

Topinky

a to co k nim a na ně patří...



1. Bramborový tatarák	3
2. Celerová pomazánka se sýrem	3
3. Cikánské topinky	3
4. Česneková pomazánka s vařeným vejcem.....	4
5. Česneková červená pomazánka	4
6. Ďábelská pomazánka na topinky.....	4
7. Ďábelské toasty.....	5
8. Drábské maso	6
9. Falešný tatarák.....	5
10. Fazolová pomazánka.....	6
11. Francouzský salát z ředkviček.....	7
12. Houbová pomazánka Táňa	6
13. Houbová směs na topinky	7
14. Chlebové řízky	8
15. Jadranské topinky (1)	8
16. Jadranské topinky (2)	8
17. Jednoduché topinky	8
18. Jelení skok	9
19. Kari chlebičky	9
20. Kari salát.....	9
21. Kukuřično-bramborové pagáče s pomazánkou	9
22. Kuřecí topinky	10
23. Lutenice na topinky	10
24. Masová pomazánka na topinky	10
25. Mlsné topinky	10
26. Mroky	11
27. Obložené topinky (1)	11
28. Obložené topinky (2)	11
29. Osvěžující topinky.....	12
30. P o m a z á n k a na topinky.....	12
31. Pálivá pomazánka na topinky	12
32. Pivní blues, aneb hoří má panenka	12
33. Pomazánka na topinky	13
34. Pomazánka strýca Jiřana.....	13
35. Pomazánka ze zbytků masa.....	13
36. Rychlá večeře.....	13
37. Směs na topinky.....	14
38. Směs na topinky podle Jana	14
39. Směs na topinky podle Pavla	14
40. Tatarský biftek falešný	15
41. Tatarský biftek z hovězího.....	15
42. Topinka á la Michal.....	15
43. Topinka Kalimero.....	16
44. Topinka obložená	16
45. Topinka s masem a se zeleninou	16
46. Topinky.....	17
47. Topinky Arnošta z Pardubic	17
48. Topinky maňana.....	17
49. Topinky obložené vejci a uzeným masem.....	17
50. Topinky s houbovou směsí	18
51. Topinky s pomazánkou z Nivy.....	19

52. Topinky s tvarůžky.....	20
53. Topinky s vajíčkem	20
54. Topinky se sýrem	20
55. Topinky se šunkou a s pivem.....	20
56. Topinky v sýru.....	21
57. Topinky ve vajíčku	21
58. Tvarůžková pěna s česnekem	21
59. Vaječné topinky.....	21
60. Vaječné topinky Pikant.....	22
61. Vaječné topinky se sýrem a tzatziki.....	22
62. Voňavé topinky.....	22
63. Zeleninová pomazánka na topinky	21
64. Závěrečná Pomazánka "Dlabanec"	23

Bramborový tatarák

Ingredience:

300 g vařených brambor - strouhaných
 1 velká cibule, sůl, pepř, paprika (chilli), mletý kmín
 1 ČL hořčice
 1 - 2 ČL sójové omáčky
 1 ČL worcesterské omáčky
 1 - 2 PL kečupu

Popis přípravy:

Vše smícháme a mažeme na topinky s česnekem.

Celerová pomazánka se sýrem

Ingredience:

1/2 celeru
 menší mrkev
 100 g tvrdého sýra
 dva stroužky česneku
 špetka kari
 100 g majonézy
 špetka soli

Popis přípravy:

celer jemně nastrouháme a hned vmícháme do majonézy, aby nesnědl, přidáme nastrouhanou mrkev a sýr, osolíme, přidáme koření kari a prolisovaný česnek, promícháme, necháme proležet a mažeme na chléb nebo topinky, zdobíme plátky vajec nebo zeleniny.

Cikánské topinky

Ingredience:

Veka, tavený sýr se šunkou nebo uzeným
 česnek, křen

Popis přípravy:

Veku (může být i chléb) osmažíme na malém množství oleje (nejlépe na teflonové pánvi), potřeme česnekem, rozetřeme sýr a posypeme strouhaným křenem.

Česneková pomazánka s vařeným vejcem

1 porce

Ingrediencie:

2 natvrdo vařená vejce
50 g rostlinného másla
100 g smetanového taveného sýra
3-4 stroužky česneku
citrónová šťáva, sůl, pažitka

Popis přípravy:

Sýr rozetřeme s tukem, přidáme jemně nastrohaná vejce, česnek rozetřený se soli, trochu citrónové šťávy a vše důkladně promícháme. Pomazánku mažeme na chléb nebo teplé topinky a sypeme nadrobno nakrájenou pažitkou.

