneková polévka

Krajíc chleba nakrájíme na kostky a osmahneme na sádle. Chleba vyndáme, nalijeme 0,5 litru vody, přivedeme do varu, vhodíme 1 kostku česnekového bujonu. Zároveň přidáme několik plátků sýra Niva a po chvíli hrst vlasových nudlí. Povaříme 3–4 minuty, pak odstavíme a vklepneme 1 celé vejce. Dochutíme polévkovým kořením.

Ti, kteří toho víc vypili, mohou si přidat pár kapek červeného chilli koření. Těsně před jídlem přidáme opečený chléb.

Josef Došík, Lobodice

Vhodná zvláště v zimním období jako hlavní jídlo, je výborná. Nebudete litovat provařeného času:

### 193 Vydatná zelná polévka

Uzená žebra, 2 cibule, 1 bobkový list, 3 kuličky pepře a nového koření, kysané zelí, kůže ze slaniny, 1 nožka pikantní klobásy, hrst namočených sušených hub, sůl.

Žebra uvaříme doměkka s 1 nasekanou cibulí a kořením. Scedíme, maso obereme a do vývaru dáme kysané zelí, namočené houby, kůži ze slaniny, nakrájenou cibuli a nakrájenou klobásu. Osolíme, malinko osladíme a ochutíme kořením (Vegeta, Knorr).

Umícháme jíšku z 1 lžice hladké mouky, trochu mléčné papriky a lžice másla. Přidáme do zelné polévky (až je zelí měkké) a povaříme. Polévku vylepšíme 1 konzervou bílých fazolí, trochou syrového kysaného zelí, obraným uzeným masem a vše zalijeme TATRA mlékem. Podáváme s tmavým chlebem, porce můžeme ozdobit kopečkem šlehačky a posypat mletou paprikou.

Jana Sobotková, Hranice

## MASOVÁ JÍDLA CHUŤOVĚ VÝRAZNÁ

Chutná jako kachna:

### 194 Kuře na černém pivu

Kuře osolíme, okmínujeme a dovnitř kuřete dáme 2 omytá, celá jablka. Poklademe kousky másla a zalijeme asi 1 dl vody. Pečeme 25 minut. Pak podlijeme 0,5 litru černého piva, dopékáme a podléváme pivem. Z hotového kuřete vyjmeme jablka. Podáváme s bramborovým nebo houskovým knedlíkem a zelím.

Marie Kmoníčková, Kolín

### 195 Kuřátko à la Martin

Ostřejší hořčici smícháme s medem, citronovou šťávou a vodou. Porce kuřecího masa potřeme touto směsí, obalíme ve strouhance a smažíme po obou stranách do růžova.

Filip Florus, Praha

### 196 Kuře s medem

Připravíme si nálev ze 3 lžic medu, 2 lžic sójové omáčky, 2 lžic oleje, 2 lžic dezertního vína (stačí i jablečné víno), 1 lžičky soli, mletého zázvoru a mleté skořice. Do nálevu zamícháme 1 menší nakrájenou cibuli a 2 prolisované stroužky česneku.

Kuře naporcujeme na menší kousky a naložíme do medového láku na 48 hodin, občas obrátíme. Upečeme klasickým způsobem v troubě do zlatova, před koncem pečení položíme na porce kuřete kousiček másla.

Zdena Gröbnerová, Chotěšov

Pečeme vše v jednom hmci (pekáči):

### 197 Kuře se zelím

V hmcí nebo pekáči orestujeme na tuku nakrájenou cibuli, zasypeme 2 lžicemi hladké mouky a zalijeme 2 dl vody. Rozvaříme, do hmce vykloupíme 1 velkou sklenici sterilovaného zelí a poklademe porcemi kuřete. Osolíme, okmínujeme a pečeme v troubě zakryté 30 minut.

Odklopíme, maso potřeme rozpuštěným máslem s grilovacím kořením a upečeme do zlatova.

Jana Zubová, Znojmo

### 198 Křenová kuřecí prsíčka

Naklepané kuřecí plátky osolíme a potřeme hořčicí. Položíme plátek šunky nebo anglické slaniny, plátky rajčete a posypeme strouhaným křenem (asi 1/2 lžičky na porci).

Každý plátek položíme na máslem vymazaný kus alobalu a důkladně zabalíme. Naskládáme do pekáčku nebo do Remosky a upečeme do měkka.

Zdena Varžová, Písek

### 199 Kuře pod peřinou

40 dkg bůčku, 3 rohlíky, 1 cibule, 2 vejce, 2 stroužky česneku, sladká paprika, mletý pepř, majoránka, sůl, petrželka.

