

# Smrad'ochovy dobroty



1.	Syrečková omeleta .....	2
2.	Tvarůžková omeleta .....	2
3.	Omelety pro dědu .....	2
4.	Mrsoňova tvarůžková omeleta .....	3
5.	Smažené plněné palačinky s tvarůžky .....	3
6.	Pizza po česku s olomouckými tvarůžky .....	4
7.	Tvarůžkové syrníky .....	4
8.	Voňavé "smradlavé" brambory .....	5
9.	Olomoucké brambory .....	5
10.	Brambory zapečené s olomouckými syrečky .....	6
11.	Explozivní směs .....	6
12.	Explozivní směs jemná .....	6
13.	Tvarůžkové koule .....	7
14.	Tvarůžkové koule podle Petra Novotného .....	7
15.	Tvarglové knedlíky .....	8
16.	Tvarůžky s čabajkou .....	8
17.	Papriky plněné olomouckými tvarůžky .....	9
18.	Olomoucké ravioli .....	9
19.	Tvarůžky v bramboráku .....	10
20.	Bramborák s olomouckými tvarůžky .....	11
21.	Jednoduchý bramborák z olomouckých syrečků .....	11
22.	Tvarůžkový bramborák bez brambor .....	12
23.	Bramborák plněný tvarůžkem .....	12
24.	Tvarůžkové šátečky .....	13
25.	Tvarůžkový závin .....	13
26.	Tvarůžkový závin II. ....	13
27.	Chléb pivního skauta .....	14
28.	Pivní pes .....	14
29.	Tvarůžkové chlebíčky .....	15
30.	Pikantní pomazánka ze zrajících sýrů .....	15
31.	Chléb s uzenými šproty a tvarůžky .....	16

32.	Tvarůžková pochoutka .....	16
33.	Jemná tvarůžková pomazánka .....	16
34.	Tvarůžková pěna s česnekem .....	17
35.	Tvarůžková pomazánka - jemná a nejjednodušší.....	17
36.	Tvarůžková pomazánka s tvarohem .....	18
37.	Tvarůžková pomazánka podle tchyně.....	18
38.	Tvarůžkové topinky .....	18
39.	Tvarůžková pomazánka pikant .....	19
40.	Kakánek neboli kakan .....	19

## 1. Syrečková omeleta

### Suroviny:

- 2 vejíčka
- 50 g syrečků
- olej



### Postup:

Rozmícháme vejíčka (nesolíme!), nalijeme na pánev s kapkou oleje a poklademe nakrájenými syrečky. Neobracíme, jen to necháme takhle prohřát a rozehřát.

Dle chuti můžeme poklást kysaným zelím, rajčaty, cibulí... Podáváme s chlebem.

## 2. Tvarůžková omeleta

### Suroviny:

2 porce:

- 2 vejce
- uzené tofu tvarůžky (půl balíčku)
- niva (kousek)
- koření (paprika, sůl, pepř, bazalka)



### Postup:

Uzené tofu nakrájíme na proužky, osmažíme na oleji. Zalijeme rozšlehanými a okořeněnými vejci. Po ztuhnutí otočíme, pokryjeme nakrájenými tvarůžky a nivou – přiklopíme pokličkou, ztlumíme plamen, a jakmile se sýry rozpustí, podáváme s chlebem.

## 3. Omelety pro dědu

### Suroviny:

- těsto na omelety: mléko, vejce, mouka, sůl



#### náplň:

- tvaroh, mléko (jen pokud je potřeba povolit tvaroh)
- šunkový salám
- olomoucké tvarůžky
- pažitka



#### Postup:

Z mléka, vejce, mouky a soli usmažíme klasické omelety (palačinky).

Náplň: tvaroh - pokud je tuhý - povolíme troškou mléka a natřeme na vychladlou omeletu. Posypeme nakrájeným šunkovým salámem, nastrohaným olomouckým tvarůžkem a nasekanou pažitkou.

Omeletu stočíme a podáváme se zeleninou nebo zeleninovým salátem. Dobrou chuť.

