V hlavní roli tvaroh a zakysaná smetana

Na pomoc si vezmeme výrobky naší privátní značky Ranko, s jejichž pomocí vykouzlíme nezapomenutelné pochoutky, za které nás budou rodinní příslušníci vynášet do nebe.

Tvaroh

Tvaroh je nepostradatelný pomocník v kuchyni.

Ocení jej **milovníci sladkých dezertů a moučníků i příznivci slaných pomazánek**. Z tvarohu, ovoce a oříšků vykouzlíte rychlou snídani či svačinku pro sladkomilce. Pestrost slaných pomazánek je snad ještě mnohem širší. Výčet moučníků nekonečný. A ovocné knedlíky bez pořádné čepice strouhaného tvarohu by ztratily notný kus svého půvabu.

Tvarohové uzly s pomerančovou kůrou

250 g měkkého tvarohu Ranko, 2 vejce, 125 g krupicového cukru, 250 g hladké mouky, špetka soli, 1 prášek do pečiva, 500 ml oleje, nastrouhaná kůra z 1 pomeranče, 3 lžíce pomerančové šťávy, krupicový cukr s mletou skořicí na posypání

Nastrouhanou pomerančovou kůru důkladně promneme s cukrem, aby se uvolnilo charakteristické aroma. Přimícháme pomerančovou šťávu. Mouku smícháme s práškem do pečiva, solí, tvarohem, vejci a připravenou pomerančovou směsí. Vytvoříme tuhé lepivé těsto.

V rendlíku rozehřejeme vyšší vrstvu oleje. Z těsta tvoříme malé válečky, přehneme je v půlce a stočíme do uzlu či smyčky. Tvarohové uzly smažíme ze všech stran dozlatova. Hotové necháme okapat na savém papíru

a ještě teplé obalujeme v cukru smíchaném se skořicí.

Maršálkovy tvarohové vdolky

Věhlasný cukrář Josef Maršálek podráždí vaše chuťové buňky těmito skvělými a rychlými vdolky.

250 g polotučného tvarohu Ranko, kůra z jednoho citronu, 300 g dětské krupičky, 20 g cukru, 5 g soli, 6 g prášku do pečiva, 1 vejce, 40 g oleje, hladká mouka na vál, olej na smažení

Tvaroh smícháme s vejcem. Přidáme nastrouhanou citronovou kůru, sůl a cukr a rozmícháme dohladka. Teprve poté přidáme olej. Na závěr přisypeme dětskou krupičku s kypřicím práškem. Promícháme a těsto dáme na čtvrt hodiny do lednice, aby krupice nasákla tekutinu, těsto zhoustlo a stalo se kompaktnějším.

Poté těsto na válu ze všech stran obalíme v mouce, aby se nelepilo. Rozválíme na plát o tloušťce asi 1 cm a skleničkou vykrajujeme kolečka. Ta smažíme ve vrstvě rozpáleného oleje dozlatova. Necháme okapat na ubrousku, dozbobíme povidly a tvarohovým krémem nebo šlehačkou.

Mrkvová roláda

Těsto: 110 g hladké mouky, 1 lžička prášku do pečiva, 3 vejce, 150 g najemno nastrouhané mrkve, 100 ml mléka Ranko, 70 g medu, ½ lžičky mleté skořice, špetka mletého zázvoru, sůl

Náplň: 200 g odtučněného tvarohu Ranko, 150 g čerstvého sýru Ranko, 1 lžíce medu, ½ lžičky vanilkového extraktu

Mouku smícháme se všemi sypkými surovinami na těsto. Vejce vyšleháme s medem a mlékem a směs přilijeme k mouce. Promícháme a na konec přisypeme strouhanou a vody zbavenou mrkev. Vypracujeme těsto. Formu o rozměrech 25×35 cm vyložíme pečicím papírem, rozprostřeme těsto a pečeme při 180 ºC asi 15 minut. Mezítím z ingrediencí na náplň vymícháme hladkou směs. Upečené těsto opatrně přendáme na navlhčenou utěrku a spolu s ní jej zarolujeme. Takto necháme alespoň 5 minut, pak těsto rozbalíme, potřeme krémem a znovu svineme do rolády. Necháme v lednici alespoň 1 hodinu vychladit. Poté krájíme na plátky a ihned podáváme.

Tvarohové knedlíčky

Místo klasických kynutých knedlíků k omáčkám zvolte tentokrát ty tvarohové.

500 g měkkého tvarohu Ranko, 2 žloutky, 4 lžíce hrubé mouky, sůl, trochu prášku do pečiva

Všechny suroviny smícháme a vytvoříme tužší těsto. Dle potřeby přidáme mouku nebo strouhanku. Dáme na pomoučený vál a tvarujeme kuličky. Velikost necháme na vašich preferencích a zvyklostech. Tvarohové kuličky vaříme v osolené vodě asi 8 minut – záleží na velikosti knedlíčků. Hotové scedíme, promastíme máslem a podáváme jako přílohu např. k houbové omáčce. Ale chutnají i samotné s osmaženou cibulkou a slaninou.

Tvarohová pomazánka s lososem

Asi byste nám neodpustili, kdybychom opomněli tvarohové pomazánky. Zde alespoň jedna zástupkyně.

250 g měkkého tvarohu Ranko, 50 g vyzrálého čedaru, 50 g uzeného lososa, 1 lžíce čerstvého kopru, ½ žluté papriky

Papriku a sýr nakrájíme na malé kousky, kopr nasekáme najemno. Vše promícháme s tvarohem. Mažeme na

plátky pečiva a zdobíme kousky uzeného lososa. Lososa můžete nadrobno nakrájet i přímo do pomazánky. Záleží na vašich chutích.

Zakysaná smetana

Zakysaná či kysaná smetana se vyrábí odstředěním tuku z mléka a jeho následnou pasterizací a očkováním ušlechtilými bakteriemi mléčného kysání.

Obsah mléčného tuku se pohybuje v rozmezí 10-38 %. Čím více tuku, tím je smetana hutnější, jemnější a jídlu dodává více chuti. Nám ale i více kalorií. Smetany s menším obsahem tuku se hodí zejména pro studenou kuchyni, zvláště do zeleninových a ovocných salátů.

Díky procesu kysání je zakysaná smetana lépe stravitelná než ta sladká a prospívá střevní mikroflóře.

Tousty s houbami a zakysanou smetanou

400 g čerstvých hub, 200 g zakysané smetany Ranko, 10 plátků toustového chleba, 2 stroužky česneku, 3 lžíce oleje, sůl, pepř

Očištěné houby nakrájíme na plátky a zprudka opečeme na oleji. Osolíme je, opepříme, odstavíme z ploty a promícháme se zakysanou smetanou. Plátky chleba opečeme, potřeme česnekem a navrstvíme houbovou směs. Ihned podáváme

Ovocné špízy s medovou smetanou

180 g zakysané smetany Ranko, 1 lžička šťávy z ananasového kompotu, 2 lžíce medu, máslo, cukr, libovolné ovoce čerstvé nebo kompotované

Zakysanou smetanu smícháme s medem a ananasovou šťávou. Dáme vychladit. Ovoce nakrájíme na větší kousky, napícháme na špejli a obalíme v cukru. Na pánvi rozpustíme trochu másla a ze všech stran na něm opečeme ovocné špízy, dokud nezezlátnou a cukr nezkaramelizuje. Ihned podáváme, na talíři přelijeme medovou smetanou.