Kuře nakrájené na menší kousky osolíme a opepříme. Naskládáme do vymaštěného pekáče.

Bůček, rohlíky zvlhčené mlékem, cibuli a česnek pomeleme. Přidáme žlutou, papriku, petrželku, majoránku. Vmícháme ušlehaný sníh. Nádivku rozetřeme na porce kuřete a pečeme asi hodinu.

Marie Peňázová, Kostelec nad Labem

### 200 Křidélka à la Záběhlice

Marmeládu „Meruňka“ rozmícháme s kečupem, olejem a citronovou šťávou. Osolíme, opepříme, přidáme utřený česnek a trochu nakrájené feferonky.

Touto směsí potřeme kuřecí křidélka (nebo celé kuře) a necháme asi hodinu odležet. Pekáč vymažeme tukem, poklademe křidélka, plátky citronu a upečeme.

Filip Florus, Záběhlice

### 201 Čínské řízky

50 dkg kuřecích prsíček, 3 vejce, 3 lžice Solamylu, 1 menší pórek, 1 lžička grilovacího koření, 1/2 lžičky mletého pepře, špetka moučkového cukru, sůl.

Kuřecí maso (bez kůže) nakrájíme na nudličky. V misce rozšleháme vejce se Solamylem, přidáme koření, cukr, sůl a nakrájený pórek. Vše důkladně promícháme a do směsi vložíme maso. Necháme 24 hodin v chladničce odležet.

Na rozpálený olej rozetřeme připravenou směs do vrstvy asi 15 mm a smažíme po obou stranách do zlatova. Každou usmaženou porci posypeme nakrájeným čerstvým pórkem

Bronislava Rájková, Ostrava-Hrabůvka

### 202 Kuřecí nudličky s Nivou

60 dkg kuřecího masa, 10 dkg Nivy, 1 pórek, grilovací koření, 2 plátky šunky, 1 kostka zeleninového vývaru, 1 kelímek smetany.

Maso nakrájíme na tenké nudličky, okořeníme a rychle orestujeme v rozpáleném tuku. Přidáme na kolečka nakrájený pórek, na nudličky nakrájenou šunku a osmažíme. Posypeme rozdrobeným sýrem, prohřejeme a zalijeme vývarem ze zeleninového bujonu.

Když se sýr roztaví, přilijeme smetanu, provaříme. Podáváme s vařenými brambory a na talíři hustě posypeme zelenou petrželkou.

Jana Kosičková, Blansko



### 203 Dábelská směs s burskými oříšky

40 dkg kuřecího masa, 20 dkg žampionů, 6 stroužků česneku, hrst burských oříšků, bílý pepř, sůl.

Maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme a spolu s utřeným česnekem a burskými oříšky opečeme na oleji. Potom přidáme na plátky nakrájené žampiony, podlijeme 2 dl bílého vína a podle potřeby i vodou. Dusíme do měkka. Hotový pokrm lehce posypeme pokrájenými feferonkami.

Podáváme s hranolky.

Václava Součková, Plzeň

### 204 Kuřecí křidélka s jablky

2–3 kusy kuřecích křidélek, 1 vejce, 2 lžice světlého piva, trochu soli a Solamylu (škrobová moučka), koření podle chuti (paprika, grilovací koření, bylinná směs apod.), 5 dkg anglické slaniny, 2 jablka.

Z vejce, piva, škrobové moučky a koření vymícháme řídké těstíčko. Křidélkům odřízneme špičky a takto upravená obalíme v těstíčku. Smažíme v rozpáleném oleji.

Přidáme na tenké nudličky nakrájenou anglickou slaninu. Jablka oloupeme, nakrájíme na 1 cm silná kolečka, vykrojíme jádřinec a obalíme je v kari koření. Přidáme k ostatnímu na pánev a opékáme do měkka. Porce ozdobíme na talíři zeleninovou oblohou.

Bedřiška Křivánková, Čelákovice

### 205 Dábelská směs se žampiony

3–4 kuřecí řízky, 4–5 stroužků česneku, 1 plechovka žampionů, 2 kapie, sůl, mletý pepř, 1 lžička mleté papriky, chilli podle chuti, kečup, kousek masoxu.

Kuřecí řízky nakrájíme na nudličky a dáme na rozpálený olej. Osolíme, opepříme, přidáme mletou papriku, česnek, pokrájené žampiony a dusíme za občasného podlití. Přidáme chilli a pokrájené kapie a ještě chvíli podusíme, ale jen krátce, aby kapie nebyly příliš měkké. Dochutíme kečupem, kouskem masoxu a zahustíme 1 lžičkou Solamylu, který jsme rozmýchali s trochou vody.