### 4. Mlsoňova tvarůžková omeleta

#### Suroviny:

1 porce:

- 1 větší cibule
- 1 balení loštických tvarůžků
- 3 vajíčka
- sůl, pálivá paprika dle chuti
- trochu tuku na smažení



#### Postup:

Digestoř zapněte na nejvyšší rychlost :-).

Cibuli nakrájíme na kolečka a v hrnku rozkvedláme vajíčka se solí.

Na rozpálenou pánvičku v rychlém sledu rozklademe dokola tvarůžky a přes ně po celé ploše cibuli. Ihned zalijeme vajíčky. Shora opaprikujeme.

Po upečení rozkrájíme na trojúhelníky a klademe na chleba s hořčicí.

Také můžeme všechno smíchat dohromady a nalít na pánev.

#### Upozornění:

doma děláme jen za předpokladu, že manželka není doma, popřípadě jí tvarůžky chutnají.

### 5. Smažené plněné palačinky s tvarůžky

#### Suroviny:

- těsto na omelety: mléko, vejce, mouka, sůl

#### náplň:

- 2 plátky sýra
- 2 plátky šunky



- 2 tyčinky olomouckých tvarůžků (nebo rozkrájené kulaté syrečky)
- pepř
- gyros
- mouka + vejce + strouhanka
- olej

#### Postup:

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

## 6. Pizza po česku s olomouckými tvarůžky

#### Suroviny:

4 porce:

- těsto na pizzu
- 200 g olomouckých syrečků
- 150 g tenké nakrájené šunky nebo libové anglické slaniny
- rajský protlak smíchaný se špetkou černého pepře
- koření na pizzu
- 1 velká cibule
- sůl dle potřeby



#### Postup:

Těsto dle zvyklostí vytvoříme do tvaru pizzy nebo rozprostřeme na celý plech. Pomažeme rovnoměrnou vrstvou okořeněného rajského protlaku.

Poklademe na proužky pokrájenou šunkou nebo anglickou slaninou a posypeme kolečky nakrájené cibule a olomouckými tvarůžky pokrájenými na kousky.

Pečeme ve vyhřáté troubě.

Nedejte se odradit, že budete vyhoštěni s touto pochoutkou na čerstvý vzduch. Správnou tepelnou úpravou se stává chuť syrečků jemnější.

Dobrou chuť...

## 7. Tvarůžkové syrníky

#### Suroviny:

- brambory vařené ve slupce - 3 větší
- měkký tvaroh - 250 g
- olomoucké tvarůžky - 100 g
- vejce - 2 ks
- sůl a pepř dle chuti





- drcený kmín
- dětská krupice - 3-4 lžíce
- olej

#### Postup:

Brambory oloupeme a v míse rozmačkáme, přidáme tvaroh, najemno nakrájené tvarůžky, vejce sůl, pepř, kmín a zamícháme. Přidáme krupici, množství záleží na vlhkosti tvarohu. Necháme asi 20 minut odstát, aby krupice nabobtnala.

Na pánev s tenkou vrstvou oleje klademe lžící hromádky, které rozetřeme na placičky a smažíme po obou stranách do zlatova.

Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

## 8. Voňavé "smradlavé" brambory

#### Suroviny:

- 200 g anglické slaniny
- 1 kg brambor
- sůl
- kmín
- sladká paprika
- olomoucké syrečky - 2 balení



#### Postup:

Na plech dáme plátky slaniny a čtvrtky nebo osminky umytých, syrových brambor.

Osolíme, okmínujeme, posypeme sladkou paprikou a dáme péct (ne moc prudce).

Když jsou brambory víc jak napůl upečené, posypeme je ještě nastrouhanými olomouckými syrečky a pečeme ještě 10 minut.

#### Doporučená příloha:

pivo jako křen

#### Poznámka:

Recept poskytl Jiří Krampol pro časopis Receptář na každý den.

## 9. Olomoucké brambory

#### Suroviny:

- 8 brambor
- olomoucké tvarůžky - 300 g
- máslo - 100 g
- 1 cibule, ocet



- sůl, pepř, pažitka

### Postup:

Brambory uvařené v osolené vodě pokrájíme na kolečka, omastíme máslem.

