

Česká tradice v kuchyni

Olomoucké tvarůžky, čerstvý chléb s máslem, vychlazené pivo... To zná asi každý milovník tohoto sýru. Ale tento původně stolní sýr má v české kuchyni mnohem širší využití.

Vyrábějí se z netučného kyselého tvarohu s přidáním jedlé soli, regulátorů kyselosti a mlékárenských kultur. Mají jemně pikantní chuť, charakteristickou a nezaměnitelnou vůni. Stejně jako barva, která je sýrově zlatožlutá až oranžová, se i vůně v průběhu zrání mění a stává se intenzivnější. Odstín oranžovohnědého zbarvení není na závadu.

Právě stupeň zralosti by měl být určujícím faktorem pro způsob kuchyňské úpravy. Na začátku zrání je patrné bílé tvarohové jádro. V tomto stavu jsou nejvhodnější pro tepelnou úpravu, např. pečení ve formě nádivky v mase, v plněných paprikách či závinu, smažené jako řízky, nebo „na sladko“ – usmažené v lívancovém těstě, ozdobené kompotovaným či čerstvým ovocem, doplněné borůvkovou marmeládou a šlehačkou.

Zrání Olomouckých tvarůžků dále postupuje až k jeho jádru. Na řezu mají jantarovou barvu, vůně je výraznější a povrchový maz se dále rozvíjí. Takové Olomoucké tvarůžky jsou vhodné k naložení do oleje či piva společně s česnekem, cibulkou a dalšími oblíbenými přísadami dle vlastní fantazie, nebo klasicky na čerstvém chlebu s máslem. Olomoucké tvarůžky jsou nejen zdravé, ale poskytují nepřeborné možnosti kulinářských experimentů, které do zajista obohatí každý jídelníček.

Olomoucké tvarůžky svojí využitelností inspirovaly i mnohé autory kuchařských knih. Na našem trhu můžeme setkat se speciální kuchařkou – Kouzelný tvarůžek aneb Kuchařka neobvyklé vůně, která se tomuto fenoménu věnuje. Je plná autorem vyzkoušených receptů a poskytuje nápady pro všechny gurmány, kteří by rádi do kouzelného světa tradičního sýru pronikli.

Nechte se inspirovat, přejeme dobrou chuť!

Předkrmy

▪

Plněná vejce

- 4 natvrdo uvařená vejce
- 60 g Olomouckých tvarůžků
- 50 g másla
- pažitka
- sůl
- ledový salát
- 1 větší cibule
- olivový olej



Vejce podélně rozkrojíme, vyjmeme žloutky, utřeme je s máslem, postrouhanými tvarůžky i nasekanou pažitkou a podle chuti dosolíme. Touto směsí naplníme poloviny uvařených bílků. Cibuli nakrájíme na kolečka a krátce orestujeme. Naplněná vejce pokládáme na list ledového salátu, na který jsme položili opečenou cibuli, lehce zakápneme olivovým olejem a přizdobíme plátky rajčat.

Šunkové závitky

- 6 silnějších plátků šunky
- 100 g Olomouckých tvarůžků
- 100 g měkkého tvarohu
- 2 - 3 lžíce majonézy
- pažitka
- sůl



Tvaroh našleháme s majonézou, přidáme nastrouhané tvarůžky, sekanou pažitku, a je-li třeba, dosolíme. Směsí potřeme plátky šunky, zabalíme je a necháme vychladit.

Loštická česnečka

- 3 cibule
- 3 větší brambory
- palička česneku
- 300 g Olomouckých tvarůžků
- 150 g slaniny
- sůl, pepř
- majoránka
- 1,5 l vody



Na slanině osmahneme na plátky nakrájenou cibuli, zalijeme ji vodou, přidáme na kostičky nakrájené brambory, kmín, sůl a uvaříme doměčka. Ochutíme pepřem, majoránkou a česnekem, rozdělíme do misek, do jednotlivých porcí přidáme nakrájené tvarůžky a v predehřáté troubě krátce zprudka zapečeme.