Podáváme s hranolkami.

Helena Hejzlarová, Braňany

### 206 Falešné šnečí maso

25 dkg vařených kuřecích žaludků, 25 dkg kuřecího masa (zbytky z pečené), 25 dkg kuřecích jater, namočená houska do červeného vína, sůl, pepř, zázvor, kousek másla, žoutek.

Žaludky, kuřecí maso, kuřecí játra umeleme na masovém mlýnku, přidáme vymačkanou housku z červeného vína, okořeníme, zjemníme žlutkem utřeným s máslem. Z těsta tvarujeme malé placičky, které opékáme nebo je plníme do šnečích lastur.

Bedřiška Křivánková, Čelákovice

### 207 Krutí sekaná se sýrem

60 dkg mletého krutího masa, 20 dkg sýra Eidam (tenké plátky), 5 dkg ovesných vloček, 1 vejce, 1 dl mléka, 1 lžička koření (Směs pro mletá masa), sůl.

Do mletého masa dáme vejce, mléko, olej, koření a podle chuti osolíme. Pak vmícháme vločky a směs promícháme.

Směs rozetřeme (na mikrotenu) na plát, poklademe plátky sýra a mokřýma rukama svineme. Přeneseme na pekáč a upečeme do zlatova.

Jana Zubová, Znojmo

## 208 Řízky „Niva“

5 dkg sýra Niva, 2 vejce.

Vejce rozšleháme a smícháme s jemně nastrouhaným sýrem. **Vepřové plátky** tence naklepeme, osolíme. Obalíme v hladké mouce, vaječném těstíčku se sýrem a strouhance.

Smažíme v rozpáleném tuku, na talířích ozdobíme plátkem citronu.

Eva Moravcová, Brno

## 209 Tvarůžkový plněný řízek

**Vepřové řízky** naklepeme, osolíme, opepříme, poklademe plátky šunky a syrečků. Maso přehneme na polovinu a spojíme jehlou. Obalíme v trojbalu a usmažíme

Hilda Svatoňová, Chabařovice

## 210 Olomoucký řízek se šunkou

4 vepřové řízky, 4 stroužky česneku, 20 dkg šunkového salámu, 1 balíček tvarůžků, sůl, pepř.

Maso naklepeme, mírně osolíme, opepříme a vnitřní stranu potřeme utřeným česnekem. Šunkový salám a tvarůžky pokrájíme na drobno. Na každý plátek masa dáme směs salámu a sýra, přehneme a sepne párátkem. Obalíme v trojbalu a usmažíme v rozpáleném tuku. Hotové pokapeme citronovou šťávou. Podáváme s bramborovou kaší.

Pokud nám zůstane sýrová směs (záleží na velikosti řízku), přidáme vařený brambor, promícháme a opečeme (nebo obalíme jako řízek a usmažíme).

Iveta Špačková, Kamenice

## 211 Kotleta s Hermelínem

**Vepřovou kotletu** naklepeme, opepříme, pokapeme sójovou omáčkou a posypeme kořením Vegeta. Necháme chvíli odpočinout, pak prudce na rozpáleném tuku opékáme.

Na opečené kotlety položíme na plátky nakrájený **Hermelín** a v rozehřáté troubě chvíli zapečeme. Porce masa na talíři posypeme nakrájeným vařeným vejcem. Podáváme s vařenými brambory, hranolkami.

Helena Ondřejová, Zubří

## 212 Česnekové řízky

2 vejce, 1 lžička soli, 3 stroužky česneku, 1 lžice koření Maggi, 1 lžice hořčice, 2 lžice škrobové moučky Solamyl.

Česnek utřeme nebo prolisujeme a všechny přísady smícháme. Do směsi naložíme plátky masa na 24 hodin. Další den upečeme.

Milada Novotná, Bílina

## 213 Kořeněná specialita

**Vepřové kotlety** (asi 1 kg) naklepeme a namáčíme do připravené směsi.

V mixéru smícháme 5 vajec, 2 lžice soli, 1 lžičku mletého kmínu, 1 lžičku mletého pepře, 1 lžičku majoránky, 1 lžičku sladké papriky, 1 lžičku kari, 1 lžičku pálivé papriky, 1 lžičku worcesteru, 1 lžičku kečupu, 1 lžičku hořčice, 1 lžičku Vegety.

Necháme v lednici 1–2 dny uležet. Potom prudce opékáme.

Podáváme s hranolkami a zeleninovou oblohou.