Česneková červená pomazánka (Slovensko)

1 porce

Ingrediencie:

7 - 10 strúčikov cesnaku (podľa chuti)
štyri syry Bambino
1 kyslá smotana
paradajkový pretlak
trochu vegety
sójová omáčka
petržlenová vňať, alebo bazalka

Popis přípravy:

Do misky vylisujeme cesnak, pridáme syr (pred vybratím z chladničky ohriať, aby bol mäkký), celú smotanu, asi 3 - 4 polievkové lyžice pretlaku (pozor kečup v žiadnom prípade nie), pol kávovej lyžičky vegety (ak má niekto rád slanšie môže si prisoliť), 10 kvapiiek sójovej omáčky, nasekanú na drobno petržlenovú vňať alebo bazalku. Nátierka sa natiera na topinky (osmažený čierny chlieb na oleji) v hrúbke 1/2 centimetra

Ďábelská pomazánka na topinky

4 porce

Ingrediencie:

1 kg cukety
1 kg paprik
1 kg rajčat
3 veľké cibule
10 feferonek alebo 4 paličky česneku
1 kg mletého masa alebo 2 konzervy vepřového ve vlastní šťávě
1/2 balíčku Deka

Popis přípravy:

Maso orestujeme na veľké pánvi, všetnu zeleninu pomeleme na masovém strojku, pridáme Deka a asi 90 minut dusíme do zhoustnutí. Nakonec směs osolíme, príkořenie. Plníme do menších skleniček, ihneď zavičkujeme a na 10 min obrátíme dnom vzhůru.

Ďábelské toasty

4 porce

Ingrediencie:

4 krajíce chleba
4 krůtí prsa
pepř, sůl, česnek
kečup, tatarka, chilli koření

Popis přípravy:

Nejprve uděláme z krajíců chleba topinky, které osolíme a počesnekujeme. Nato naklepeme krůtí prsí řízky, které osolíme a popepříme z obou stran. Tyto pak opečeme na rozpáleném oleji. Mezitím si připravíme omáčku - smícháme v poměru 1:1 kečup s tatarkou, a dle chuti přidáme chilli koření. Hotové maso položíme na topinku a zalijeme připravenou omáčkou. Dle chuti můžeme ozdobit i zeleninou či strouhaným sýrem.

Drábské maso

4 porce

Ingrediencie:

400 g libového vepřového masa
1 větší cibule
3 hrsti kopřivových listů
3 stroužky česneku
4 lžíce oleje, 2 dl piva
půl lžičky mletého zázvoru a sladké papriky
sůl, pepř, curry, chilli, pórek

Popis přípravy:

A teď to roztočíme!

Maso nakrájejte na menší kostky, přidejte nahrubo nakrájenou cibuli, kopřivy, pórek, pokrájený česnek, osolte, okořeňte, zalijte pivem a olejem. Vše lehce promíchejte a pečlivě zabalte do alobalu. Pečte asi hodinu v troubě nebo v horkém popelu na ohništi. Jako přílohu nabídněte topinky nebo brambory. Pivo pak chutná znamenitě!!

Falešný tatarák

Ingrediencie:

4 středně velké brambory
1 dl oleje
5-6 lžic kečupu, sůl
sladká i pálivá paprika
3 stroužky česneku
1 větší cibule
worcestr, pepř

Popis přípravy:

Brambory jemně postrouháme, cibuli nadrobno nakrájíme, rozetřeme česnek a vše promícháme dohromady s ostatními přísadami. Mažeme na topinky.

Fazolová pomazánka

4 porce

Ingrediencie:

1 cibule, 100 g vařených fazolí, 1 kostka droždí
3 lžíce namočených ovesných vloček ve vodě
50 g tavený sýr, sůl, koření

Popis přípravy:

Na oleji zpěníme cibuli, přidáme droždí a opékáme, dokud nezačne houstnout. Přidáme uvařené fazole, ovesné vločky a opékáme asi 2 min. Dochutíme solí, kořením, případně posekanou petrželovou natí. Natíráme na topinky.

Francouzský salát z ředkviček

3 porce

Ingrediencie:

1 ks hlávka listového salátu, 1 dkg soli, 1 ks hořčice plnotučná, 1 dl olivového oleje
6 ks topinek, 12 ks ředkviček, 2 stroužky česneku

Popis přípravy:

- do misky si dáme 1 lžici hořčice, trochu oleje a špetku soli, vše rozmícháme vařečkou
- opečeme topinky na oleji nebo v toastovači a nakrájíme na obdélníčky
- opláchneme salát a nakrájíme na menší kousky
- salát dáme do misky s rozmíchanými ingrediencemi a zamícháme
- do misky přidáme topinky a nakonec přidáme jako ozdobu kousky ředkviček nakrájené libovolně

Houbová pomazánka Táňa

Ingrediencie:

2 kg krátce převařených hub
5-6 feferonek
1/2 kg cibule
1/2 kg kapie
1/2 l kečupu
1/2 l oleje

Popis přípravy:

Houby krátce povaříme. Všechny ingredience semeleme na masovém mlýnku (malá šajba), poté vložíme do hlubšího hrnce a cca 40 minut vaříme na mírném plameni. Směs neustále mícháme, jinak prská do okolí a může se připálit. Poté směs plníme šroubovací sklenice (velikost dle pozdější spotřeby) a tyto ještě horké obrátíme dnem vzhůru, přikryjeme utěrkou a necháme velmi zvolna vychladnout. Skladujeme v temnu a chladu. vynikající na topinky, chlebičky, toasty a jednohubky.

