Čedar je jednička mezi sýry



Tradiční výroba

Čedar se vyrábí na stejném principu jak ostatní tvrdé sýry. To znamená z pasterovaného i nepasterovaného kravského mléka ve tvaru bubnovitých bochníků o váze 27,5 Kg. Bochníky se obvazují, aby získaly tvrdou hnědou kůru a nechávají se zrát po dobu 6 až 18 měsíců.

Čím starší, tím ořechovější

Čedar má tvrdou a hladkou strukturu, je neohebný a nedrolivý. **Chuť se liší stářím sýra: Mladší sýry mají chuť méně výraznou, ořechovo-sladkou a často se slaným nádechem. Chuť zralejších sýrů je silnější a plnější s mnohem výraznější ořechovou příchutí.** Hodně staré sýry získávají chuť až slaně kyselou.

Samotný nebo do jídel?

Čedar je oblíben hlavně pro svou snadnou tavitelnost. Také ale nevznikají dlouhá sýrová vlákna, proto je **vhodný především do zapékaných jídel**.

V současnosti se čedar často vyrábí s mnoha přísadami, jako jsou například kmín, česnek, petrželová nať, zelenina, ale není problém jej sehnat s kouskami hrozinek nebo příchutí piva. Také se vám sbíhají sliny?

Zkuste tedy třeba náš recept na čedarové sušenky:

Čedarové sušenky

1 hrst burizónů, 200 g strouhaného čedaru, 50 g másla, 1 lžička drceného kmínu, mletý pepř, sůl, 100 g hladké mouky

Burisony rozdrtíme válečkem, přidáme nastrouhaný čedar, změklé máslo, kmín, pepř a sůl. Vše dobře promícháme a podle potřeby dosypeme hladkou mouku (nemusíme všechnu). Opět důkladně promícháme. Ze vzniklé hmoty tvarujeme malé kuličky, které na plechu vyloženém pečicím papírem lehce zploštíme do tvaru sušenky. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 10 minut při 170°C.