

Tvarůžky vulgo Syrečky

TVARŮŽKY V TĚSTÍČKU:

Na každou stranu olomouckého tvarůžku dáme plátek salámu a celé zabalíme do plátku anglické slaniny. Spícháme párátkem, obalíme v trojobalu a usmažíme v rozpáleném tuku.

SALÁT Z OLOMOUCKÝCH SYREČKŮ:

2 balíčky olomouckých syrečků, 1 cibule, 1 majonéza, mletý pepř. Syrečky nastrouháme, cibuli nakrájíme nadrobno, ochutíme pepřem a promícháme s majonézou. Mažeme na světlé pečivo, ozdobíme nakrájenými rajčaty.

ČESNEKOVÉ TVARŮŽKY:

Tvarůžky rozřízneme, doprostřed vložíme plátek salámu. Obalíme je ve vejcích, které jsme smíchali s hořčicí a utřeným česnekem. Pak je obalíme v hladké mouce, vejci a strouhance. Smažíme v rozpáleném tuku.

ZAPEČENÁ „BOMBA“:

4 velká jablka, 100 g tvarůžků, 8 plátků šunky. Jablka rozkrojíme na poloviny, jádřince vykrojíme. Do prohlubní dáme nakrájené tvarůžky, zakryjeme plátky šunky. Jablka naskládáme do silně máslem vymazaného pekáčku a ve vyhřáté troubě zapečeme.

MANDLOVÉ TVARŮŽKY:

Kolečka tvarůžků pomažeme utřeným česnekem, grilovacím kořením a zabalíme do plátku anglické slaniny. Obalíme ve strouhance a potom v hustém těstíčku vymíchaném ze světlého piva, hladké mouky, vajec, Podravky, nasekaných mandlí a opět ve strouhance. Smažíme po obou stranách.

SYREČKY V ZAKYSANÉ SMETANĚ:

2 balíčky syrečků, 2 kelímky zakysané smetany. Do sklenice se šroubovacím víčkem dáme střídavě vrstvu nakrájených syrečků a vrstvu smetany. Necháme 2 dny uležet.

OBALOVANÉ TVARŮŽKY:

Tvarůžky obalíme v trojobalu (mouka, vejce, strouhanka). Do rozšlehaného vajíčka přidáme trochu chilli a kečupu. Pečeme v rozpáleném oleji.

TVARŮŽKY TROCHU JINAK:

Kulaté tvarůžky, syrové brambory, hladká mouka, strouhanka, utřený česnek, drcený kmín, mletý pepř, sůl. Brambory nastrouháme najemno, přidáme ostatní přísady a vymícháme těstíčko. Na lívanečník s rozpáleným olejem dáme trochu směsi, položíme tvarůžek a zakryjeme těstem. Rychle usmažíme po obou stranách a podáváme s tatarskou omáčkou a vařenými brambory.

SNÍH Z TVARŮŽKŮ:

250 g olomouckých tvarůžků, 250 g másla, sladká mletá paprika, 5 rajčat. Dobře uleželé tvarůžky rozmačkáme a našleháme s máslem a paprikou. Do sněhu vmícháme drobně nakrájená rajčata tak, aby zůstala v kouscích. Mažeme na chleba, zdobíme cibulí.

SMAŽENÉ TVARŮŽKY:

Kulaté tvarůžky nakrojíme, proložíme plátky šunky. Namočíme v rozšlehaném vejci, obalíme ve strouhance, znovu ve vejci a strouhance. Smažíme rychle v hodně rozpáleném oleji po obou stranách. Podáváme s vařenými brambory, zeleninovými saláty.

VOŇAVÁ SÝROVÁ POMAZÁNKA:

Různé druhy sýrů (tvarůžky, Niva, Romadúr, Jihočeský zrající sýr) naskládáme do kameninového hrnce nebo sklenice. Jednotlivé vrstvy sýru střídavě prosypáváme pálivou paprikou, drceným kmínem, plátky cibule a česneku. Na každou vrstvu dáme jiný posyp. Po naplnění zalijeme sýry pivem, aby obsah byl zcela potopen. Zavážeme plátnem a necháme 3-4 dny zrát, až se vytvoří sýrová pasta.

TVARŮŽKOVÁ ROLÁDA:

Na větší kus alobalu navrstvíme asi 5-8 mm vrstvu jemně nastrouhaného tvrdého sýra a necháme v teplé troubě rozměkknout (téměř se rozteče). Vyjmeme z trouby a potřeme tvarůžkovou náplní. Vidličkou rozmačkáme balíček tvarůžků, spojíme s 250 g másla, ochutíme mletou paprikou a přidáme drobně nakrájenou cibuli. Sýr potřený tvarůžkovou náplní pomocí alobalu svineme a necháme v chladničce ztuhnout.

OLOMOUCKÉ KARBANÁTKY:

Mleté maso okořeníme podle chuti, propracujeme s vejcem. Vytvarujeme placičky, do každé zabalíme kolečko olomouckého tvarůžku. Obalíme ve strouhance a usmažíme po obou stranách.