Alena Bazalová, Třebíč



## 214 Řízky jako minutky

**Řízky z krkovic** naklepeme a na krajích nařízneme. Potřeme česnekem rozetřeným se solí (1 řízek = 1 stroužek česneku). Potřené řízky naložíme asi na 3 hodiny do studeného mléka. Vyjmeme, osušíme a usmažíme na rozehřátém oleji. Každý řízek potřeme křemžskou hořčicí a posypeme nakrájenou osolenou cibulí pokapanou citronovou šťávou. Podáváme s hranolkami nebo vařenými brambory.

Květa Bielická, Český Krumlov

## 215 Křenové řízky

4 vepřové řízky, máslo, párek, sůl, křen.

Strouhaný křen utřeme s máslem na hustou kaši. Maso naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme křenovou směsí asi 1 cm, vložíme kousek párku a zabalíme jako ptáčka.

Dáme do vymazaného pekáče, podlijeme vodou a přikryté pečeme. Měkké odklopíme a dopečeme do červena.

Podáváme s bramborovou kaší.

Dagmar Hoblová, Plzeň

## 216 Maso na zelenině

1 kg vepřové kýty, sůl, pepř, česnek, sójová omáčka, kečup, Moravanka, tvarůžky.

Maso nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme utřeným česnekem a prudce opečeme na oleji po obou stranách.

Přidáme okapanou zeleninu, rozsekanou na kousky a podusíme. Dochutíme kečupem a sójovou omáčkou.

Na hotové plátky nakrájíme na kolečka cibuli. Nahoru nastrouháme tvarůžky.

Ludmila Suchá, Volyně

## 217 Divočinové minutky

4 vepřové (kuřecí, svičkové) plátky, koření „Divočina“ (na sáčku je myslivce), 2 lžice sójové omáčky, 2 lžice brusinek, 1 plechovka Tatra mléka (může být i šlehačka).

Plátky hodně naklepeme, posypeme kořením a zprudka opečeme po obou stranách na rozpáleném tuku. Zalijeme sójovou omáčkou, necháme „překulit“ varem. Přidáme brusinky, zalijeme Tatra mlékem. Znovu necháme přejít varem a ihned sejmeme z ohně. Podáváme s rýží.

manželé Šmejcovi, Ostroměř

Pokud nechcete mít pus v jednom plameni, uberte páliového koření:

## 218 Dábelské kousky

1 větší cibule, 3 malé kyselé okurky, 1 sterilovaná kapie, 4 stroužky česneku, 1 feferonka, 1 lžice pikantní hořčice, ostrý kečup, mletý pepř, sůl.

Plátky naklepaného masa (vepřové, roštěnky, svičková) potřeme olejem a necháme hodinu odležet.

Na oleji osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájené okurky, kapii, nasekaný česnek a feferonku. Vmícháme hořčici a kečup, zamícháme a chvíli podusíme. Maso na teflonové pánvi nebo na grilu osmažíme po obou stranách a na každou porci masa navrstvíme „dábelskou omáčku“. Podáváme s pečenými brambory, chlebem.

Jana Zubová, Znojmo

## 229 Mleté uzené řízky

40 dkg vepřového masa, 10 dkg uzeného sýra, 1 vejce, mletý pepř, sůl, 1 lžice strouhanky, nasekaná petrželka.

Maso pomeleme, sýr nastrouháme a s ostatními surovinami dobře promícháme, osolíme, opepříme podle chuti.

Formujeme placičky, obalujeme ve strouhance a smažíme po obou stranách v rozpáleném tuku.

Marle Peňázová, Kostelec nad Labem

## 220 Česnekové závitky

10 stroužků česneku, 4 lžice oleje, 4 lžice drobně nakrájené petrželky.

Plátky masa (hovězí, vepřové) tence naklepeme, osolíme a opepříme. Česnek drobně nakrájíme, smícháme s olejem a petrželkou. Plátky potřeme náplní, svine a sepneme párátkem.

Opečeme na oleji, podlijeme vývarem a dusíme do měkka. Ochutíme 2 lžicemi bazalky, špetkou oregana a podle chuti osolíme. Maso vyjmeme, šťávu zahustíme 2 lžicemi Solamylu a krátce povaříme. Podáváme s rýží.

Hana Graumannová, Rakovník

## 221 Barevná pánvička

50 dkg vepřového masa (plec, krkovice), 1 velká cibule, 1 malá plechovka krájeného ananasu, 4 lžice sójové omáčky, 1 červená, zelená a žlutá paprika, chilli, sůl, pepř, 5–6 lžic oleje, 2 lžice octa, 1 lžice medu.