Syrečky pokrájíme na větší kousky a s drobně pokrájenou cibulí vmícháme do horkých omaštěných brambor.

Směs dochutíme octem a pepřem a solí, urovnáme na talíř a posypeme sekanou pažitkou. Můžeme podávat třeba s opečeným párkem nebo sekanou.

## 10. Brambory zapečené s olomouckými syrečky

### Suroviny:

- brambory vařené ve slupce
- syrečky
- máslo, zakysaná smetana
- 2 vejce



### Postup:

Dno remosky nebo pekáčku vymažeme máslem

a poklademe plátky vařených brambor. Zasympeme syrečky nakrájenými na nudličky a znovu poklademe bramborami.

Horní vrstvu poklademe plátky másla a zalijeme zakysanou smetanou, do které přidáme dvě rozšlehaná vejce. Zapečeme v troubě.

## 11. Explozivní směs

### Suroviny:

- 400 g hrachu (namočeného)
- 150 g tvarůžků
- 150 g anglické slaniny
- 1 cibule, 6 stroužků česneku
- sůl, pepř, majoránka



### Postup:

Hrách uvaříme doměkka (solíme, až když 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.

## 12. Explozivní směs jemná

### Suroviny:

- 200 g zmrazeného hrášku
- 2 kolečka olomouckých tvarůžků
- 100 g anglické slaniny

- 1 cibule
- 4 stroužky česneku
- sůl, pepř, majoránka

#### Postup:

Zmrazený hrášek rozmrazíme (v MW nebo na pařáku na knedlíky).

Orestujeme na kostičky nakrájenou anglickou slaninu, přidáme cibuli na plátky a po chvíli česnek.

Přisypeme napařený hrášek, dochutíme majoránkou, pepřem a solí.

Nakonec přidáme na kostičky nakrájené olomoucké tvarůžky a prohřejeme, až se syrečky rozpustí.

Podáváme s pečivem. Dobrou chuť.



### 13. Tvarůžkové koule

#### Suroviny:

- bramborové těsto - 1 balíček
- voda - 1 l
- muškátový květ
- olomoucké tvarůžky - 100 g
- sůl, pepř
- petrželka - 1 lžíce



#### Postup:

Bramborové těsto v prášku zašleháme metlou na sníh do studené vody, okořeníme muškátem a 10 minut necháme odstát.

Tvarůžky nakrájíme na kostky o hraně asi 1 cm a obalujeme v pepři, soli a petrželce.

Bramborové těsto dobře prohněteme, tvoříme z něj kuličky o průměru 3 cm, do jejichž středu vkládáme okořeněné kostky sýra.

Sýr musí být těstem dobře obalen, aby nevytekl. Smažíme při 180 °C asi 2-3 minuty do zlatohněda.

### 14. Tvarůžkové koule podle Petra Novotného

#### Suroviny:

- 200 g tvarůžků





- 150 g Eidamu
- 1 hrneček strouhanky
- 3-4 bílky
- špetka pepře, špetka mleté papriky
- 1 hrneček rostlinného oleje

#### Postup:

Tvarůžky i eidam si nastrouháme najemno. Z bílků ušleháme tuhý sníh.

V míse smícháme sýry, přidáme ušlehaný sníh, zahustíme hrstí strouhanky a okořeníme pepřem a paprikou. Solit není třeba, sýry jsou slané dost, ale kdo má rád slanější, může, samozřejmě, dosolit podle chuti. Ze směsi tvoříme koule o průměru asi 3 cm, které obalíme ve strouhance. Smažíme dozlatova v dobře rozpáleném oleji, nejlépe ve fritovacím hrnci. Jako přílohu podáváme vařené brambory.

Tip: u nás nejlépe chutnají s jogurtovým dresinkem:

kelímek bílého jogurtu lehce osolíme, opepříme, přidáme prolisovaný stroužek česneku a asi 3 lžice nasekané pažitky. Na talíři obložíme čerstvou zeleninou.