Cibulačka

- 1,5 l hovězího vývaru
- 300 - 400 g Olomouckých tvarůžků
- 4 cibule
- 4 - 5 krajíců chleba
- sádlo
- sůl, pepř



Na sádle opečeme na silnější kolečka pokrájenou cibuli, zalijeme vývarem a chvíli povaříme, aby změkla. Polévku opeříme, případně podle chuti ještě dosolíme. Do ohnivzdorných misek rozdělíme porce chleba, který jsme nakrájeli na kostičky a osmažili na sádle. Posypeme ho na malé kousky nakrájenými tvarůžky, zalijeme polévkou, a to všechno v predehřáté troubě prudce zapečeme.

Uherské smažené tvarůžky

- 15 kulatých Olomouckých tvarůžků
- 15 plátků uherského salámu
- 1 vejce
- mouka
- strouhanka
- olej na smažení



Tvarůžky rozkrojíme podélně na poloviny, mezi ně vložíme kolečko uherského salámu a přitlačíme. Obalíme v mouce, rozšlehaném vejci, strouhance a v oleji zprudka osmažíme.

Plněná kuřecí prsíčka

- 4 porce kuřecích prsíček
- 100 g Olomouckých tvarůžků
- 1 cibule
- sůl, pepř
- olej
- černé pivo



Do jednotlivých kousků prsíček nařízneme kapsu a nadijeme ji pokrájenými tvarůžky. Porce spíchneme jehlou nebo párátky, mírně osolíme i opepříme a opečeme je na rozpáleném oleji ze všech stran. Potom je podlijeme pivem, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a pod poklicí dusíme v troubě doměčka. Pokud je ještě třeba, podléváme už jen vodou či vývarem, pivo patří pouze na začátek přípravy. Podáváme s dušenou rýží a zeleninovým salátem.

Loštický řízek

- 4 silnější řízky z vepřové kýty
- 100 - 150 g Olomouckých tvarůžků
- 1 vejce
- hladká mouka
- strouhanka
- sůl
- olej na smažení



Do plátků masa zařízneme kapsu a zlehka je naklepeme. Kapsu naplníme tvarůžkem a maso spíchneme jehlou či párátky. Nepatrně osolíme, obalíme v mouce, vejci a strouhance. Osmažíme v rozpáleném oleji.

Zapékaná kotleta

- 3 ks vepřových kotlet s kostí
- 100 g Olomouckých tvarůžků
- cibule
- hořčice
- 500 g steakových bramborových hranolků



Kotlety naklepeme, okořeníme a potřeme hořčicí. Opečeme na pánvi z obou stran, vložíme do pekáčku, posypeme kolečky cibule a nahrubo nastrouhanými tvarůžky a necháme v troubě zapéct. Příloha – steakové hranolky pečené v troubě na pečícím papíru bez tuku.

Ďábelská pizza

- jakékoliv těsto na pizzu
- 200 g rajčat
- 200 g pálivých papriček
- 150 g Olomouckých tvarůžků
- 1 cibule
- sůl
- oregáno, příp. tymián nebo rozmarýn
- česnek
- rajský protlak



Těsto rozválíme na tenkou placku, položíme ji na plech lehce potřený olejem. Tento základ potřeme olejem a rajským protlakem smíchaným s utřeným česnekem, oregánem, příp. tlučeným tymiánem nebo rozmarýnem. Poklademe plátky rajčat, tvarůžků a papričkami, lehce osolíme a upečeme v horké troubě.