Do mísy dáme pokrájenou cibuli, šťávu z ananasu, sójovou omáčku. Přidáme maso nakrájené na nudličky, promícháme a necháme 30 minut odležet. Potom maso vyjmeme na síto a necháme okapat. Po částech opékáme na horkém oleji. Hotové osolíme, opepříme.

Ve zbylém výpeku krátce podusíme papriky posypané chilli, podlijeme marinádou a povaříme. Po 5 minutách přilijeme ocet a med.

Do promíchané šťávy s paprikami vložíme maso, ananas, dochutíme, prohřejeme. Podáváme s hranolkami nebo rýží.

Iveta Špačková, Kamenice

## 222 Ďábelské maso

40 dkg vepřového nebo kuřecího masa nakrájíme na nudličky a opečeme na rozehřátém oleji. Před dopečením přidáme 2 cibule nakrájené na kolečka, 4 stroužky česneku nakrájeného na plátky, feferonky podle chuti.

V hrnečku promícháme 2 lžice ostré hořčice, 4 lžice kečupu, osolíme a zalijeme trochou červeného vína. Opečené maso podlijeme touto směsí a lehce povaříme. Podáváme s rýží.

Jana Metlíková, Dub nad Moravou

## 223 Slavnostní smažený špíz

Kousky libového vepřového masa opečeme na tuku, osolíme, opepříme. Střídavě napichujeme na jehly s červenou paprikou a kousky sýra. Obalíme v trojobalu a usmažíme jako řízek.

Dagmar Vyorálková, Lipník nad Bečvou

## 224 Řecká specialita „Gyros“

Osolené kousky masa – různé druhy (vepřové, kuřecí, skopové, lze použít i uzeninu) namáčíme v marinádě (na 0,5 dl oleje dáme lžičku Gyrosu).

Kousky navlékáme na grilovací jehly a grilujeme nebo pečeme. Podáváme s brambory nebo hranolky.

Bedřiška Křivánková, Čelákovice



Zasílám vám „smradlavý recept“, ale vynikající:

## 225 Bludný Holanďan

60 dkg libového bůčku, 30 dkg uzeného sýra, 8–10 olomouckých tvarůžků, 1 lžice Vegety, 1 lžice kari koření, 10 dkg hladké mouky, 12 dkg hrubě nasekaných mandlí, 2–3 vejce, 12 dkg strouhanky.

Umeleme bůček, uzený sýr, promícháme s Vegetou a kari kořením. Tvarůžky obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance smíchané s mandlemi.

Tvarůžky v trojobalu obalíme připravenou masovou směsí asi do vrstvy 1 cm ze všech stran. Vytvarujeme bochánky, které ještě jednou obalíme v mouce, vejcích a strouhance. Smažíme ve větší vrstvě rozpáleného oleje. Podáváme horké s bramborem a zeleninovou oblohou.

Marta Karpišková, Vranovice

## 226 Pantůček

1 kg bůčku, 5 kuliček pepře, 25 dkg stroužků česneku, 5 bobkových listů, 1 lžička kari, 1 lžička mletého pepře, 1 lžička sladké papriky, 1 lžička Ďábelského koření, 1 lžička grilovacího koření, worcester.

Bůček, 5 kuliček pepře, 10 stroužků česneku, 5 bobkových listů vaříme asi 1 hodinu. Mezitím si připravíme marinádu z 15 stroužků česneku utřeného se solí, přidáme ostatní koření a ještě teplý bůček potřeme marinádou a hned zabalíme do alobalu.

Po vychladnutí dáme do lednice a necháme 6 dní uležet. Krájíme na tenké plátky na chléb.

Ludmila Suchá, Volyně

## 227 Zbojnický bůček

Bůček uvaříme ve slané vodě s kuličkami nového koření, pepře a cibulí. Po uvaření protkeme špičatými feferonkami a potřeme česnekem utřeným se solí. Obalíme ve směsi sladké a pátlivé papriky, zabalíme do alobalu a necháme alespoň 5 dní uležet v lednici.

Václava Součková, Pízeň

## 228 Ďábelské bomby

Do mísy dáme asi 50 dkg mletého masa, které dobře zpracujeme se 2 lžicemi hrubé mouky, 3 lžicemi strouhanky, přidáme 2 vejce, 2 usekané feferonky a 2 stroužky česneku. Zpracujeme a ochutíme mletým pepřem a oreganem.

Tvarujeme kuličky, smažíme v rozpáleném tuku. Jako přílohu podáváme vařený brambor a tatarskou omáčku.

Ladislava Remišová, Záběhllice

## 229 Ovar s křenovou omáčkou „Vejmrdou“

Uvaříme do měkka 1 kg vepřového masa s kostí (koleno, hlava) s cibulí, kuličkami pepře a solí.