## 15. Tvarglové knedlíky

1 porce

#### Suroviny:

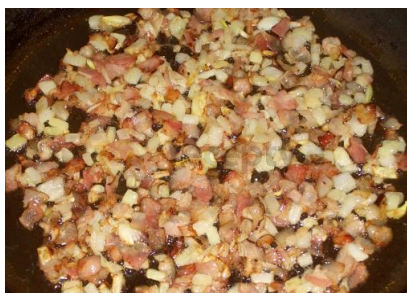
- 5 plátků knedlíku (já měla hrnečkový)
- 50 g anglické slaniny
- 1/2 cibule
- 3 kolečka olomouckých tvarůžků
- pepř

#### Postup:

Všechny ingredience nakrájíme na kostičky.

Na slanině orestujeme cibuli a přidáme knedlíky. Když jsou knedle mírně opečené, přidáme tvarůžky, opepříme a stále mícháme, dokud se tvarůžky nerozpustí.

Podáváme s čerstvou zeleninou nebo se zeleninovým salátem. Dobrou chuť.



## 16. Tvarůžky s čabajkou

#### Suroviny:





na 16 kousků:

- 16 olomouckých tvarůžků
- 16 plátků čabajky
- mletá paprika
- 2 vejce + 50 g hladké mouky + 100 g strouhanky
- olej

Postup:

Vybereme si méně proleželé tvarůžky a každý rozkrojíme naplocho.

Proložíme čabajkou, po obou stranách popaprikujeme, obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance.

Usmažíme v rozpáleném oleji dozlatova - stačí cca 3 minuty.

## 17. Papriky plněné olomouckými tvarůžky

Suroviny:

- 125 g olomouckých tvarůžků - kousky s kmínem
- 3 papriky
- 2 špekáčky
- 1 cibule
- hořčice
- olej



Postup:

Paprikám seřízneme vršky a vydlabeme je.

Cibuli, špekáčky a tvarůžky nakrájíme na kostičky, smícháme s hořčicí a směsí naplníme papriky. Uzavřeme svršky od papriky a vložíme na vymaštěný plech, potřeme olejem a 15 minut pečeme v mírně vyhřáté troubě.

Na obrázku je varianta s rozpůlenými paprikami.



## 18. Olomoucké ravioli

### Suroviny:

- 200 g olomouckých tvarůžků
- 200 g polohrubé mouky
- 2 vejce
- 100 g hub (nejlépe hříbků)
- 2 dl sladké smetany
- 1 větší cibule
- olej
- sůl, pepř
- kmín



### Postup:

Z mouky, vajec a soli vypracujeme tužší nudlové těsto, z něj vytvoříme malé taštičky naplněné kouskem tvarůžků a okraje pevně stiskneme. Necháme v chladu odpočinout do druhého dne, potom je ve slané vodě uvaříme doměkka.

Zatímco se ravioli vaří, připravíme si omáčku:

na oleji osmahneme cibulku, přidáme hříbky, osolíme, okmínujeme, opepříme a podusíme. Když jsou houby měkké, přilijeme smetanu, ve které jsme rozmíchali lžičku mouky, a za stálého míchání chvíli povaříme. Hotové ravioli rozdělíme na talíře a přelijeme omáčkou.

## 19. Tvarůžky v bramboráku

### Suroviny:

- těsto na bramborák
- olomoucké syrečky
- tuk na smažení - nejlépe sádlo



### Postup:

Syrečky prokrojíme naplácato napůl. Pomastíme rozpálený lívanečník a do „formiček“ dáme trochu těsta. Do těsta uložíme polovinu syrečku a překryjeme jej dalším těstem. Po opečení otočíme a osmažíme i druhou stranu. Podáváme horké se zeleninovou oblohou nebo saláty. Bramboráčky lze dopředu předsmažit a snad i zamrazit (nemám odzkoušeno). Při smažení tvarůžky nejsou cítit, a při konzumaci nepatrně. Pokrm je velmi sytý.

## 20. Bramborák s olomouckými tvarůžky

### Suroviny:

- 750 g oloupaných brambor
- sůl, mletý pepř
- 2 žloutky
- 2 bílky
- pár kapek citronové šťávy
- 7 stroužků česneku
- hrubě mletý kmín
- majoránka
- 5-7 PL hrubé mouky
- 200 g zakysané smetany
- 1-2 balíčky olomouckých syrečků
- 150 g jemně nastrouhaného tvrdého sýra.



