Cottage cheese 5× jinak



Nenápadný hrdina vaší lednice

Hodí se **na rychlou snídani, lehký oběd, vydatnou večeři i sladkou tečku** po jídle. Skvěle **chutná studený i teplý, naslano i nasladko**, a navíc umí z obyčejného jídla udělat něco, co si budete chtít dát znovu.

Pokud ho máte v lednici, jste jen pár minut od chutného jídla. A pokud ne, možná je čas to změnit.

Proč si cottage cheese získal tolik obliby?

Jeho kouzlo je v jednoduchosti. Má jemně krémovou konzistenci, lehce nakyslou chuť a příjemné sýrové hrudky, které dodávají jídlu strukturu. Zároveň je bohatý na bílkoviny, zasytí na dlouhou dobu a v kuchyni funguje jako malý chameleon – přizpůsobí se tomu, na co máte zrovna chuť.

Můžete ho ochutit bylinkami, česnekem, zeleninou, vejcem, medem, skořicí nebo ovocem. Vždycky si najde cestu na talíř.

A teď už pojďme na inspiraci.

1. Nadýchané pomazánky, které neomrzí

Cottage cheese je ideální základ pro rychlé domácí pomazánky. Stačí pár ingrediencí a během chvíle máte lehkou svačinu nebo pohoštění pro návštěvu.

Vyzkoušejte třeba:

- cottage + pažitka + česnek + sůl + pepř
- cottage + ředkvičky + jarní cibulka + citronová šťáva
- cottage + tuňák + kukuřice + kapka dijonské hořčice
- cottage + sušená rajčata + bazalka + olivový olej
- cottage + vařené vejce + hořčice + pažitka

Náš tip: *Pokud pomazánku krátce rozmixujete, získá hladkou, téměř lučinovou konzistenci. Namažte na kváskový chléb, posypte semínky a přidejte pár lístků řeřichy.*

2. Křupavé cottage placičky

Máte chuť na něco teplého? Cottage cheese promění pár surovin v rychlé placičky, které chutnají skvěle samotné i jako příloha.

Smíchejte cottage, vejce, trochu strouhaného sýra, ovesné vločky nebo jemně mleté vločky, bylinky a špetku soli. Těsto lžící pokládejte na plech nebo pánev a opečte dozlatova.

Co do nich přidat navíc?

- nastrouhanou cuketu
- mrkev
- kukuřici
- baby špenát
- kousky šunky
- chilli vločky

Výsledkem je křupavý povrch, vláčný střed a chuť, která překvapí.

3. Zapékaná dobrota do trouby

Cottage cheese je skvělý i do zapékání. Dodá jídlu vláčnost a lehkost.

Výborně funguje:

- v lasagních místo části bešamelu
- do zapečených brambor se zeleninou
- do těstovinových nákypů
- na zapečené pečivo místo sýrové omáčky
- do plněných paprik nebo cuket

Skvělý trik: *Smíchejte cottage s vejcem, trochou tvrdého sýra a bylinkami. Vznikne směs, která po zapečení krásně zpevní a vytvoří jemný krémový základ.*

4. Sladká miska plná energie

Ne všechno musí být slané. Cottage si překvapivě dobře rozumí i se sladkými chutěmi.

Stačí přidat:

- med nebo javorový sirup
- skořici
- vanilku
- čerstvé ovoce
- ořechy
- semínka
- granolu
- hořkou čokoládu

Výborná kombinace:*Cottage, jahody, trocha medu, drcené pistácie a pár lístků máty. Nebo rozmačkaný banán, kakao a lžička arašídového másla. Chuťově skoro jako dezert, jen o dost výživnější.*

5. Tajná ingredience do těsta

Tohle možná překvapí: cottage cheese umí zjemnit těsto a dodat mu vláčnost.

Zkuste ho přidat:

- do lívanců
- do vaflí
- do slaných muffinů
- do domácích noků
- do pečených omelet
- do nákypů

Rozmixovaný cottage navíc skvěle nahradí část tuku nebo smetany, takže jídlo zůstane lehčí, ale stále chutné.

Malý kelímek, velké možnosti

Někdy ty nejlepší suroviny nejsou exotické ani složité. Jsou to ty, které máme na dosah – a jen čekají, až je objevíme znovu.

COOP Premium Cottage cheese je přesně takový. Hodí se na pomazánku, do trouby, na pánev i do sladké misky s ovocem. Je rychlý, variabilní a chutná pokaždé trochu jinak.

A možná právě proto se z něj tak snadno stane stálice vaší lednice.