Olomoucká roláda

- 1 kg hovězího masa
- 200 g Olomouckých tvarůžků
- 150 g měkkého salámu
- 3 vejce
- 1 cibule
- hořčice
- světlé pivo
- olej
- sůl, pepř
- hladká mouka



Ze zadního hovězího nařízneme plát na roládu a rozklepeme ho. Vejce umícháme na cibulce osmažené na oleji, nezapomeneme je mírně osolit. Maso potřeme hořčicí, poklademe kolečky salámu, na ně dáme plátky příčně rozkrojených tvarůžků, na ty rozetřeme míchaná vejce, roládu zabalíme, převážeme nití a na povrchu osolíme. Zprudka ji ze všech stran opečeme na rozpáleném oleji, potom ji podlijeme pivem a dáme do trouby pod poklicí péct. Během pečení podléváme vodou a poléváme výpekem. Ze stěn pekáče odškrabujeme, co se přichytilo, a vracíme do šťávy – dodá jí to barvu i chuť. Při pečení rolády tak vznikne hustý výpek s konzistencí omáčky, který je vynikající.

Zapékané brambory

- 500 g brambor
- 200 g Olomouckých tvarůžků
- 200 g drůbežích jater
- 100 g žampionů
- 6 stroužků česneku
- petrželová nat'
- 2 vejce
- 1 dl smetany
- tuk
- sůl
- sladká paprika



Brambory nahrubo ustrouháme a promícháme s česnekem utřeným se solí a nasekanou petrželkou. Rozprostřeme je do tukem vymazaných zapékačích misek. Na brambory naklademe kousky drůbežích jater, tvarůžků, plátky žampionů a všechno posypeme paprikou. Zalijeme vejci rozšlehanými se smetanou a zapečeme.

Hamburger

- 4 housky
- 167 g Olomouckých tvarůžků
- 50 g anglické slaniny
- sladká paprika
- cibule
- hořčice
- kečup
- tatarská omáčka
- nakládaná okurka



Housky rozkrojíme, na spodní stranu naklademe kolečka tvarůžků tak, aby pokryly téměř celou plochu housky, a posypeme paprikou. Horní polovinu housky potřeme hořčicí a pokryjeme plátky slaniny. Všechno dáme do rozpálené trouby krátce, ale prudce zapéct. Poté spodní poloviny housek posypeme drobně nasekanou cibulí a sladkokyselou okurkou, podle chuti polijeme kečupem nebo tatarskou omáčkou a přiklopíme horní částí housky se slaninou.

Štrúdl

- balíček listového těsta
- 150 g Olomouckých tvarůžků
- 100 g šunky
- 1 vejce na potřeni



Listové těsto rozválíme na asi 5 mm silnou placku, tu poklademe šunkou, na ni rozložíme tvarůžky podélně rozkrojené na plátky a úhledně zabalíme. Závin položíme na plech pokrytý pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme v rozpálené troubě. Lze podávat teplý i studený.

Tvarůžkové lívanečky

- 8 ks Olomouckých tvarůžků
- 150 g hladké mouky
- 1 dl mléka
- 1 vejce
- sůl
- olej
- borůvkový džem
- šlehačka
- kompotované nebo čerstvé ovoce



Z mouky, mléka, vejce a soli ušleháme husté těstíčko. Do lívanečnicku nalijeme trošku oleje, naběračkou trochu těsta, vložíme tvarůžek a opět zalijeme těstem. Pomalu smažíme až zezlátanou. Hotové lívanečky zdobíme borůvkovým džemem, šlehačkou a ovoce dle vlastní chuti.

Palačinky a la Loštice

- $\frac{1}{2}$ l mléka
- 2 vejce
- 200 g polohrubé mouky
- 300 g Olomouckých tvarůžků (tyčinky)
- kečup
- libeček
- sůl
- olej



Vejce rozšleháme s mlékem a moukou a mírně osolíme. Palačinkové těsto lijeme na vymaštěnou pánev a po obou stranách opečeme. Ihned po vyjmutí z pánve palačinku potřeme kečupem, posypeme nasekaným libečkem, položíme na ni tyčinku tvarůžku a zabalíme. Takto připravené palačinky narovnáme do sádlem vymaštěného pekáče, a v horké troubě zapečeme.

Chuťovky

- bageta nebo rohlíky
- máslo
- klobása nebo salám
- Olomoucké tvarůžky
- čerstvá paprika



Celozrnné rohlíky nebo bagetu nakrájíme na kolečka, potřeme máslem, poklademe tenkými plátky klobásy, kouskem tvarůžku, ozdobíme čerstvou paprikou a spícheme párátkem. Namísto klobásy můžeme použít pikantní salám.