### Postup:

Na jemném slzičkovém struhadle brambory nastrouháme, přidáme zakysanou smetanu, promícháme, osolíme, přidáme pepř, mletý kmín – nešetříme, v soli utřený česnek, majoránku, žloutky, řádně promícháme. Nakonec vmícháme z bílků tuhý sníh (bílky ušleháme s citronovou šťávou).

Na pánvi v rozpáleném oleji opečeme jednu stranu bramboráku, otočíme a upečenou stranu posypeme hrubě nastrouhanými syrečky a tvrdým sýrem.

Nejlépe je smažit menší bramboráčky.

Můžeme sypat červenou sladkou paprikou, sekanou zelenou pažitkou, zdobit sherry rajčátky a podobně.

Také můžeme podávat se salátem z kysaného zelí.

## 21. Jednoduchý bramborák z olomouckých syrečků

### Suroviny:

- syrové brambory
- olomoucké syrečky
- česnek
- 1 vejce
- dětská krupička
- libeček
- sůl



### Postup:

Hrubě nastrouháme syrové brambory a nahrubo i olomoucké syrečky.

Přidáme prolisovaný česnek (podle chuti), vejce, dětskou krupičku, libeček.

Na pánvi smažíme malé bramboráčky.

## 22. Tvarůžkový bramborák bez brambor

### Suroviny:

- 1 hrnek ovesných vloček
- 1 cibule
- 3-5 stroužků česneku
- 1 balení olomouckých tvarůžků
- lžíce octa
- majoránka (nešetřit!)
- 1 vejce
- lžíce hladké mouky
- lžíce strouhanky
- sůl, olej



### Postup:

Ovesné vločky zalijeme vodou a necháme nabobtnat asi třičtvrtě hodiny. Přebytkovou vodu slijeme.

Nadrobno nakrájenou cibuli osmahneme na troše oleje dohněda.

Do ovesných vloček přidáme osmahnutou cibulku i s olejem, ve kterém jsme ji smažili, přidáme rozdrcené olomoucké tvarůžky a rozdrcený česnek, přidáme i ostatní přísady a vše dobře promísíme.

Na pánvi tvoříme středně silné kulaté pláty a pečeme na pánvi dobře vytřeném olejem jako klasické „bramborové“ bramboráky.

### Doporučená příloha:

Podáváme jako samostatný pokrm; samozřejmě vychlazené pivo se hodí!

## 23. Bramborák plněný tvarůžkem

### Suroviny:

- 500 g těsta na bramborák
- 1 balíček tvarůžků

### na ozdobu:

- třeba strouhaný sýr a kečup
- nebo dresink či tatarská omáčka
- zelenina



### Postup:

Uděláme si klasické těsto na bramboráky a pečeme velké bramboráky, které plníme hned po upečení.

Bramborák naplníme na jednu polovinu pokrájeným tvarůžkem a přeložíme. Znova ještě prohřejeme, aby se tvarůžek rozešel a povolil.

Na talíři ozdobíme dle libosti.



## 24. Tvarůžkové šátečky

### Suroviny:

4 porce:

- 200 g pravých olomouckých tvarůžků – malých
- 1 listové těsto
- 100 g salámu
- 1 ks vejce na potření



### Postup:

Z listového těsta vyválíme placku a nakrájíme čtverce. Do jednoho cípu vložíme kolečko salámu a pokrácený tvarůžek.

Přehneme a vytvoříme trojúhelník. Okraje pečlivě přitiskneme.

Potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme na suchém plechu v horké troubě.

## 25. Tvarůžkový závin

### Suroviny:

- listové těsto
- olomoucké tvarůžky
- 1 cibule
- 150-200 g uzeniny



### Postup:

Listové těsto rozpůlíme (budeme dělat 2 záviny) rozválíme, poklademe uzeninou a posypeme na kousky nakrájenými olomouckými tvarůžky a silněji nakrájenou cibulí, např. kolečka na čtvrtiny.

