

SÝRY V PIVNÍM TĚSTÍČKU

Ingredience

- 100 g eidam
- 100 g gouda nebo jiný tvrdý sýr
- 1 hermelín
- 200 ml pivo
- 250 g hladká mouka
- 3 vejce
- trocha soli a pepře
- 1 svazek pažitka
- olej na smažení



Postup přípravy



1. Sýry nakrájíme na menší kostičky. Hermelín rozřízneme na 6 podobně velkých dílů.



2. Připravíme si těstíčko na obalení. Metlou rozšleháme pivo s vejci a omytou a nakrájenou pažitkou, trochu osolíme a opepříme. Potom postupně zašleháme mouku, dokud nevznikne hustší těstíčko.



3. Kousky sýra v těstíčku namáčíme a dáváme do mírně rozpáleného oleje. Sýry smažíme postupně po menších dávkách dozlatova. Pak je dáme na ubrousek okapat.
4. Podáváme s variantami omáček, my jsme zvolili kečup, zakysanou smetanu ochucenou čerstvým koprem, solí a pepřem a majonézu ochucenou česnekem.

PEČENKY

Ingredience

- Hlavní suroviny
 - 4 plátky chléb trustový
 - 2 vejce
 - špetka sůl
 - 2-3 lžíce mouka hladká
 - asi 100 ml mléko
 - 100 g sýr eidam

- Čalamáda
 - špetka pepře, soli
 - 30 ml olej na smažení
 - hrst petrželové natě
 - 100 g zelí kysané
 - 100 g kapie nakládaná
 - 1 cibule červená
 - 1 lžíce oleje
 - 1 lžička cukru krupice

Postup přípravy



1. Toastový chléb položíme na přípravnou desku a necháme během přípravy lehce oschnout (příliš měkký by se mohl rozpadnout).



2. V misce smícháme vejce, sůl a mouku a vše našleháme. Po troškách postupně přiléváme mléko tak, aby nám vzniklo klasické lehce husté těstíčko.



3. Tvrdý sýr nastrouháme a přidáme do těstíčka, které tím zhoustne.
4. Toastové chleby obalujeme v těstíčku, při nanášení si pomůžeme vidličkou. Směs by měla na toastu držet a neměla by moc stékat.
5. Obalené krajíčky smažíme v pánvi na vrstvě rozpáleného oleje dozlatova.
6. Připravíme si pikantní čalamádu. V misce smícháme zelí, kapii, pokrájenou cibuli, lžičku cukru a lžici oleje. Vše promícháme a dochutíme solí a pepřem.
7. Klademe na osmažené toastové pečenky a nakonec dozdobíme petrželkou.

MAĎARSKÉ LANGOŠE

Ingredience

- **Těsto**
 - 250 g mouky hladké
 - 1/2 lžičky soli
 - 1/4 prášku do pečiva
 - 1/2 lžíce oleje
 - 10 g droždí
 - 40 g jogurtu bílého
 - 125 ml mléka vlažného
 - 20 ml oleje na smažení

- **Ostatní**
 - 2-3 stroužky česneku na pomazání
 - 100 g na posypání sýru strouhaného

Postup přípravy



1.

Do mísy nasypeme hladkou mouku, přidáme sůl, kypřicí prášek a promísíme. Do středu uděláme důlek, do kterého dáme olej, rozdrobíme droždí, přidáme bílý jogurt a vlijeme vlažné mléko. Pomocí vařečky vymícháme hladké těsto.



2.

Těsto nedáváme kynout. Hned je rozdělíme na čtyři části, pomoučenou rukou vytvoříme placky a vytahujeme je do stran. Na pánvi rozežřejeme olej na středním stupni a langoše usmažíme z obou stran dozlatova.



3.

Necháme je okapat na papírovém ubrousku.

4. Oloupaný česnek prolisujeme, přidáme sůl, olej a vše zlehka promícháme.

5. Na jemném struhadle nastroháme sýr. Hotové langoše potřeme česnekovým olejem a ještě teplé je posypeme strouhaným sýrem.

FOCCACIA

hladká mouka 500 g

droždí 25 g

vlažná voda 300 ml

olej 60 ml

sůl 1,5 lžičky

cukr 1/2 lžičky

bazalka

olivy



1.

V míse smíchejte vlažnou vodu a droždí. Postupně přisypávejte mouku, míchejte, až vznikne hladké těsto. Mísu přikryjte utěrkou a nechte odstát v teple, aby těsto řádně nakynulo.

2.

Z vykynutého těsta vypracujte dva bochánky, ze kterých pak rukou vytvořte dvě silnější placky. Vzniklé placky pokapejte olivovým olejem, rukama do nich vmačkejte olivy a posypte je rozmarýnem.

3.

Chleby dejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte 10–12 minut v troubě předehřáté na 220–250 °C. Poté je nechejte vychladnout.