Na talířích přeléváme omáčkou, která by měla mít příjemně pátlivou sladkokyselou chuť.

Smícháme 4 velké lžice strouhaného křenu, 1/2 šálku vývaru z masa, sůl, 1 lžice octa, kostka cukru, 1 strouhaná karotka a jablko. Podle chuti dosolíme a dokyselíme.

Václava Součková, Pízeň

## 230 Ostré jazyky

Vepřové jazyky uvaříme ve slané vodě doměkka. Po vychladnutí je oloupeme a nakrájíme na plátky. Zapékací misku vymažeme máslem, poklademe plátky masa, které potřeme pastou (utřený česnek s grilovacím kořením).

V troubě zapékáme asi 20 minut.

Ladislava Remišová, Záběhllice

Tento recept mohou doporučit jako silvestrovskou pochoutku nebo jako pohoštění pro předem očekávanou návštěvu. Jistě bude vaše snaha o dobré a zajímavé jídlo oceněna!

## 231 Zebří jazyk

**Uvařený jazyk** necháme vychladnout a mezitím si připravíme nádivku: 2 lžíce másla, 2 čtverečky roztíratelného sýra, 2 lžíce strouhaného sýra, 2 lžíce strouhaného křenu, 2 lžíce pikantní hořčice, 2 lžíce krájeného pórku, citronová šťáva, 4 plátky krájené cikánské pečeně.

Vše smícháme a uděláme pomazánku. Jazyk pokrájíme na plátky (asi 1 cm široké) a namažeme pomazánkou. Pak vložíme do alobalu a necháme v ledničce min. 4 hodiny ztuhnout. Porcujeme tak, že řežeme zešikma, aby byly vidět pruhy.

Lenka Gatingerová, Frýdek-Místek

## 232 Vepřová játra s feferonkami

Vepřová játra nakrájíme na kousky, poprášíme **závorem** a prudce opečeme na oleji. Přidáme **papriku** nakrájenou na nudličky, **cibuli**, 1–2 **feferonky**, podle chuti a podusíme. Nakonec **osolíme**, **opepříme** a dochutíme **worcesterem**.

Jaroslava Slouková, Olomouc

## 233 Játra s jablky

25 dkg **jater**, 2 **párky**, 10 dkg **slaniny**, 2 **cibule**, 1–2 **jablka**.

**Cibuli**, **oloupaná jablka**, **párky**, **slaninu** a **játra** nakrájíme na **plátky**. Napichujeme střídavě na grilovací jehly a smažíme v rozpáleném tuku ze všech stran.

Podáváme s **chlebem**, **brambory** a **solíme** až před podáváním.

Tatána Kartalová, Ústí n. Orlicí

## 234 Pikantní játra

Vepřová (**drůbeží**) **játra** nakrájíme na plátky, lehce naklepeme a potřeme **hořčicí**. Pospeme **mletým pepřem**, **paprikou** a **polohrubou moukou**. Opečeme po obou stranách na tuku.

**Játra** vyjmeme a ve výpeku osmahneme **nakrájenou cibuli** a na kostičky nakrájený **plátek slaniny**. Vmícháme 2 lžíce **kečupu**, 1 lžičku **worcesteru**, zředíme **vývarem** (nebo horkou vodou) a krátce povaříme.

Vložíme **játra**, podle chuti **osolíme**, ochutíme **Vegetou**.

Jaroslava Slouková, Olomouc

## OHNIVÉ GULÁŠE

## 235 Pikantní směs

1 konzerva „Vepřové ve vlastní šťávě“, 1–2 **cibule**, 3–4 **feferonky**, 2 **sterilované okurky**, 2 lžíce **ostrého kečupu**, 2 lžíce **sójové omáčky**, **mletý pepř**, **sůl**.

Na tuku z konzervy osmahneme **nakrájenou cibuli**, **nakrájené feferonky**. Přidáme **maso** z konzervy, **nakrájené okurky**. Ochutíme **kečupem**, **sójovou omáčkou** a **podlijeme vodou**.

Dusíme 10 minut, **osolíme** a **opepříme**.

Jaroslava Slouková, Olomouc

## 236 Pivovarská bašta

80 dkg **vepřového masa**, 10 dkg **kečupu**, 1 dl **piva 12°**, 3 lžíce **sójové omáčky**, **mletý pepř**, **sůl**, **mletá paprika**, 1 **velká cibule**, **pórek**.

**Maso** nakrájíme na menší kousky, **osolíme**, **opepříme** a zalijeme **kečupem**. Dusíme pod pokličkou a **podléváme pivem**. Podle chuti přidáme **mletou papriku** a **sójovou omáčku**.