Závin zatočíme, přendáme na plech a potřeme rozkvedlaným vejcem. Můžeme posypat různými semínky (sezam, lněné, mák). Na závěr propícháme vidličkou a pečeme ve vyhřáté troubě do zlatova. (Chutná i bez uzeniny!)

## 26. Tvarůžkový závin II.

### Suroviny:

na 1 plát listového těsta potřebujeme:

- 200 g olomouckých syrečků
- 150-200 g anglické slaniny
- asi 100-150 g póru
- 1 vejce na potření



### Postup:

Na jeden plát listového těsta nakrájím na plátky syrečky, anglickou slaninu na drobné kostky a nakrájený pórek. Okraje těsta a pak i celý závin potru rozšlehaným vejcem a propíchám ho, aby nepopraskal. Dám do trouby na 180 °C.

Podáváme s dobře vychlazeným pivečkem. Skvělá věc na letní oslavy!

## 27. Chléb pivního skauta

### Suroviny:

- 1 krajíc chleba
- máslo, sardelová pasta
- olomoucké tvarůžky
- cibule
- pálivá paprika mletá



### Postup:

Chléb namažeme máslem, potom sardelovou pastou. Na to navršíme na kostičky nakrájené olomoucké tvarůžky a úplně navrch zasypeme na proužky nakrájenou cibulí. Okořeníme a ozdobíme pálivou paprikou.

Mnohokrát vyzkoušeno v Plzeňské restauraci Ve dvoře v Děčíně!

## 28. Pivní pes

Pivní pes je hanácká variace na po celých Čechách známý chléb s tvarůžky. Kdybychom se pokoušeli přijít na kloub trochu neobvyklému pojmenování, došli bychom přes poměrně jednoduché zjištění, že pivní pes se skvěle hodí k pivu, asi až k černému hospodskému humoru. Někam tam, odkud pochází i pojmenování utopenců- špekáčků v kyselém nálevu.

### Suroviny:

- čerstvý chléb
- máslo
- tvarůžky - dukátky nebo věnečky (pěkně uleželé)
- cibule, nakrájená na kolečka
- mletá červená paprika (je na vás, zda použijete ostrou nebo sladkou. Znalci používají papriku uzenou)
- pokud je milovník psíčků (a tím se stanete, jakmile je jednou ochutnáte) otrlý, přidá si navrch ještě maličkou feferonku nebo jinou pálivou papričku.
- jedno nebo více piv (s ohledem na počet strávníků a jejich lásku k danému moku)



### Postup:

Příprava je jednoduchá, jak se na hospodské jídlo k pivu sluší, přesný postup je však nutné dodržet. Inovace jako tvarůžky nakrájené na kousky vám předem zakazují!

Krajíce chleba namažte máslem a překrojte napůl.

Na každou půlku položte tvarůžek a ten posypte paprikou (je dovoleno tvarůžek v paprice obalit i celý).

Na tvarůžek patří kolečko cibule, odvážní párátkem připichují ještě feferonku.

## 29. Tvarůžkové chlebíčky

### Suroviny:

- 1 balení olomouckých tvarůžků
- 100 g tvrdého sýra
- 100 g šunky (šunkového salámu nebo jiné uzeniny)
- 2 vejce
- máslo
- starší chleba nakrájený na půlkrajíčky
- sůl, pepř



### Postup:

tvarůžky, sýr, šunku nakrájíme na malé kousky, dáme do misky, přidáme 2 vejce na spojení. Osolíme, opepříme, se solí opatrně - tvarůžky jsou slané.

Krajíčky chleba namažeme máslem - jen zlehka, aby byly zaplněné póry.

Navrstvíme na ně směs a dáme zapéct do trouby na 220°C 10-15 minut tak, aby chleby byly dohněda a směs dozlatova. Při pečení používám pečicí papír.

Dozdobíme třeba kolečkem rajčete a pórkem či petrželkou.