Houbová směs na topinky

2 porce

Ingredience:

400 g čerstvých hub
200 g papriky, 150 g rajčat
150 g cibule, 1 palička česneku
2 lžíce kečupu, 2 lžíce sojové omáčky
2 lžíce hořčice, 1 kostka Masoxu
200 g šunky, 2 lžíce sádla
pepř, sůl, chléb

Popis přípravy:

Na sádle necháme zesklivatět nakrájenou cibuli a česnek, přidáme nakrájené houby, rajčata, papriky a kostku Masoxu. Za častého míchání dusíme pod pokličkou asi 20 minut. Před dokončením přidáme kečup, hořčici, sojovou omáčku a dochutíme. Topinky opečené nasucho potřeme česnekem a hořčicí, položíme plátky šunky, pokryjeme a směsí a podáváme.

Chlebové řízky

Ingredience:

chléb, hladká mouka
vejce, sůl, pepř
koření podle libosti

Popis přípravy:

Vnitřek chleba rozmočíme ve vodě, vyždímáme. V míse smícháme s vejcem, hladkou moukou a kořením. Mouku přidáváme dokud těsto nepřestane lepit. Pak už jen vytvarujeme placičky a osmažíme dozlatova. Kupodivu nevzniknou topinky, ale pokud to dobře okořeníte velice si pochutnáte.

Jadranské topinky (1)

4 porce

Ingredience:

200 g vepřové kýty, sůl, pepř
cibule, plnotučná hořčice
kečup, 4 krajíčky chleba
česnek, sýr na strouhání

Popis přípravy:

kýtu nakrájíme na nudličky, na oleji orestujeme, přidáme nakrájenou cibulku, osolíme, opepříme, přidáme hořčici, kečup namažeme na topinky, posypeme strouhaným sýrem a ozdobíme kapií nebo petrželkou

Jadranské topinky (2)

4 porce

Ingredience:

vepřová kýta...200 g, cibule...1 ks
hořčice, sůl, pepř, olej, kečup, česnek
sýr na strouhání

Popis přípravy:

Kýtu nakrájíme na nudličky, orestujeme na oleji spolu s nakrájenou cibulkou, osolíme opepříme, přidáme rozmačkaný česnek, kečup a hořčici plnotučnou. Hotové namažeme na topinky a posypeme strouhaným sýrem a můžeme ozdobit kapií a petrželkou

Jednoduché topinky

4 porce

Ingredience:

10 dkg salámu (jakéhokoliv)
8 krajíců chleba na topinky
16 plátků sýra, 4 vejce
pepř, sůl, olej

Popis přípravy:

Na misce rozšleháme vejce, přidáme sůl a pepř dle chuti. Krajíce chleba namočíme po obou stranách v rozšlehaném vejci. Mezitím si na pánvi rozpálíme olej a do rozpáleného oleje položíme krajíce chleba namočené ve vejci a osmažíme je po jedné straně dozlatova. Potom krajíce otočíme na druhou stranu a na osmaženou stranu položíme salám a na něj pokládáme plátky sýra. Zakryjeme pokličkou a necháme na mírném ohni zapéct. Po dosmažení konzumujeme.

Jelení skok

8 porcí

Ingredience:

1 ks hovězí konzerva
1 pikantní zelenina (Moravanka)
10-12 stroužků česneku
kečup, cibule, sádlo, chleba na topinky, 20 dkg eidamu

Popis přípravy:

Větší cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Na sádle ji opečeme do růžova. Přidáme hovězí konzervu, nakrájenou zeleninu (včetně nálevu), utřený česnek, kečup (10 polévkových lžic). Dusíme za stálého míchání až se hmota spojí a je v ní minimum vody. Podáváme na topinkách a posypeme strouhaným eidamem.

Kari chlebičky

1 porce

Ingredience:

chléb, olej, 2 vajíčka, okurka, cibule, česnek, sůl, kari

Popis přípravy:

z 2 vajíček připravíme na klasické pánvi 2 oka, které při dokončení mírně posolíme a posypeme kari kořením, z chleba připravíme 2 klasické topinky potřené česnekem a posypané trochou solí, na topinky položíme oka z vajíček posypeme nakrájenou cibulkou a okurkou.

Kari salát

Ingredience:

1 čínské zelí, 1 kari dresink

1 kuře, chléb na topinky, česnek

Popis přípravy:

Kuře upečeme potom nakrájíme na kostičky. Dužinu zelí také nakrájíme na kostičky, dále smícháme s dresinkem a necháme v chladu proležet. Upečeme topinky a hodně počesnekujeme, dále rozřežeme na kostičky a teplé smícháme se salátem.

Kukuřično-bramborové pagáče s pomazánkou

1 porce

Ingredience:

mouka kukuřičná 400 g, brambory 400 g, olej 100 ml

kaše kukuřičná 200 g, jogurt 150 g, droždí 50 g, sůl

sýr tvrdý 100 g, rajský protlak 50 g

bazalka 1, oregáno 1, česnek-2 stroužky

cibule 1 ks, olej 2 lžíce, sůl

Popis přípravy:

Do prolisovaných brambor zapracujeme oživlé droždí, mouku, olej, jogurt a sůl, necháme hodinu odpočívat, vyválíme na tloušťku palce a vypichujeme kolečka. Necháme ještě 10 minut kynout a upečeme dozlatova. Shora potřeme horkým olejem nebo rozpuštěným máslem.

Pomazánka:

Očištěný česnek a cibuli jemně nastrouháme a rozšleháme s olejem, rajským protlakem a kořením. Přidáme kukuřičnou kaši a další přísady, dochutíme solí a umícháme pomazánku, kterou mažeme na teplé nebo vychladlé pagáče. Pomazánku můžeme použít také na topinky, do arabského chleba, na chlebičky apod.