EXPLOZIVNÍ SMĚS:

400 g hrachu, 150 g tvarůžků, 150 g 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 uvařený hrách, ochutíme pepřem, majoránkou a česnekem utřeným se solí, přidáme pokrájené tvarůžky a prohřejeme.

PLACIČKY Z OLOMOUCKÝCH TVARŮŽKŮ:

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

BRAMBORÁK Z OLOMOUCKÝCH SYREČKŮ:

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

TVARŮŽKOVÁ PŘESNÍDÁVKA:

1 balíček tvarůžků nebo tyčinek nakrájíme na kostičky, posypeme jemně sekanou cibulkou a pokapeme octem. Podáváme s chlebem.

SALÁT Z OLOMOUCKÝCH TYČINEK:

3 balíčky tyčinek, 2 sladkokyselé okurky, 2 cibule, 1 lžíce majonézy, mletý pepř, sůl. Tyčinky nakrájíme na kolečka, cibuli a okurky na drobné kostičky. Spojíme s majonézou, ochutíme octem, pepřem, podle potřeby osolíme.

BRAMBORÁČKY S OLOMOUCKÝMI SYREČKY:

Mražené bramboráčky z polotovaru, olomoucké syrečky, olej na smažení. Na rozehřátém oleji smažíme bramboráčky po obou stranách, položíme plátek syrečku a zakryjeme dalším bramboráčkem.

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 trojobalu a vysmažíme jako řízek.

ZAPÉKANÉ OLOMOUCKÉ JEHLY:

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

OLOMOUCKÉ FONDUE:

1 balíček olomouckých tvarůžků, trocha piva, 1 větší cibule, sladká i pálivá paprika, hořčice, mletý pepř. Nadrobno pokrájené tvarůžky podlijeme pivem a za stálého míchání zahříváme, až vznikne hustá kaše. Přidáme nakrájenou cibuli, papriku a podle chuti i lžičku hořčice a špetku pepře. Kaši nabíráme z rendlíku na kousky chleba napíchnuté na vidličce.

PIKANTNÍ KULIČKY NA JEDNOHUBKY:

Olomoucké tvarůžky odmočíme v pivu (na 1 balíček 1 dl piva). Do této hmoty přidáme strouhaný sýr, tvarujeme kuličky. V nadrobno nasekané cibuli kuličky olepíme. Ty pak dáme na čtverečky chleba nebo kolečka rohlíků a připícheme párátkem.

PIVNÍ JEDNOHUBKY:

Chleba nakrájíme na kostičky, potřeme máslem a sardelovou pastou (nebo přímo sardelovým máslem), tvarůžky obalíme v paprice, slabě opepříme, ozdobíme kolečkem cibule a celé spícháme párátkem.

TVARŮŽKOVÉ CHUŤOVKY:

2 balíčky olomouckých tyčinek, 3 lžíce másla, 2 lžíce sardelové pasty, 1 sýr Lučina. Máslo utřeme se sardelovou pastou a Lučinou na hladkou pomazánku. Rohlíky nakrájíme na kolečka a slabě je potřeme. Tyčinky příčně nakrájíme a položíme na rohlíky. Zdobíme kousky rajčat nebo papriky. Upevníme párátkem.

TVARŮŽKOVÉ TOPINKY:

Plátky veku 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.

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.

TVARŮŽKOVÁ SMĚS NA TOPINKY:

1 balíček tvarůžků, 1 tvaroh, 1/8 litru mléka. Svaříme mléko, pomalu přidáváme nakrájené syrečky a mícháme až se rozpustí. Když je hmota hladká, přidáváme obyčejný tvaroh a znovu hladce vymícháme. Když je hmota moc hustá, přidáme trochu mléka. Hmotu přelijeme do hrnku, kde ji necháme ztuhnout a touto medovitou směsí potom potíráme topinky.

ZAPEČENÉ SÝROVÉ ROHLÍKY:

Rohlíky částečně po délce nařízneme, rozevřeme a potřeme hořčicí. Poklademe olomouckými tyčinkami nebo nakrájenými tvarůžky, nakrájenou paprikou. Pokapeme kečupem, zabalíme do máslem vymazaného alobalu a v horké troubě 5-10 minut zapékáme.

OLOMOUCKÝ SENDVIČ:

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

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.

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.

ŠUNKOVÉ TYČINKY:

Olomoucké tyčinky zabalíme do plátku šunky. Z vajec, mléka (piva nebo vody), mouky a soli vymícháme těstíčko, ve kterém každý balíček namočíme a na každý ještě lžici těstíčka přidáme a usmažíme. Tvarůžky chutnají s bramborami a tatarskou omáčkou.

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.

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 zavičujeme a 2-4 dny necháme v lednici proležet.

SYREČKOVÉ CHLEBOVÉ TOASTY:

Na plátky chleba dáme nakrájený šunkový salám, rozkrojená kolečka tvarůžků, posypeme sladkou paprikou a trochou pepře. Dáme zapéct do trouby, až se tvarůžky roztaví. Na hotové nakrájíme kolečka cibule.

SMAŽENÉ SYREČKOVÉ PRSTÍKY:

Tvarůžkové tyčinky obalíme plátkem anglické slaniny. Obalíme jako řízek dvakrát v trojobalu a smažíme v rozpáleném tuku.