

# Čerstvá bryndza

Mäso plnené bryndzou vás prekvapí originálnou chuťou

**M**ájová bryndza chutí najviac, lebo sa spracúva z mlieka oviec, ktoré spásajú čerstvú jarnú trávu. Veľmi prospieva zdraviu, najmä črevám. „Jej nezameniteľná výrazná chuť je známa na celom svete. Bryndzové halušky sú národné jedlo, ale s týmto slaným ovčím syrom sa dajú doma v kuchyni vyčarovať hotové zázraky,“ hovorí šéfkuchár reštaurácie Zylinder v Bratislave Jozef Riska. ■

## Bravčová sviečkovica plnená bryndzou

2 porcie

**Potrebujeme:**

400 g bravčovej sviečkovice, 60 g bryndze,  
50 g oravskej slaniny, soľ, korenie

**Ako na to:** Pokrájanú slaninu orestujeme do chrumkava a po vychladnutí vmiešame do bryndze. Touto plnkou naplníme bravčovú sviečkovicu. Mäso osolíme a okoreníme, na rozpálenej panvici orestujeme a dopekáme v rúre asi 12 minút pri teplote 180 stupňov. Podávame ho so zemiakovým koláčikom

## Zemiakový koláčik s bryndzou

2 porcie

**Potrebujeme:**

4 zemiaky, 50 g bryndze, 50 g masla,  
200 ml mlieka, 2 žĺtky, pažitku, soľ

**Ako na to:** Uvarené zemiaky pretlačíme cez sito, pridáme maslo a horúce mlieko. Urobíme kašu, vmiešame bryndzu, žĺtky, pažitku.

Zapekacie misky alebo formičky potrieme po okrajoch maslom, vysypeme múkou, natlačíme do nich zmes a pečieme pri teplote 180 stupňov asi 15 minút do zlatista.





Foto: MÁRIA CANDRÁKOVÁ



## Demikát

**4 porcie**

**Potrebujeme:**

200 g bryndze, 200 g zemiakov, cibuľu, strúčik cesnaku, kúsok slaniny, polievkovú lyžicu mletej červenej papriky, štipku rasce, soľ, korenie, 500 ml zeleninového vývaru, kúsok masla

**Ako na to:** Na masle prudko orestujeme cibuľu a cesnak, pridáme červenú papriku a rascu. Zalejeme vývarom, vložíme zemiaky, soľ, korenie. Tretinu uvarených zemiakov vyberieme. Zvyšok rozmixujeme a pomaly zašľahávame bryndzu. Privedieme do varu. Zvyšné zemiaky orestujeme a pridáme do polievky. Dochutíme soľou a korením.

## Zdravé špeciality



Vari pre vás šéfkuchár  
Jozef Riska z reštaurácie  
Zylinder v Bratislave

# Okrem halušiek

## Bryndzový quiche

### Potrebujeme:

**Na cesto:** 500 g hladkej múky,  
250 g masla, 2 vajcia, 1 lyžičku  
soli, 1 lyžičku cukru

**Na plnku:** 200 g bryndze,  
250 ml mlieka, 250 ml smotany  
na šľahanie, 4 vajcia,  
150 g cibule na plátky,  
150 g slaniny na kocky, kôpor,  
soľ, korenie podľa chuti

**Ako na to:** Sypké ingredien-  
cie na cesto preosejeme, jem-

ne prstami zapracujeme kocky masla. Primiešame vajcia, cesto spojíme. Pozor, nepremiešaj, cesto by nebolo jemné a krehké, ale tuhé. Cesto zabalíme do fólie a dáme do chladu odpočinúť aspoň na hodinu. Potom ho rozvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku pár milimetrov. Vykrájime tvary podľa veľkosti formičky. Dáme do hlbkej formičky vymazanej maslom a predpečieme v rúre vyhriatej na 180

stupňov. Medzitým zmiešame mlieko, šľahačku, vajcia, soľ, korenie. Cibulu a slaninu opečieme na panvici do chrumkava. Formičky vyberieme z rúry a do každej rozdelíme primerane opraženú cibuľu, slaninu a bryndzu. Zalejeme vaječnou zmesou a posypeme kôprom. Zapekáme v rúre vyhriatej na 120 stupňov, kým plnka nestuhne. Ihneď vyberieme a podávame teplé alebo za studena.

Foto: Mária Candráková



Foto: Mária Candráková

## Špenátové pirohy s bryndzovou omáčkou

4 porcie

### Potrebujeme:

500 g zemiakov,  
300 g polohrubej múky,  
1 vajce, 300 g špenátu, soľ

**Na plnku:** 300 g zemiakov,  
150 g cibule

**Na omáčku:** 200 g bryndze,  
1 smotanu na šľahanie

**Ako na to:** Uvarené a vychladnuté zemiaky pretlačíme cez jemné sitko alebo cez mlynček na mä-

so, pridáme múku, jedno vajce a rozmixovaný špenát. Vymiesime pevné cesto.

Zemiaky na plnku tiež pomelieme, cibuľu jemne nakrájame a orestujeme na oleji. Spolu zmiešame.

Špenátové cesto rozvaľkáme a kruhom alebo pohárom vykrajujeme kolieska. Plníme ich zemiakovo-cibuľovou plnkou, zatvoríme ich do tvaru piroha, najlepšie pomôčkou na ich uzatváranie, prípadne vidličkou.

Smotanu zohrejeme, pridáme bryndzu a varíme, kým nemáme konzistenciu omáčky.

Pirohy varíme v osolenej vode. Po uvarení ich rozložíme na tanier a prelejeme bryndzovou omáčkou.