Kuřecí topinky

Ingredience:

chléb, kuřecí prsíčka, steak koření
kečup jemný, česnek, tvrdý sýr

Popis přípravy:

Kuřecí maso nakrájíme na plátky, posypeme steakovým kořením a na pánvičce na oleji prudce orestujeme. Až je maso orestované zalijeme ho jemným kečupem a chvíli mícháme, pak si opečeme topinky a potřeme je česnekem. Vysypeme na ně orestované maso zasypeme tvrdým sýrem a chvíli ohřejeme v mikrovlnce, jen aby se sýr roztekl po topinkách pak podáváme.

Lutenice na topinky

4 porce

Ingredience:

4 vařené brambory, 1 cibule
1-2 stroužky česneku, 4-5 ks feferonky
1 lžice kečupu, 1 lžice worčestru
sůl, sladká paprika, olej

Popis přípravy:

Uvařené brambory rozmačkáme vidličkou. Cibuli najemno pokrájenou smícháme s utřeným česnekem, přidáme 1 vrchovatou lžičku sladké papriky, 1 lžici oleje, kečupu, worčestru, osolíme a přidáme brambory.

Masová pomazánka na topinky

Ingredience:

1 kg paprik, 1 kg rajčat
3 větší cibule, 3 feferonky
5 str. česneku, 1 vepřová konzerva
1 hovězí konzerva, olej, sůl

Popis přípravy:

Zeleninu pomeleme, nakrájenou cibuli na oleji osmahneme. Přidáme papriku a rajčata a na mírném ohni svaříme. Nakonec přidáme maso z konzerv a po promíchání plníme do menších sklenic a zavaříme.

Mlsné topinky

4 porce

Ingredience:

chléb, olej na smažení, česnek,
med, plátky šunky, sýr na strouhání, sůl

Popis přípravy:

Chléb nakrájíme a osmahneme po obou stranách. Poté osolíme a očesnekujeme, potřeme medem a položíme plátky šunky. Takto upravené topinky posypeme nastrouhaným sýrem a podáváme. Vhodné nápoje: Čaj, Grog, Punč.

Mroky

2 porce

Ingredience:

2 cibule, 6 sušených fíků, vepřová šunka cca 4 plátky
chilli, ředkvičky, chléb

Popis přípravy:

cibuli nakrájíme na drobné kostičky a zpěníme ji na olivovém oleji. Přidáme šunku a cca 2 minuty restujeme. Potom přidáme nakrájené fíky, které jsme předtím nechali 10 min. ponořené v mléce. Chuť zvýrazníme drceným chilli. Směs nanese na předem připravené topinky a ozdobíme ředkvičkami.

Obložené topinky (1)

1 porce

Ingredience:

chleba, tuk, sůl, pepř, česnek
měkký plátkový sýr, okurka, rajče
nějaký salám (vhodný je nějaký tvrdý)

Popis přípravy:

Chleba osmahneme dozlatova. Topinku potřeme česnekem, osolíme a položíme na ní sýr. Ten by se měl trochu roztát. Dále přidáme salám a na kolečka nakrájenou okurku a rajče. Pro dochucení můžeme přidat trochu pepře.

Obložené topinky (2)

2 porce

Ingredience:

4 plátky chleba, 3 rajčata
10 dkg Mozzarely, česnek, sůl

Popis přípravy:

Z plátků chleba uděláme klasické topinky poté na ně poklademe rajčata a Mozzarelu a vložíme na 1 minutu do mikrovlnky.

Osvěžující topinky

1 porce

Ingredience:

chléb, tuřanské (či jiné nakládané kyselé) zelí
uzenina (např. salám či špek), vejce, olej
česnek, kari koření, sůl, pepř

Popis přípravy:

Dejte na pánvi rozehřát olej. Krajíce chleba nakrájejte na půlky a osmažte jako topinky. Až dosmažíte poslední, máte pánev prakticky čistou a můžete pokračovat. Přidejte olej a dejte osmažit na drobné kousky (plátky, kostičky...) nakrájenou uzeninu. Pak přidejte kysané zelí a nechejte trochu osmažit. Přidejte kari (to nejdůležitější!!!), můžete i pepř a sůl. Topinky potřete stroužky česneku a posolte. Že je zelí hotové, poznáte podle chuti. (Až trochu zesklivatí a nebude syrové cca 10 min.) Dejte ho na připravené topinky a - máte opět čistou pánev. Pro změnu přidejte oleje a rozklepněte pár vajec. Udělejte je jako vaječnou omeletu, posolte, popepřete (nemíchat!). Tu pak rozkrájejte na menší dílky a dejte na vrch topinek se zelím.

P o m a z á n k a na topinky

Ingredience:

3 lžíce oleje, 3 lžíce hořčice
1 lžíci kečupu, 1 lžíce octa
1 malý protlak, 1 kostku cukru
20 dkg měkkého salámu, 1 větší cibuli
2 stroužky česneku, 1 okurku
2 vejce pokrájet, 2-3 lžíce Majolky, sůl, pepř.

