

OHNIVÉ MEČE:

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

SMAŽENÉ SÝROVÉ KULIČKY:

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

SÝROVÉ FERRERO ROCHER:

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

SÝROVÁ ROLÁDA:

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

NALOŽENÝ HERMELÍN:

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

HERMELÍN V MIKROVLNCE:

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

SMAŽENÝ HERMELÍN V PIVNÍM TĚSTÍČKU:

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

PLNĚNÝ HERMELÍN:

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

ZAPEČENÁ HERMELÍNOVÁ SLUNÍČKA:

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

SMAŽENÝ ŽAMPIONOVÝ HERMELÍN:

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

HERMELÍNOVÉ KOULE:

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

NIVA V ŠUNCE A TĚSTÍČKU:

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

KULIČKY NIVA:

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

SALÁT NIVÁČEK:

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

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.

DOMÁCÍ PRIBINÁČEK:

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

TVAROHOVÉ KOBLÍŽKY:

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

BRAMBORÁK Z OLMOUCKÝCH SYREČKŮ:

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

TVARŮŽKOVÉ TOPINKY:

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