## 30. Pikantní pomazánka ze zrajících sýrů

### Suroviny:

- olomoucké tvarůžky - 3 balení
- sýr Baladur - 2 balení
- Romadur - 2 balení
- tavený sýr nízkotučný - 1 balení
- cibule - 2 ks
- česnek - palička
- majolka - střední sklenice
- hořčice (obyčejná) - 1 lžička
- mletý kmín - 1 lžička
- grilovací koření - 1 lžička
- chilli - 1 lžička, sůl, pepř



### Postup:

Do misky dáme majolku, nejmenno nakrájenou cibuli, rozmačkaný česnek, celé balení nízkotučných sýrů, pak nadrobno, velice nadrobno nakrájíme tvarůžky, Romadur a Baladur. Dáme do mísy, pořádně promícháme, dáme chilli, koření kmín. Podle chuti osolíme a opepříme.

A teď to dáme do zavařovačky nebo jiné nádoby (vhodné je to dát do plastového kyblíčku od obyčejné hořčice, balení asi 1 kg). Pak to necháme ve špajzu asi tři dny zrát.

Určitě Vám to uteče z nádoby, proto to musíte kontrolovat a alespoň jednou za den promíchat.

Podává se k pivu, vínu na bagetě, normální vece, vynikající je to na topince.



### 31. Chléb s uzenými šproty a tvarůžky

#### Suroviny:

- 4 krajíce chleba
- 1 konzerva uzených šprotů v oleji
- 1 balení olomouckých syrečků
- máslo
- cibule
- petrželka
- sůl



#### Postup:

Syrečky nakrájíme na drobnější kousky, cibuli na velmi jemná kolečka.

Rybičky vyjmeme z oleje a rovněž nakrájíme na menší kousky.

Chleby potřeme máslem, rozložíme na ně kousky šprotů a lehce přimáčkujeme.

Totéž uděláme se syrečky, ozdobíme několika kroužky cibule a petrželkou.

Kdo chce, může lehce přisolit a ještě zakápnout olejem z konzervy.

### 32. Tvarůžková pochoutka

#### Suroviny:

- 1 balíček tvarůžků
- 125 g másla
- 1 středně velká cibule
- sůl, 1 lžička sladké papriky, kmín
- světlé pivo



#### Postup:

Tvarůžky zalijeme troškou piva a necháme minimálně jeden den odležet.

Odleželé tvarůžky vyjmeme a rozmačkáme vidličkou na jemnou kaši. Přidáme nejmenší množství nakrájenou cibuli, případně zalijeme pivem, tak aby vznikla krémová pomazánka.

Jakmile je pomazánka dostatečně jemná, přidáme změkklé máslo, papriku, sůl a vyšleháme do pěny.

Podáváme namazané na čerstvý chléb posypané sladkou mletou paprikou ozdobené zelenou petrželkou.

### 33. Jemná tvarůžková pomazánka

#### Suroviny:

- 1 balení olomouckých tvarůžků
- 1 pomazánkové máslo
- 1 tavený sýr
- 1 lžička plnotučné hořčice
- 1 cibule





### Postup:

Tvarůžky rozmačkáme vidličkou nebo ještě lépe rozemeleme.

Smícháme s pomazánkovým máslem, taveným sýrem (stačí trojúhelníček), lžičkou hořčice a najemno nasekanou cibulkou.

Necháme uležet (nejlépe do druhého dne) a mažeme na topinky nebo na čerstvý domácí chleba.

### Na ozdobu:

rajčata, papriky, okurky...

### Tip:

můžeme přidat i česnek (nebo ho dát místo cibule) a jemně nastrouhanou okurku.

## 34. Tvarůžková pěna s česnekem

### Suroviny:

- 125 g olomouckých tvarůžků
- 75 g másla
- 60 g majonézy
- 1½ dl mléka
- česnek podle chuti

### Postup:

Tvarůžky jemně umeleme, rozmícháme v mléce a necháme tak dlouho, dokud mléko nevsákne. Do rozšlehaného másla přidáme rozetřený česnek, majonézu, tvarůžky v mléce a vyšleháme pěnu. Hodí se zejména na chuťovky.



## 35. Tvarůžková pomazánka - jemná a nejjednodušší

### Suroviny:

- 2 balíčky tvarůžků
- 1 smetana na šlehání 33%

### Postup:

Tvarůžky pokrájíme na drobné kousky (max. 1×1×1cm), vsypeme do sklenice se šroubovacím uzávěrem a zalijeme šlehačkou tak, aby byly tvarůžky téměř potopené.