Popis přípravy:

3 lžíce oleje, 3 lžíce hořčice, 1 lžíci kečupu, 1 lžíce octa, 1 malý protlak, 1 kostku cukru. Vše za stálého míchání povařit. Necháme vychladit. Nakrájet: 20 dkg měkkého salámu, 1 větší cibuli, 2 stroužky česneku, 1 okurku nastrouhat, 2 vejce pokrájet, 2-3 lžíce Majolky. Okořenit - sůl, pepř.
Zamíchat vše dohromady a namazat na topinky.

Pálivá pomazánka na topinky

4 porce

Ingredience:

1 kg rajčat, 5 dkg cibule, 3 ks jablek (větší)
1 lžička pepře, 1 lžička kari, 6 stroužky česneku
1 šálek cukru, 1 šálek octa
3/4 lžíce papriky pálivé, 2 lžíce soli
10 dkg rozinek (nemusí být)

Popis přípravy:

Uvedené přísady pokrájíme, svaříme na kaši. Horké dáváme do skleniček, které uzavřeme víčkem. Uskladníme v ledničce.

Pivní blues, aneb hoří, má panenka

4 porce

Ingredience:

100 g pivní sýr olomoucké tyčinky
100 g Niva, 100 g zralý Hermelín
100 g eidam nebo uzený blok, 50 g Romadur, 50 g másla
sladká i pálivá paprika, drcený kmín
sklenka světlého piva
3 lžíce sádla, 1 vejce natvrdo
petrželka, asi 8 krajíčků chleba

Popis přípravy:

Eidam, nebo uzený blok nastrouháme, ostatní sýry nakrájíme na plátky. Nastrouhaný sýr vymícháme v míse s máslem, potom postupně přidáváme ostatní druhy sýrů, přiléváme pivo. Vše vymícháme v hladkou pastu. Nakonec zamícháme koření. Z krajíčků chleba připravíme na sádle topinky, které mažeme připravenou pomazánkou a zdobíme plátky vařeného vejce, petrželkou a bohatě zapíjíme pivíčkem.

Pomazánka na topinky

Ingredience:

jádrová paštika, 1 malá cibule
kečup, chilli (tekuté), pepř

Popis přípravy:

Paštiku rozmačkáme, dle chuti přidáme kečup, chilli, pepř, jemně pokrájenou cibuli a vše smícháme. Můžeme udělat ostřejší. Mažeme na topinky, výborné k vínu.

Pomazánka strýca Jiřana

4 porce

Ingredience:

200 g měkkého salámu, 1 cibule
2 kyselé okurky, 2 feferonky
1 kostka Masoxu, 1 lžice plnotučné hořčice, 1 kostka cukru

Popis přípravy:

Vše umeleme na masovém strojku, mažeme na topinky, chlebičkovou věku.

Pomazánka ze zbytků masa

Ingredience:

zbytky pečeného vepřového masa
vajička asi 3 ks, kyselé okurky 5 ks
jedna velká cibule, hořčice, sůl, pepř
výpek nebo sos

Popis přípravy:

vše najemno rozemeleme a dochutíme ingrediencemi. mažeme na topinky a zapíjíme dobrým točeným pivem.

Rychlá večeře

2 porce

Ingredience:

jelítko nebo jitrnice, olej, cibule
česnek, krajíčky chleba, křen

Popis přípravy:

Z jelítka nebo jitrničky stáhneme střívka. Na oleji zpěníme pokrájenou cibulku a přidáme buď jitrnici, nebo jelítko. Prohřejeme a dobře promícháme s cibulkou. Vedle si připravíme obvyklým způsobem topinky, potřeme česnekem a masovou směsí. Posypeme čerstvě nastrouhaným křenem. Podáváme jako rychlou teplou zimní večeři.

Směs na topinky

Ingredience:

1.5 kg cuketa nebo dýně nebo patizón
6 středních cibulí, 1 lžička zázvoru
1/2 lžičky sladké papriky, 1/2 lžičky pálivé papriky
1 velká palička česneku, 10 lžic sojové omáčky
2 malé rajské protlak, 4 lžíce sádla

Popis přípravy:

Nakrájenou cibuli osmahneme na tuku, přidáme strouhanou cuketu, koření a dusíme 25 minut. Nakonec přidáme protlak trochu soli a krátce povaříme, plníme do sklenic za horka a necháme vychladnout.

Směs na topinky podle Jana

Ingredience:

2 kg rajčat, 1 kg paprik - čistá váha
4 větší cibule, 1 velkou paličku česneku
10 feferonek, 1/4 lžičky pepře
3 dl oleje, 2 dl octa, 2 pol. lžíce soli
12 dkg cukru krystal

Popis přípravy:

Rozemlít na masovém strojku, přidat ostatní přísady a v troubě vařit. Plníme do sklenic a sterilujeme 20 minut.

Směs na topinky podle Pavla

4 porce

Ingredience:

3 lžíce oleje, 1 až 2 cibule, 3 rajčata
3 zelené papriky, 1 až 2 lžíce hořčice
chleba na topinky

Popis přípravy:

Na oleji orestujeme jemně nakrájenou cibuli, přidáme na přiměřené kousky rozkrájené papriky, krátce orestujeme. Na závěr přidáme nakrájené rajčata (pokud jsme líní neloupeme) a krátce podusíme. Přidáme hořčici podle chuti a dokončíme. Tuto směs dáváme na klasicky připravené topinky.

