# Dnes nám vaří Ranko



Milovníci sýrů mohou vybírat ze sýrů čerstvý, tvrdých, uzených i tavených. Pro děti máme přichystané jogurty i zakysané smetany nejrůznějších příchutí. V teplé i studené kuchyni se neobejdete bez smetany či tvarohu Ranko.

## Vyzkoušejte naše recepty:

### Naložený pivní sýr

*Neodolatelná chuť a aroma, které je slovy nepopsatelné. Po pár žejdlících piva budou vaše chuťové buňky volat po této delikatese.*

*200 g pivního sýra Ranko, 1 červená paprika, 2 cibule, 2 feferonky, hrst zelených oliv, 3 stroužky česneku, sůl, pepř, provensálské koření, 10 ml octa, olej na zalití*

Papriku nakrájíme na proužky, cibuli a feferonky na tenká kolečka. Zeleninu vložíme do mísy, zakápneme octem, osolíme a opepříme. Přidáme provensálské koření, prolisovaný česnek a olivy. Na závěr přidáme větší kostky pivního sýra a už jen zlehka promícháme. Směs přendáme do uzavíratelné sklenice, dolijeme olejem, zavíčkujeme a necháme alespoň dva dny v lednici.

### Pivní tatarák

*200 g pivního sýra Ranko, 2 jarní cibulky, olivový olej, worcester, 1 lžíce piva, 1 lžička dijonské hořčice, 1 lžička kečupu, mletý kmín, sůl, pepř, pálivá paprika a chilli dle chuti*

Pivní sýr nastrouháme nahrubo. Smícháme jej s najemno nakrájenou jarní cibulkou a ostatními ingrediencemi. Pokud to vydržíme, necháme tataráček v pokojové teplotě den nebo dva uležet. Pokud se nám sbíhají sliny, dáme mu alespoň pár hodin, aby se všechny chutě důkladně propojily.

Podáváme jako klasický tatarák, tj. s topinkou potřebnou česnekem.

## Pizza šneky s pancettou a mozzarellou

*Těsto: 200 g hladké mouky, 120 ml mléka Ranko, 40 g másla Ranko, 10 g droždí, sůl, lžička cukru*

*Náplň: 150 g pancetty, 200 g mozzarelly Ranko, 300 ml rajčatové omáčky, 1 červená cibule, 2 stroužky česneku, 1 červená paprika, 1 lžíce sušeného oregana, sůl, pepř, vejce na potření, strouhaný parmezán a tymián na posypání*

Do větší misky prosejeme mouku, doprostřed uděláme důlek a nalijeme do něj vlažné mléko, do kterého přidáme cukr a rozdrobíme droždí. Mouku osolíme, přidáme máslo a vše důkladně propracujeme v hladké kompaktní těsto. To necháme přikryté alespoň 1 hodinu kynout.

Mezitím připravíme náplň. Cibuli nakrájíme najemno a orestujeme ji na rozpáleném oleji. Přidáme prolisovaný česnek, nadrobno nakrájenou pancettu a papriku a společně chvilku restujeme. Když je pancetta zlatavá, přilijeme rajčatovou omáčku, dochutíme oreganem, solí a pepřem a vše ještě 10 minut povaříme. Připravenou směs sundáme z plotny a necháme vychladnout.

Vykynuté těsto vyválíme do tenčího obdélníku, posypeme jej zchladlou směsí a nastrouhanou mozzarellou a vše srolujeme do úzkého válečku. Přendáme jej na plech vyložený pečicím papírem, nití nakrájíme na kolečka silná 2 cm, která rozložíme na plech a necháme ještě 15 minut kynout. Poté je potřeme rozšlehaným vejce a zhruba 20 minut pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů. Ještě horké šneky posypeme tymiánem a nastrouhaným parmezánem.

## Salát s mozzarellou a grilovanými broskvemi

*125 g mozzarelly Ranko, 100 g prosciutta, 1 lžíce másla Ranko, 2 zralé broskve, 3 hrsti rukoly, hrst mátových lístků, sůl, pepř, olivový olej*

Vypeckované broskve nakrájíme na klínky. Na grilu nebo grilovací pánvi rozehřejeme máslo a připravené broskve na něm z obou stran opečeme dozlatova.

Na talíř rozložíme rukolu, doplníme broskvemi, plátky prosciutta a natrhanou mozzarellou. Salát zakápneme olivovým olejem, dochutíme solí a pepřem a dozdobíme mátovými lístky.

## Tvarohový koláč s mákem

*100 g másla Ranko + kousek na vymazání formy, 100 g hladké mouky, 100 g mletých mandlí, 100 g cukru, 1 vejce, 1 lžička prášku do pečiva*

*Náplň: 500 g polotučného tvarohu Ranko, 2 vejce 6 lžic zakysané smetany Ranko, 50 g cukru, 1 lžička vanilkového extraktu, 1 lžička strouhané citronové kůry, 150 g celého máku*

Do robotu dáme máslo, mouky, cukr, mleté mandle a prášek do pečiva a vypracujeme těsto „drobenkové“ konzistence. Na závěr přidáme vejce a zpracujeme hladké těsto, které necháme v lednici asi hodinu odpočinout. Dortovou formu a průměru 24 cm vymastíme máslem a vyložíme připraveným těstem. Nezapomeneme udělat i vyšší okraje. Připravené dáme na 25 minut do trouby předehřáté na 160 °C.

Než se těsto zapeče, připravíme náplň smícháním veškerých surovin. Hotovou náplň vlijeme na předpečený korpus a dáme ještě na ¾ hodiny péct, dokud nebude těsto zlatavé a náplň pevná.

## Sardinková pomazánka s tvarohem

*150 g jemného tvarohu Ranko, 45 g sardinek v oleji, 30 g másla Ranko, 30 g mléka Ranko, 1 malá cibule, 2 vařená vejce, sůl*

Tvaroh, máslo a sardinky šleháme spolu s olejem a postupně přidáváme mléko, dokud nevznikne jemná pomazánka. Přimícháme najemno nakrájenou cibuli, sůl a nadrobno nasekaná vejce. Promícháme, necháme vychladit a podáváme spolu s čerstvým pečivem.