

Eidamská cihla

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.

PIKANTNÍ SÝROVÝ SALÁT:

300 g sýra Eidam, 70 g sýra Niva, 100 g šunkového salámu, 100 g majonézy, 100 g smetany. Sýry a šunkový salám nakrájíme na malé kostičky, dáme do mísy a spojíme majonézou. Nakonec lehce vmícháme ušlehanou smetanu.

SMAŽENÉ PALAČINKY SE SÝREM:

Z vajec, mouky, mléka a soli si připravíme slané těsto a upečeme tenké palačinky. Do nich zabalíme tenké plátky sýra. Takto připravené palačinky obalíme v trojobalu a osmažíme v rozpáleném oleji. Podáváme se zeleninovým salátem.

SMAŽENÝ SÝR PO ITALSKU:

1 lžíce kečupu, 1 lžíce hladké mouky, 2 vejce. Vymícháme hladké těstíčko. Plátky tvrdého sýra namočíme nejprve jednou stranou v těstíčku, protáhneme strouhankou a stejným způsobem obalíme i druhou stranu. Smažíme v rozpáleném tuku, podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

SÝROVÉ ČTVEREČKY SE SEZAMEM:

250 g hladké nebo polohrubé mouky, 100 g strouhaného tvrdého sýra, 125 g Ramy, 2 vejce, sezamové semínko, sůl. Do proseté mouky dáme Ramu, sýr, vejce, sůl a zpracujeme těsto. V chladu necháme půl hodiny odležet. Potom je rozválíme a vykrajujeme čtverečky, které na plechu potřeme vejcem, sypeme sezamem a pečeme v rozehřáté troubě na 200°C.

SÝROVÉ SMAŽENKY:

1 kg brambor, hladká mouka, 3 vejce, 100 g sýra na strouhání, sůl. Ve slupce uvažené brambory necháme vychladnout, oloupeme a jemně nastrouháme. Do brambor nastrouháme sýr, přidáme vejce, podle potřeby mouku. Osolíme a zpracujeme tužší těsto. Rozválíme na plát o tloušťce 5 mm. Nožem nebo rádýlkem nakrájíme na obdélníčky a smažíme v horkém oleji dozlatova. Je to vhodná příloha k různým zeleninovým salátům, k pivu, vínu.

SVÁTEČNÍ SÝROVÝ SALÁT:

250 g sýra Eidam, 250 g šunkového salámu, 5 sterilovaných okurek, 4 vařená vejce, 1 cibule, 1 lžička hořčice, 1 majonéza (nebo zakysaná smetana), mletý pepř, sůl. Sýr nastrouháme na hrubším struhadle, salám, vejce, okurky a cibuli drobně nakrájíme. Majolku smícháme s hořčicí, osolíme, opepříme a promícháme s nakrájenými surovinami. Necháme chvíli proležet.

SÝROVÝ SALÁT SE ŽAMPIONY:

250 g sýra Eidam, 100 g šunkového salámu, 300 g sterilovaných žampionů, 2 lžíce sterilovaného hrášku, 1/8 litru zakysané smetany, citrónová šťáva, sůl, mletý pepř. Sýr a šunkový salám nakrájíme na kostičky. Přidáme na plátky nakrájené okapané žampiony (nebo čerstvé podušené na másle) a okapaný sterilovaný hrášek. Ochutíme solí, pepřem, citrónovou šťávou a spojíme zakysanou smetanou.

UHERSKÁ ROLÁDA:

Tvrdý plátkový sýr Eidam, uherský salám, šunka, máslo (Rama). Na igelitový sáček poklademe sýr, namažeme zlehka máslem, poklademe šunkou, namažeme máslem a poklademe uherským salámem. Srolujeme přes igelit a dáme vychladit. Krájíme na tenké plátky.

OSTRÁ SÝROVÁ ROLÁDA:

Silnější plát eidamské cihly, tavený sýr, šunka (měkký salám), pařížský salát (i jiný pikantní), feferonka, kapiie. Sýr nahřejeme nad párou, když změkne, prsty nebo válečkem vytáhneme do tvaru obdélníku. Poklademe plátky šunky, na šunku položíme na nudličky nakrájený tavený sýr, rozetřeme salát. Posypeme nakrájenou feferonkou a kapií. Zakryjeme plátky šunky a svineme do rolády. Zabalíme dolobalu, necháme v ledničce ztuhnout. Před podáváním ozdobíme nastříkanými máslovými růžičkami apod.

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.

PESTRÉ SÝROVÉ CHUŤOVKY:

300 g sýra Eidam, 2 lžičky sladké papriky, lžička kari koření, mandarinky, banán, pomeranč, jablko. Sýr nakrájíme na kostičky, papriku a kari dáme na talířek a kostky sýra v něm obalíme. Ovoce nakrájíme na dílky. Párátky připichujeme k sýru kousky ovoce. Vytvoříme tak pestrou barevnou kombinaci.