Tatarský biftek falešný

3 porce

Ingredience:

brambory 3 ks, paprika mletá sladká, paprika mletá pálivá, olej 1 dl, kečup 5 lžic, cibule 1 ks, česnek, sůl, sýr tvrdý 15 dkg

Popis přípravy:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a jemně nastrouháme. Přidáme jemně nasekanou cibuli a ostatní přísady s citem důkladně promícháme. Mažeme na topinky a sypeme strouhaným sýrem.

Tatarský biftek z hovězího

4 porce

Ingredience:

hovězí zadní 25 dkg, cibule
kečup (ostrý), worchestr, hořčice
vajíčko (žloutek), pepř, sůl

Na topinky: olej nebo sádlo, česnek

Popis přípravy:

Maso odblaníme a umeleme najemno. Nakrájíme najemno cibuli (větší), dáme do mísy s masem, přidáme žloutek, hořčici, sůl a pepř, přikápneme trochu worchestru. Směs dobře promícháme a podle chuti přisolíme nebo okořeníme pepřem.

Topinky:

- Nakrájený chleba dáváme do rozpáleného tuku a osmahneme dozlatova. Topinka by neměla být na krajích spálená ale zlatá.

Takovou topinku osolíme, potřeme česnekem. Nato namažeme tatarák podle chuti.

Topinka á la Michal

1 porce

Ingredience:

2 plátky chleba, 3 vejce, 1 párek
hořčice, kečup, 1 stroužek česneku
plátkový sýr, živočišný tuk (vepřové škvařené sádlo)

Popis přípravy:

Nejdříve rozpustíme lžici sádla na pánvi, necháme rozežhát pánev na pořádnou teplotu. Pak osmažíme chleba. Mezi tím než se chleba osmaží tak si v hrnečku rozmícháme vejčička s troškou soli. Když se chleba dosmaží do požadované barvy vyjmeme ho a položíme na talíř. Pořádně ho načesnekujeme namažeme hořčicí a kečupem. Potom si usmažíme z rozmíchaných vajec placku. Mezi tím si nastrouháme párek na hrubém struhadle a nasypeme na topinky. Po dosmažení vaječné placky ji rozřízneme na půl a na každý chleba dáme jednu polovinu. Nakonec dáme navrch na placky sýr.

Topinka Kalimero

5 porcí

Ingredience:

kuřecí prsíčka (200 g), kuřecí šunka (200 g)
vejce (4 ks), cibule (1 velká)
netučný sýr na strouhání-např. eidam (cca 100 g)
sádlo, máslo, chléb na topinky (4-6 ks), sůl, pepř

Popis přípravy:

Na sádle osmažíme do sklovita nahrubo nakrájenou cibuli. Přidáme na nudličky nakrájené maso, osolíme, opepříme a orestujeme. Přidáme na nudličky nakrájenou kuřecí šunku, směs prohřejeme a odstavíme. Nastrouháme sýr. Do šálku vyklepneme vejce, lehce osolíme a rozmícháme. Na sádle opečeme plátky chleba, které po odkapání tuku (osušení v papírové utěrce či ubrousku) lehce pomažeme máslem.

(Česnek, který jinak nikdy neškodí, zde není na místě.)

Znovu prohřejeme masovou směs, přidáme rozmíchaná vejce a za stálého míchání necháme srazit.

Hotovou směs klademe na připravené horké topinky, sypeme nastrouhaným sýrem a podáváme.

Varianta:

Možno použít libovolné minutkové maso a libovolnou kvalitní uzeninu.

Topinka obložená

4 porce

Ingredience:

8 krajíců chleba, 15 dkg salámu Vysočina
10 dkg tvrdého sýru, 2 větší rajčata
2 papriky, sůl, česnek
pepř (čtyři barvy v mlýnku, ten je super!), olej

Popis přípravy:

Na oleji osmažíme dozlatova topinky, potřeme je česnekem z obou stran, pak na topinky dáme kolečka salámu, plátky tvrdého sýra, na kolečka nakrájené rajče a papriku, pokud paprika nepálí a chceme mít topinku pikantní, tak použijeme mlýnek s pepřem, osolíme a jíme. Zapijíme vychlazeným pivem, děti čajem!

Topinka s masem a se zeleninou

2 porce

Ingredience:

2 ks kuřecích řízků, 1 sklenice leča
cibule, chléb, pepř

Popis přípravy:

Maso naklepeme, osolíme a opepříme. Krátce osmahneme z obou stran. Lečo krátce podusíme. Z chleba uděláme topinky. Na topinky položíme osmažené kuřecí řízky a na ně dáme lečo a posypeme nakrájenou cibulkou.

Topinky

1 porce

Ingredience:

krajíc chleba, sojová omáčka
česnek, olej

Popis přípravy:

Krajíc chleba opečeme na pánvičce a poté potřeme česnekem a pokapeme sojovou omáčkou. Je to vynikající chuť!!!

Topinky Arnošta z Pardubic

3 porce

Ingredience:

4 krajíce chleba, 2 vejce
malá játrová paštika, pepř, sůl, olej

Popis přípravy:

Z krajíců odkrojíme kůrku (**kůrku necháme vcelku**). Kůrku vložíme do horkého tuku a do otvoru nalijeme půl rozšlehaného, osoleného vejce. Po částečném ztuhnutí vaječné hmoty přimáčkneme do otvoru střídku, namazanou paštikou a opečeme s obou stran. Můžeme obložit podle potřeby.