Před dokončením přidáme na tenká kolečka **nakrájenou cibuli** a **pórek**.

Alena Zapletalová, Hulín

## 237 Guláš z roštěnce

50 dkg **roštěnce** nakrájíme na kostky a zprudka opečeme na oleji, přidáme 2 **nakrájené cibule**, **lžičku sladké papriky**, 3 **feferonky**, 1 **malé sterilované lečo**, 1 **lžičku pepře**, **sůl**, zalijeme **vývarem** a **dusíme**. Nakonec **přidáme** **malou štamprli meruňkovice**. Na talíři **sypane** **strouhaným sýrem**.

Marta Kocourková, Horšovský Týn

Vhodné na merendy, stačí pro 20 lidí:

## 238 Guláš za studena

(podle bývalého spolupracovníka p. Paštiky)

1 kg **vepřového bůčku** (ramínko), 1 kg **hovězího předního masa** (možno přidat kousek vařeného uzeného), 3/4 kg **cibule**, 1 **velká sklenice kapří**, **feferonky podle ostroty** (12–15 kuliček – raději méně), 3/4 **láhve oleje**, 1 **lahvička kečupu**, 2 **polévkové lžíce worcesteru**, **sůl**, **pepř**.

**Cibuli** nakrájíme na kolečka a **pomačkáme**, **scedíme** kapi a **nakrájíme** na nudličky, na jemno **nakrájíme feferonky**, trochu **osolíme** a **opepříme**, dáme do velkého hrnce, zalijeme **olejem** a **podusíme**, až je **cibule poloměkka**. Přidáme **uvařené**, na kostičky **nakrájené maso** (vaříme každé zvlášť – zbude na polévky), **jen promícháme**, **přidáme kečup** a **worcester**, **zamícháme**, **odstavíme** a **necháme vychladnout**.

Jíme **studené** s **chlebem**.

Ludmila Menclová, Dvůr Králové nad Labem

## ČERTOVSKY DOBRÁ RYBA

## 239 Dábelské filé

Pikantní směsí **potřeme porce filé** a **necháme alespoň 2 hodiny odležet**. Vložíme do **pekáčků (remosky)**, **pokapeme olejem**, **posypeme strouhankou** a **upečeme**. Zdobíme **plátkem citronu**.

**Pikantní směs**: 1 lžíce **hořčice**, 2 lžíce **oleje**, 1 lžíce **oregana**, 1 lžíce **papriky**, **trocha chilli**.

Jiřina Marhoulová, Řevnice

## 240 Kari filé s krabími tyčinkami

**Filé a krabí tyčinky** nakrájíme na centimetrové kostky. Smícháme 2 **žloutky**, 2 lžíce **Solamylu**, 2 lžíce **oleje**, 1 lžičku **kari**, **špetku chilli**, **trochu soli** a **bílého pepře**.

**Ne**cháme asi **hodinu odležet**. Potom **orestujeme** jako „čínu“ na rozpáleném oleji. Hotové **přelijeme** **holandskou omáčkou**.

Hana Pospíšilová, Náměšť nad Oslavou



## 241 Zlatá rybka

Jakoukoliv mraženou nebo čerstvou mořskou rybu (makrela, hejk i filé) nakrájíme na porce a vložíme do máslem vymazané zapékačské misky.

Připravíme pastu z rostlinného másla utřeného s plnotučnou hořčicí, vmícháme do ní hodně strouhaného tvrdého sýra a osolíme. Každou rybí porci potřeme alespoň 1 cm silnou vrstvou připravené pasty. Přiklopíme a v předehřáté troubě 20 minut zapékáme, odkryjeme a ještě 10 minut dopékáme. Podáváme s bramborovou kaší.

Zdena Gröbnerová, Chotěšov

### TRADIČNĚ – NETRADIČNĚ

Recept přivezla sestra z jihoamerického Chile. Jídlo je velmi chutné:

## 242 Chilská empanáda

50 dkg prorstlého hovězího masa, 3 dkg cibule, 5 dkg nakládaných oliv, 5 dkg rozinek, 1 lžička mletého pepře, 2 feferonky, 5 dkg droždí, 2,5 dl vody, lžička tlučného kmínu, 50 dkg hladké mouky, olej na potření.

Maso umeleme s cibulí, prudce osmahneme na sucho, přidáme nakrájené olivy a rozinky, osolíme, okořeníme pepřem a feferonkami.

Z droždí připravíme kvásek, přidáme vodu, sůl, kmín, mouku a vypracujeme chlebové těsto, necháme vykynout.

