

Romadúr

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.

SALÁT S ROMADÚREM:

Sýr Romadúr nakrájíme na malé kousíčky, přidáme jemně nastrouhanou mrkev, celer, pórek nakrájený na tenká kolečka a nasekanou zelenou petrželku. Spojíme zakysanou smetanou, lehce promícháme, ochutíme mletým pepřem a solí.

ROMADÚRŮV DECH:

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

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 nastrouháme 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 nepříteli teplé místnosti. Pozor, objem se zdvojnásobí, podle množství použijte větší nádobu.