Topinky maňana

4 porce

Ingredience:

1/2 chleba, hořčice, cibule, 4 vejce, slanina,
4 plátky sýra, olej, sůl, paprika sladká, černé koření

Popis přípravy:

připravíme topinky, osmažíme cibuli, hořčici nanese na topinky, na to dáme cibuli, volské oko, osmaženou slaninu, plátek sýra, ochutíme.

Topinky obložené vejci a uzeným masem

1 porce

Ingredience:

12 topinek z bílého nebo tmavého chleba
smažených v tuku, 4 vejčíčka
15 dkg vařeného uzeného masa
2 dkg kapar, trochu pažitky, sůl, pepř
4 dkg másla, 6 dkg osmažené strouhané housky

Popis přípravy:

Vejce dobře rozkvedláme, pak k nim přidáme na drobné kostičky nakrájené maso, rozsekané kapary a pažitku, osolíme, opeříme a dobře promícháme. Na větší pánvi nebo v kastrole rozpálíme máslo, nalijeme do něj vaječnou směs a za stálého míchání vařečkou ji necháme na mírném ohni tak dlouho, až kašovitě zhoustne. Hotovou vaječnou směs pak silně potřeme připravené horké topinky.

Povrch topinek posypeme osmaženou strouhanou houskou a ihned podáváme.

(Místo uzeného masa můžeme do směsi nakrájet také uzenáče nebo na másle podušené houby).

Topinky s houbovou směsí

4 porce

Ingredience:

slanina 50 g, česnek, sůl, vejce 4
másto 30 g, tuk, 1 cibule, chléb
houby 500 g, pepř, zrnko jalovce 2-3, pažitka

Popis přípravy:

Houby očistíme, nakrájíme a vložíme do osolené vroucí vody. Vaříme asi 5 až 10 minut a poté scedíme. Slaninu nakrájíme na nudličky a osmahneme na másle. Na směsi tuku osmahneme cibuli a vmícháme houby. Pak přidáme rozdrčená zrnka jalovce a podusíme. Do takto připravené směsi přidáme rozmíchaná vejce, necháme je srazit a promícháme s nakrájenou pažitkou. Chléb opečeme na rozehřátém tuku. Topinky potřeme česnekem a podle chuti osolíme. Připravenou smaženici namažeme na topinky a můžeme podávat.

Topinky s pomazánkou z Nivy

3 porce

Ingredience:

15 topinek, 2 stroužky česneku
2 vejce, 10 dkg Nivy
1 konzerva "Děbelské toasty"
zelenina na oblohu

Popis přípravy:

Konzervu (Děb. toasty) ohřát na pánvi, přidat na kousky nakrájenou Nivu, až se rozpustí, přidat 2 syrová vejce a nechat zhoustnout (míchat). Teplou pomazánku natřít na ocesnekované topinky a ozdobit pórkem, paprikou, rajčaty. Dobrou chuť.

Topinky s tvarůžky

2 porce

Ingredience:

chléb 4 plátky, olej 2 dl
česnek, tvarůžky 200 g
anglická slanina 100 g
cibule, chilli koření

Popis přípravy:

Chléb opečeme na oleji, dle chuti potřeme česnekem, poklademe plátky anglické slaniny. Na 1 ks topinky překrojíme 2 kolečka tvarůžků a rozložíme na topinku. Prohřejeme v mikrovlnné troubě 15 sekund na plný výkon. Topinku přizdobíme jemnými půlkolečky cibule a přidáme špetku čili koření.

Topinky s vajíčkem

6 porcí

Ingredience:

chleba, česnek, olej, vajíčka, cibule, kečup, sůl, sýr, pepř

Popis přípravy:

Z chleba se udělají na pánvičce, nebo v topinkovači topinky, které se poté potřou česnekem. V misce si zamícháme, cibuli, kečup, nastrouhaný sýr. Touto směsí potřeme topinky. Na pánvičce uděláme volské oko, které poté dáme na topinku. Toto volské oko trochu osolíme, nebo popepříme. Dobrou chuť.

Topinky se sýrem

1 porce

Ingredience:

Chleba, sádlo

Tavený sýr, sůl, česnek

Popis přípravy:

2 krajíčky chleba promažeme sýrem, slepíme a opečeme po obou stranách jako topinku. Počesnekovat, posolit.

Topinky se šunkou a s pivem

5 porcí

Ingredience:

sýr ementál 250 g

šunka 200 g, chléb 10

pivo 250 ml, máslo 60 g

pepř mletý, sůl

Popis přípravy:

Pivo svaříme, přidáme ementál nalámaný na menší kousky, větší část másla, pepř a mícháme, až se sýr rozpustí a vytvoří hustý krém. Krajíčky chleba namažeme máslem a namazanou stranou uložíme na plech. Na krajíčky dáme plátky šunky nebo salámu, které předem trochu opečeme, a pak na šunku klademe hustou omáčku a zapékáme v troubě. Chlebičky podáváme horké a k tomu černou kávu nebo mléko.