Vyválíme placku, rozkrájíme na čtverečky a plníme připravenou masovou nádivkou. Tvarujeme do bochánků. Potřeme olejem a pečeme na moukou vysypaném plechu.

Mgr. Magda Hurtová, Uherské Hradiště

Výsledkem je nepříliš vzhledný, ale velmi chutný a vydatný pokrm:

## 243 Hrách s tvarůžky aneb „Explozivní směs“

40 dkg hrachu, 15 dkg tvarůžků, 15 dkg 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 uvažený hrách, ochutíme pepřem, majoránkou a česnekem utřeným se solí, přidáme pokrájené tvarůžky a prohřejeme.

Marie Svobodová, Zdounky

### PIKANTNÍ OMÁČKY

## 244 Křenová omáčka

(bez mouky)

1 lžice másla, 1 lžice strouhaného křenu, 3 lžice kyselé smetany, 1/2 lžičky octa, sůl, cukr, 1–2 žloutky.

Rozpustíme máslo, vmícháme strouhaný křen. Přilijeme po lžičkách kyselou smetanu a ocet podle chuti. Osolíme, osladíme a hodně zahřejeme, ale nevaříme. Odstavíme a do horké omáčky zašleháme žloutky.

Marie Pavlíková, Příbram

Pikantní super příloha k jakémukoliv masu:

## 245 Super „Dábelka“

Do tatarské omáčky prolisujeme 4 stroužky česneku, 1 větší nakrájenou sladkokyselou okurku, 1 menší nakrájenou cibulí. Přidáme přiměřeně kečup, na špičku nože kari koření a promícháme.

Jan Stěnička, Holešov



K vařenému masu, ke kyselým rybám. Chutná výborně k sekanému masu nebo k uzeninám:

## 246 Hořčicová omáčka

1 natvrdo uvařené vejce, 1 lžička cukru, 2 lžice hořčice, 1 lžička oleje, 2–3 lžice kyselé smetany, 1 kyselá okurka, sůl.

Uvařený žloutek rozetřeme s trochou soli, hořčicí, cukrem a olejem. Do hladké směsi vmícháme smetanu, drobně nakrájenou okurku a nakrájený bílek.

Marie Pavlíková, Příbram

Omáčkou můžeme polévat zapékanou zeleninu, vejce, pikantní ke grilovaným jídlům:

## 247 Sýrová omáčka

1 vrchovatá lžice strouhaného sýra, 1/4 litru studeného mléka, 1 lžice hladké mouky nebo kukuřičného škrobu, sůl, pepř, trochu strouhaného muškátového ořechu nebo květu.

Mléko smícháme s moukou, osolíme a opepříme. Zvolna zahříváme za stálého míchání až zhoustne. Vmícháme strouhaný sýr, ochutíme muškátovým květem nebo strouhaným oříškem a vymícháme do hladka.

Marie Grundmannová, Žacléř

Je výborná na zdobení zeleninových salátů:

## 248 Majonéza se sardelovou pastou

4 žloutky uvařené na tvrdo, 5 dkg másla, 1/2 kávové lžičky hořčice, 1 lžice husté smetany, citronová šťáva, sůl, pepř, sardelová pasta.

V misce ušleháme čerstvé máslo do pěny, přidáme prolisované žloutky, hořčici, sardelovou pastu podle chuti, citronovou šťávu, sůl a pepř. Nakonec přikapeme hustou sladkou smetanu.

Majonézu naplníme do pytlíku s hvězdičkovou trubičkou a zdobíme různé saláty.

Ludmila Szotkovská, Karviná

Důležité je zachovat poměr oleje a mléka. Je vynikající, zkoušeli jsme v redakci:

## 249 Majonéza bez vajec

2 díly oleje, 1 díl mléka, 1 malá lžička hořčice, sůl, trochu cukru.

Vše dáme do mixéru a šleháme do zhoustnutí. Podle potřeby si připravíme jakékoliv množství majonézy, ale vždy musí být poměr oleje a mléka dodržen (1:2).

Marie Bartošová, Ostrava

## 250 Cikánská omáčka

2 kg rajčat a 10 dkg rozinek rozvaříme, rozmixujeme a procedíme. Přidáme 1 kg papriky různobarevných a na kostičky nakrájených, 2 jablka oloupaná a nastrouhaná, 50 dkg jemně nakrájené cibule, 12 dkg cukru, 2 lžice soli, lžičku kari koření, 1,5 lžičky pepře a pálivé papriky, 1,3 dl octa. Vše 1/2 hodiny vaříme.

Sterilujeme 20 minut při 90 °C.

Lenka Cepková, Třebestovice