ROLOVANÝ SÝROVÝ ŘÍZEK:

Na plátek tvrdého sýra položíme plátek šunky, svineme do rolády a spícháme párátkem. Obalujeme v rozšlehaném vejci, strouhance a usmažíme. Podáváme s bramborovou kaší, hranolky a zeleninovou oblohou.

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.

PLNĚNÉ SÝROVÉ ŠÁTEČKY:

Rajčata rozkrájíme na kolečka, dužinu vykrojíme a použijeme do náplně. Kolečky prostrčíme plátkový sýr stočený do trubičky a naplněný z každé strany různou nádivkou. 100 g brynzy rozetřeme s kouskem másla a zjemníme trochou mléka. Jednu polovinu ochutíme mletou červenou paprikou a dužinou z rajčat, druhou polovinu ponecháme bílou, přidáme pouze sekanou petrželku.

SÝROVÝ KOŠÍČEK:

Na pánvičku položíme malou kovovou bábovičku. Ve vodě rozehejeme plátek tvrdého sýra (kulatého), ještě horký položíme na bábovičku a necháme vychladnout. Naplníme ji salátem z bílého jogurtu rozšlehaného s plísňovým sýrem, přidáme jemně nastrouhaný celer a jablka. Ochutíme citrónovou šťávou, solí, pepřem, ozdobíme ořechy a zelenou petrželkou.

SÝROVÝ ŠPÍZ SE SLANINOU:

300 g tvrdého sýra (Gouda, Eidam), 1 cibule, 100 g anglické slaniny, 2-3 papriky, chléb. Silnější kousky sýra obalíme do tenkých plátků slaniny, napichujeme střídavě s plátký cibule, paprik a chleba na grilovací jehlu nebo špejli. Zabalíme do olejem potřenéholobalu, dobře uzavřeme a zapečeme asi 20 minut v horké troubě.

ŠVÝCARSKÉ RAŽNÍČI:

200 g šunky vcelku, 150 g sýra Eidam nebo Ementálu, 1-2 vejce, strouhanka (nebo čerstvé rohlíky). Šunku a sýr nakrájíme na přibližně stejně velké kostky a napichujeme je střídavě na jehlu. Obalujeme v rozšlehaných vejcích a nastrouhaném čerstvém pečivu (je chutnější než strouhanka ze suchého pečiva, méně saje tuk). Obalování opakujeme. Smažíme rychle v rozpáleném oleji nebo na sádle, podáváme s bramborem nebo chlebem.

SÝROVÉ KOSTKY:

250 g sýra Eidam, 60 g másla, 100 g vlašských ořechů. Sýr nakrájíme na úhledné kostky, ořechy pomeleme, máslo rozpustíme. Každou kostku namočíme do másla a obalíme v oříškách. Podáváme napíchnuté na párátku jako chuťovku k vínu.

SÝROVÉ KORNOUTY S KEČUPOVÝM KRÉMEM:

150 g měkkého tvarohu, 50 g másla, 50 g kečupu, trocha soli, cukru a ušlehané šlehačky. Tvaroh utřeme s máslem, kečupem. Osolíme, osladíme podle chuti a vmícháme šlehačku. Tence nakrájené plátky sýra Eidam svineme do kornoutu, naplníme kečupovým krémem. Na mísu narovnáme špičkami do středu, ozdobíme zelenou petrželkou.

SMAŽENÉ RÝŽOVO-SÝROVÉ KULIČKY:

2 hrnky uvařené rýže, 100 g strouhaného sýra, 2 vejce, mletý pepř, sůl. Studenou, uvařenou rýži smícháme se žloutky, nastrouhaným sýrem, osolíme a opepříme. Lžící tvarujeme malé kuličky, obalíme je ve strouhance a na rozpáleném oleji usmažíme do růžova. Podáváme s tatarskou omáčkou, ochucenou majonézou.

SMAŽENÉ SÝROVÉ MŇAM:

150 g nastrouhaného sýra Cihla, 150 g nastrouhaného sýra Niva, 100 g uzeného masa (uzená žebírka apod.), 3 vejce, 3 lžíce hladké mouky. Sýr smícháme s nakrájeným masem, žloutky, moukou. Osolíme a vmícháme ušlehaný pevný sníh z bílků. Lžící nabíráme kousky hmoty, obalujeme ve strouhance a smažíme v rozpáleném oleji.

SMAŽENÉ PALAČINKY:

Z vajec, mléka, soli si připravíme slané těsto a upečeme tenké palačinky. Do nich zabalíme tenké plátky sýra. Takto připravené palačinky obalíme v trojobalu a smažíme v rozpáleném oleji. Podáváme se zeleninovým salátem.

