

Salée au fromage

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl a pepř

200 g ementálu

100 g másla

400 g houskového těsto

Postup

Koupíme si houskové těsto u pekaře. Rozválíme je na dobře pomoučeném válu, Rozválíme je na placku ne tlustší jak 3 mm. Vezmeme pak velkou formu na dorty, lehce ji vymastíme a položíme na ní uválenou placku a odstraníme těsto, které přečnává z formy. Pak nakrájíme kus ementálu na drobné velmi tenké řízky.

Rozetřeme je na těsto ve velmi pravidelné vrstvě. Pak nakrájíme máslo na malé kousky, a jím posypeme vrstvu sýra. Slabě osolíme silně opepříme.

Dáme do horké trouby na čtvrt hodiny. Sýr se rozpeče, těsto se upeče, aniž se však stane chřupavým. Tato ``saleé au fromage`` je vlastně jakýsi druh velkého lívance se sýrem. Chceme-li jej podávat, přineseme jej na stůl i s formou. Nakrájíme jej a podáváme na teplých talířích. Ochutnáme, máslo teče, sýr teče, mám toho plný obličej.

Prostě nechutné, jenom že tak hrozně dobré!

Sýrové koblihy

To jsou hranoly ementálu obalené v těstě na smažení a dobře osmažené. Nejdříve si připravíme těsto. V hliněné nádobě dáme 120 g mouky do toho vrazíme vejce, přidáme trochu kvasnic a promícháme. Po troškách přidáváme sklenici nesladkého vína, až těsto dost zřídne, leč jen tak, aby zůstalo aspoň tak lepkavé, aby se ještě trochu přichycovalo na kovovou lžici. Přidáme trochu soli. Těsto je hotové.

Zatím dáme v pánvi na smažení rozehřát litr oleje a počkáme, až se z něho začne kouřit. Pak rozkrájíme 400 g ementálu na hranolky o základně asi půl centimetru a o výšce dvou prstů. Omočíme je v těstě a pak postupně osmažujeme v horkém, ale nepříliš kouřícím oleji. Obal na bobtná a zabarví se. V pěti minutách je na ně radost pohledět. Sesbíráme je malou lopatkou, dáme je na ubrousek, který pohltí přebytek tuku, jemnou solí osolíme, pak opepříme a podáme je na začátku jídla.

Počkat, ochutnáme ... Je to vřelé, kůra chrupe; vnitřek je mazlavá smetana.

Požitek nesdělitelný !

Řízky ze sýra

Nakrájíme řízky sýra vysoké půl centimetru a velké asi jako polovička dlaně. Mám před sebou dva talíře. V jednom jsou dvě ušlehaná vejce; v druhém strouhanka, kterou jsem si sám nastrouhal ze suché housky (střídky i kůrky).

Tato strouhanka je bílá a ne hnědá jako ta, kterou kupujeme u pekařů. Na ohni rozpustíme zatím 60 gramů

másla. Zatím co je máslo nad ohněm, namáčíme kousky sýra: 1. ve vejci, 2. ve strouhance. Té musí být na kousku sýra hodně, tak aby povrch byl naprosto suchý.

Pak hodíme řízky sýra do vřelého másla a smažíme na mírném ohni. Nejdříve s jedné strany, pak druhé.

Hotovo - řízky položíme na teplou mísu. Opeříme a podáváme na začátku jídla s dobrou hořčicí a se sklenicí vína ``Chateau-Chalon``.

nahoru