

Bohatý vánoční stůl s mlékárnou Kralovice



Kralovic uzený – přírodní polotvrdý sýr s tvorbou ok

PŘÍRODNÍ ŘÍZEK SE SÝREM

Vepřové maso, sůl, pepř, paprika, hladká mouka na obalení, tuk na smažení, na proužky nakrájený nebo nastrouhaný sýr Kralovic, rajčata

Maso pokrájíme na plátky a naklepeme. Pak je osolíme, opepříme, posypeme mletou paprikou, obalíme v hladké mouce a na rozpáleném tuku zprudka opečeme. Potom maso vyrovnáme do vymaštěného pekáčku, posypeme sýrem a poklademe kousky rajčat. V troubě zapečeme a podáváme s opečenými nebo vařenými brambory.

ZELENINOVO – SÝROVÝ SALÁT S VEJCI

6 rajčat, 3 zelené papriky, 3 menší cibule, 4 vejce, 70 g tvrdého sýra ementálského typu, sůl, ocet, 3 lžíce olivového oleje, zelená petrželka

Do misky dáme na kolečka nakrájená rajčata, přidáme papriku krájecí, cibuli, kolečka cibule, nastrouhaný sýr, podle chuti osolíme, okyselíme a pokapeme olejem. V míse vrstvíme zeleninovou směs se sýrem a kolečka natvrdo uvařených vajec. Nakonec posypeme zelenou sekanou petrželkou a dozdobíme rajčaty. Podáváme s celozrnným pečivem nebo s chlebem namazaným máslem.

CHALUPÁŘSKÁ POMAZÁNKA

1/2 kg tvarohu, 100 g másla, 150 g uzeného sýra, sůl, 4 velké stroužky česneku, mléko

Máslo utřeme s nastrouhaným sýrem a po částech přidáváme tvaroh, přidáme trochu mléka a vyšleháme dohlídka. Pomazánku ochutíme česnekem rozetřeným se solí. Mažeme na chleba nebo pečivo a zdobíme vejcem uvařeným natvrdo, petrželkou a špetkou mleté papriky.

SÓJOVÉ BOBY SE SÝREM

100 g uvařených sójových bobů, 100 g Ramy, 100 g sýra, sůl, česnek

Uvařené sójové boby umeleme, našleháme a rostlinným máslem a najemno nastrouhaným sýrem. Osolíme a promícháme s rozetřeným česnekem.

RIZOTO SE SÝREM

300 g rýže, 1/2 l vývaru z masa (nebo kostky), 1 menší cibule, hřebíček, 50 g másla, 200 g uzeného sýra, sůl, zelená petrželka, zelený hrášek, žampiony, slanina

Rýži propláchneme vařící vodou, necháme okapat a pak lehce opražíme na másle. Zalijeme vývarem, přidáme cibuli, do které napicháme několik hřebíčků a dusíme

SPECIÁLNÍ TOASTY

500 g kuřecích prsíček, 4 plátky toastového chleba, 200 g loveckého (nebo podobného) salámu, 150 g plátkového sýra Kralovic, kečup, pažitka, sůl, 2 lžíce oleje

Maso naporcujeme na čtyři řízky, naklepeme je, osolíme a zprudka opečeme na oleji. Salám nastrouháme nahrubo, prohněteme a z hmoty utvoříme čtyři placičky. Na plátek toastového chleba položíme porci masa, na něj salámovou placičku a celé přikryjeme sýrem. Připravené toasty dáme zapéct do trouby nebo pod gril a zapékáme tak dlouho, až se sýr začne tavit. Podáváme posypané nadrobno nakrájenou pažitkou a pokapané ostrým kečupem.



NET Kralovice, spol s r. o.
Žatecká 492, 331 41 Kralovice
tel.: 373 396 515 – 6
tel./fax: 373 396 514,
e-mail:
net@mlekarna-kralovice.cz,
www.mlekarna-kralovice.cz

pod poklicí v troubě. Před podáváním vmícháme kostky nakrájeného sýra, petrželku a zelený hrášek (sterilovaný nebo povařený mražený). Rizoto podáváme s plátkem opečené slaniny a dušenými žampiony.

ŠVESTKOVÝ SALÁT SE SÝREM

250 g sýra, 250 g švestek, 250 g hroznového vína, 1 cibule, mandle, zálivka: 2 lžíce oleje, šťáva z jednoho citronu, cukr, pepř

Sýr nakrájíme na malé hranolky, švestky rozkrájíme na čtvrtky, cibuli nakrájíme najemno. Vše promícháme, přidáme hroznové víno a spojíme zálivkou. Podáváme vychlazené, posypané nakrájenými oloupanými mandlemi.

PIKANTNÍ KUŘÁTKO

1 kuře, směs koření na kuře (nebo grilování koření), sůl, česnek, nastrouhaný tvrdý sýr, smetana ke šlehání

Kuře naporcujeme, osolíme, okořeníme, vložíme do pekáče, mírně podlijeme vodou a pečeme asi 45 minut. Poté kuře posypeme najemno nakrájeným česnekem a nastrouhaným sýrem. Sýrem nešetříme, čím více, tím lépe. Vše polijeme smetanou a dáme asi na 15 minut zapéct. Utvoří se krásná křupavá kůrčička, která dodá kuřeti lahodnou chuť. Podáváme s různě upravenými brambory dle chuti.

SÝROVÝ SALÁT S CELEREM

200 g sýra, 200 g sterilovaného celeru, 200 g červené řepy, 100 g majolky, 2 natvrdo vařená vejce, 1 lžíce citronové šťávy

Sýr, sterilovaný celer a červenou řepu nakrájíme na kostky a vložíme do salátové mísy. Přidáme na kostky nakrájené vaječné bílky. Žloutky rozmačkáme vidličkou, smícháme s majolkou, přidáme citronovou šťávu, podle potřeby zředíme nálevem ze sterilované řepy a rozšleháme. Takto připravenou zálivku vmícháme do salátu a necháme vychladit.