SÝROVÁ JEHLA:

Plátky chleba a tvrdého sýra nakrájíme na trojúhelníčky. Střídavě napichujeme na špejli. Obalíme v hladké mouce a rozšlehaných žloutcích a smažíme v rozpáleném oleji. Smažíme rychle a během smažení otáčíme.

SÝR V ANGLICKÉ SLANINĚ:

Tvrdý sýr nakrájíme na obdélníčky, zabalíme do tenkých plátků anglické slaniny a spícháme párátkem. Potom obalíme v trojobalu jako řízek a na tuku smažíme. Podáváme s bramborovou kaší a hlávkovým salátem.

SÝROVÝ ZÁVITEK:

Na plátek šunky položíme plátek sýra. Svineme, zajistíme párátkem a obalíme v těstíčku z mouky a vajec. Smažíme po obou stranách v rozeřtém oleji. Cibuli nakrájíme na silnější kolečka, obalíme také v těstíčku z hladké mouky a vajec a smažíme v rozpáleném oleji. Podáváme jako přílohu společně s bramborovými hranolky, ďábelskou nebo tatarskou omáčkou.

PIVNÍ SÝR:

200 g tvrdého sýra, pivo podle potřeby, mletá paprika, mletý pepř, sůl. Tvrdý sýr nastrouháme, přidáme pivo a umícháme hustější pomazánku. Okořeníme, osolíme a mažeme na plátky chleba. Zapečeme v troubě. Zdobíme zeleninou a ihned podáváme.

SMRAĐOCH:

200 g cihly, 200 g droždí, 2 vejce, 1 velká cibule, 3 velké papriky, sůl, pepř. Na 2 lžících 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 a veku.

SMAŽENÉ SÝROVÉ KULIČKY:

8 bílků, 250 g nastrouhaného tvrdého sýra, mletý pepř, sůl. Do pevně ušlehaného sněhu (osolíme, opepříme) opatrně vmícháme nastrouhaný sýr. Lžící nabíráme menší množství sýrové hmoty a postupně smažíme v rozpáleném oleji. Na pánev klademe jen malé množství, protože kuličky smažením nabudou.

ŠUNKOVÉ ŘEZY SE SÝREM:

5 podlouhlých plátků šunky, 4 tenké plátky sýra, 180 g másla, sůl a kompotované ovoce na ozdobu. Změklé máslo ušleháme do pěny, osolíme a potřeme plátky šunky a plátky sýra. Potom je střídavě skládáme na sebe, vložíme mezi dvě prkénka a necháme v ledničce ztuhnout. Před podáváním nakrájíme na řezy, ozdobíme zbylým máslem a ovocem.

RYCHLÁ SMRADLAVÁ OMELETKA:

100 g sýra Eidam, 1 tvarůžek, 1 vejce. Smícháme nastrouhaný sýr Eidam a strouhaný tvarůžek. Vmícháme vejce a rozetřeme na horkou pánev vymazanou tukem. Omeletku opečeme po obou stranách, na talíři pokapeme kečupem.

VAJÍČKOVÝ SALÁT SE SÝREM A ŠUNKOU:

200 g tvrdého sýra, 100 g šunky, 4 sterilované okurky, 100 g 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.

SÝROVÝ SALÁT:

200 g sýra Eidam, 100 g sýra Niva, 1 cibule, 1 červená paprika (může být i sterilovaná), lžice 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.

SÝROVÉ KOULE:

250 g nastrouhaného sýra, 100 g nastrouhaného měkkého salámu, 60 g másla, 1 lžička sardelové pasty, 2 nastrouhaná vejce, trocha hořčice. Máslo utřeme se sardelovou pastou, hořčicí, vmícháme ostatní suroviny. Tvarujeme koule a obalujeme ve strouhaném sýru, necháme v chladu ztuhnout.

SÝROVÉ HRANOLKY:

Do hlubší vymazané nádoby rozložíme 450 g mražených hranolek a posolíme je. 4 žloutky smícháme se 2 lžícemi hl.mouky, 100 g strouhaného sýra, trochou soli, 100 ml mléka, 200 ml kysaná smetany a sníh z bílků. Vylijeme na hranolky a pečeme asi 15-25 min.

SÝROVÉ TYČINKY:

200 g hl.mouky, 150 g 100% tuku, 200 g tvrdého strouhaného sýra, 1 žloutek, 3 lžíce mléka, 1/2 lžíce jedlé sody – ze všech surovin vypracujeme těsto. Vyválíme, potřeme bílkem, posypeme různým kořením (kmín, mák, kari, paprika, gril.koření), nakrájíme proužky a upečeme dorůžova.

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.