Rozhuda pro pravé chlapy

- 250 g měkkého tvarohu
- 200 g Olomouckých tvarůžků
- 50 g másla
- 1 cibule
- 1 - 2 dl mléka
- pálivá paprika
- sůl, pepř



Tvaroh utřeme s máslem, přidáme mléko a našleháme do pěny. Vmícháme nastrouhané nebo nadrobno nakrájené tvarůžky, jemně nakrájenou cibuli, koření a podle chuti osolíme. Mažeme na chléb nebo chlebovou bagetu. Pro slavnostní příležitosti můžeme namazat pomazánkou i slané sušenky. Ozdobíme kouskem tvarůžku, salámem, okurkou či kapií.

Nakládané tvarůžky – 1. varianta

Olomoucké tvarůžky - kousky
s česnekem

- chilli papričky
- petržel
- cibule
- olej



Promíchat a nechat zaležet. Podávat s čerstvým chlebem, pivem nebo vychlazeným mlékem.

Nakládané tvarůžky – 2. varianta

Olomoucké tvarůžky - kousky
s kmínem

- nové koření
- čerstvá majoránka
- cibule
- kmín
- olej



Promíchat a nechat zaležet. Podávat s čerstvým chlebem, pivem nebo vychlazeným mlékem.

Tvarůžková pomazánka

- 1 pomazánkové máslo
- 200 g Olomouckých tvarůžků
- 3 - 4 lahůdkové (jarní) cibulky
- 1 lžíce naložené kapije
- 1 lžička pažitky
- pepř
- světlé pivo



Pomazánkové máslo promícháme s nadrobno pokrájenými Olomouckými tvarůžky, přidáme nakrájenou lahůdkovou cibulku, kapii a pažitku, opeříme a na konec přidáváme postupně 3 – 4 lžíce světlého piva, zamícháme a necháme odležet. Přípravujeme cca 1 – 2 dny předem, aby se mohlo vše rozležet. Pivo můžeme přidat ještě další den, pokud vsákle do tvarůžků a je ho zapotřebí ještě více. Mažeme na chléb či tmavé pečivo.

Plněná pečená rajčata

- 4 velká rajčata
- 100 g Olomouckých tvarůžků
- 50 g šunky
- mletá paprika
- sníh z 1 bílku
- olivový olej



Rajčata seřízneme a vydlabeme. Do sněhu zlehka vmícháme nadrobno pokrájené tvarůžky, šunku, mletou papriku a směsí naplníme rajčata. Potřeme je olivovým olejem a v troubě zapečeme.

Masové šišky s překvapením

- 200 g mletého libového vepřového masa
- 200 g mletého hovězího masa
- 200 g Olomouckých tvarůžků (tyčinky)
- 1 vejce
- strouhanka
- tuk
- sladká i pálivá paprika
- rozmarýn

- sůl



Mleté maso smícháme s vejcem, solí a kořením, podle potřeby přidáme strouhanku a důkladně propracujeme. Tyčinky tvarůžků zabalíme do odpovídajícího množství masové směsi. Takto vzniklé šišky položíme na vymaštěný plech a ve vyhřáté troubě upečeme (lze i grilovat).

Plněné žampiony

- 400 g žampionů
- 150 g Olomouckých tvarůžků
- 1 menší cibule
- sůl
- kmín
- máslo



Žampiony očistíme, kloboučky oddělíme a prozatím odložíme stranou. Cibuli osmažíme na másle, přidáme nadrobno nakrájené nožičky žampionů, přidáme sůl a kmín a podusíme doměkka. Do vychladlé směsi přidáme nadrobno nakrájené tvarůžky a vzniklou hmotou plníme kloboučky hub, narovnáme je do silně vymaštěného pekáče a v troubě zapečeme. Můžeme i grilovat.