Uzavřeme šroubovacím uzávěrem a dáme minimálně na 3 dny do lednice rozležet.

Po 3 dnech šlehačka ztuhne a výtvar se dá normálně mazat na chleba.

Dle vlastní chuti možno chleby popepřit, posypat mletou paprikou, nakrájenou cibulí atd. atd.



Doporučená příloha: PIVO (moc)

### 36. Tvarůžková pomazánka s tvarohem

#### Suroviny:

10 porcí:

- 1 balení olomouckých tvarůžků
- 1/2 kostky obyčejného tvarohu
- 100 g másla
- 2 trojúhelníčky taveného sýra
- 1/2 větší cibule
- 1 PL majolky
- pepř, mletá sladká paprika



#### Postup:

Cibuli velmi jemně nakrájíme, tvarůžky usekáme nadrobno.

Dáme do robota a s ostatními surovinami ušleháme do jemné pěny.

Necháme v lednici 3 hodiny vychladit.

Mažeme na bílé i tmavé pečivo, vynikající je na jednohubky.

Doporučená příloha: pivo

### 37. Tvarůžková pomazánka podle tchýně

#### Suroviny:

4 porce:

- 250 ml mléka
- 350 g odleželých tvarůžků
- 125 g tučného tvarohu
- 250 g másla
- 1/2 sáčku drceného kmínu
- 1 lžička mleté sladké papriky, 1/2 lžičky chilli



#### Postup:

Mléko udržujeme těsně před bodem varu. Do něj vmícháváme na co nejdrobněji nakrájené tvarůžky.

Po rozpuštění, za stálého míchání přidáme tvaroh, pak máslo a opět necháme rozpustit.

Přidáme koření, odstavíme od plamene, přelijeme do uzavřené nádoby a do vychladnutí obracíme (jinak kmín klesne na dno nádoby).

Doporučená teplota podávání je 10–15 stupňů.

### 38. Tvarůžkové topinky

Plátky veky pomazeme slabě máslem a namazanou stranou ponoříme do nastrohaných tvarůžků.

Narovnáme na vymazaný plech a v troubě krátce zapečeme.

Povrch topinek můžeme slabě opepřit nebo opaprikovat.

### 39. Tvarůžková pomazánka pikant

#### Suroviny:

- olomoucké tvarůžky - 125 g
- máslo - 70 g
- česnek - 2-3 stroužky
- mletá paprika pálivá nebo sladká
- sůl, pepř, kmín



#### Postup:

Tvarůžky nakrájíme na menší kostičky, česnek rozmačkáme nebo nakrájíme na malé plátky. Do mixéru dáme nakrájené tvarůžky, nasekaný nebo rozmačkaný česnek a máslo. Trochu rozmixujeme, a pokud se nám bude zdát pomazánka málo spojená, přidávejte postupně máslo. Mixujeme dojemna, poté do mixéru přidáme koření - mletou papriku, pepř, kmín a sůl. Opět rozmixujeme a pomazánka je hotová.

### 40. Kakánek neboli kakan

#### Suroviny:

- 1 balíček olomouckých tvarůžků
- sůl, pepř, kmín, paprika
- 1,5 dl piva
- čerstvý měkký chléb
- cibule na posypání namazaného chleba



#### Postup:

Syrečky nakrájet na čtvrtky, okořenit a zalít pivem.

Dát do sklenice - maximálně do 1/3, směs hodně nabyde! !

Ovázat celofánem a dát na teplé místo (i na sluníčko), raději ne uvnitř bytu. Nedáváme pevný uzávěr!

Denně kontrolujeme - pokud se směs dotkne víčka, odeberte kousek. Pokud bude pevně uzavřeno a zapomenete kontrolovat, směs EXPLODUJE!

Asi po 1 týdnu, slabé povahy s kolíčkem na prádlo na nose, a nejlépe venku (!) můžete konzumovat.

Je to lahůdka, ale opravdu jen pro silné povahy.

#### Doporučená příloha:

chléb a pivo (hry ne, sami poznáte proč!) :-)))