Topinky v sýru

1 porce

Ingredience:

starší chléb, Eidam cihla

1 vejce, kmín, olej

Popis přípravy:

Tvrdý sýr nastrouhám na jemné nudličky. Smíchám se syrovým vajíčkem a troškou kmínu. Musí z toho být hustší kaše. Těsto nesmí být tekuté. Poměr hodně záleží na mazlavosti sýra, proto ho neuvádím. Těsto namažeme na půlkrajíčky chleba a smažíme. Vkládáme do rozpáleného oleje- ideální je asi 3 cm vrstva- namazanou stranou dolů. Po chvíli opatrně pomocí 2 lopatek obrátíme a smažíme z druhé strany. Je to vynikající, ale velice syté jídlo. Není třeba toho dělat moc. Vhodné je doplnit chléb spoustou syrové zeleniny.

Topinky ve vajíčku

2 porce

Ingredience:

4 krajíce staršího (tvrdšího) chleba

2 - 3 vejce (podle velikost krajíců)

1/2 dl oleje

Přílohy dle chuti - sůl, pepř, česnek, rajská jablka nebo jiné přílohy (hořčice, okurek aj.)

Popis přípravy:

V talíři rozmícháme vejce, olej rozehřejeme na pánvi (asi na 180 °C), chléb obalíme ve vejci a osmažíme do růžova na rozehřáté pánvi.

Rozetřeme stroužek česneku se špetkou soli a topinku mírně potřeme. Rajská jablíčka nakrájíme na kolečka a položíme na krajíc nebo volně na talířku jako příloha

Tvarůžková pěna s česnekem

Ingredience:

125 g pravé olomoucké tvarůžky
75 g másla, 60 g majonézy
1,5 dl mléka, česnek podle chuti

Popis přípravy:

Tvarůžky jemně umeleme, rozmícháme v mléce a necháme ustát tak dlouho, dokud mléko nevsákne. Do rozšlehaného másla přidáme rozetřený česnek, majonézu a tvarůžky v mléce. Vyšleháme pěnu. Dobré na topinky a jiné chuťovky.

Vaječné topinky

4 porce

Ingredience:

4 krajíce chleba, 2 vejce
sůl, pepř, 1 cibule, tuk na smažení

Popis přípravy:

Vejce rozšleháme, osolíme, opepříme. V rozšlehaných vejcích z obou stran namočíme krajíce chleba a zprudka po obou stranách opečeme. Podáváme posypané na kroužky nakrájenou cibulí.

Vaječné topinky Pikant

Ingredience:

chléb na topinky (asi 2dny starý)
3 vejce
Sůl, (popř. Vegeta),
koření na maso (Gyros, grilovací apod.)
dle chuti, česnek (nejlépe granulovaný),
pepř, kečup, 1 střední cibuli,
tuk na opečení

Popis přípravy:

vejce rozšleháme, osolíme a okořeníme (včetně česneku). Plátky chleba namáčíme ve vajíčkách a mírně opečeme. Ještě teplé je namažeme kečupem a posypeme nadrobno nakrájenou cibulí. Pro zvýšení pikantnosti lehce popepříme a ihned podáváme.

Vaječné topinky se sýrem a kořením tzatziki

4 porce

Ingredience:

chléb, sýr plátkový, vejce
olej, koření tzatziki

Popis přípravy:

opečeme chléb namočený v rozšlehaném vajíčku a v přehřátém oleji a ještě za tepla po vyjmutí z oleje dáme na vrch plátkový sýr roztavit a posypeme kořením tzatziki.

Voňavé topinky

Ingredience:

olomoucké syrečky
cibule, pálivá paprika
půl lžičky drceného kmínu, sůl
1/2 l světlého piva
3 lžíce plnotučné hořčice
lžička sardelové pasty

Popis přípravy:

K nakrájené cibuli přidáme syrečky a do jemna rozetřeme. Přidáme další ingredience a řádně promícháme. Nakonec přilijeme pivo a promícháme. Necháme odležet přes noc. Mažeme na chléb nebo topinky a ozdobíme kousky zeleniny.

Zeleninová pomazánka na topinky

8 porcí

Ingredience:

2 mrkev, 1/2 celeru, 1 petržel
2 česnek, koření Podravka
1 jogurt, tatarka

Popis přípravy:

mrkev, celer, petržel nastrohat, česnek rozmačkat přidat jogurt a tatarku a vše zamíchat

... a na závěr mňamka pomazánka "Dlabanec"

Ingredience:

2 lžíce octa, 2 lžíce rajského protlaku /kečupu/
2 lžíce oleje, 2 lžíce worchestrové omáčky
2 kostky cukru, 2 lžíce plnotučné hořčice
1 kg telecích párků /kabanosu - raději uvařit/
1 velká cibule
2 okurky nebo sterilizovaná paprika
1-2 feferonky, 2-4 stroužky česneku
To vše se umele na masovém strojku

Popis přípravy:

2 lžíce octa, 2 lžíce rajského protlaku /kečupu/
2 lžíce oleje, 2 lžíce w orchestrové omáčky
2 kostky cukru, 2 lžíce plnotučné hořčice
To vše se povaří, až se spojí, nechá se vychladit
Pak se vezme
1 kg telecích párků /kabanosu - raději uvařit/
1 velká cibule
2 okurky nebo sterilizovaná paprika
1-2 feferonky, 2-4 stroužky česneku
To vše se umele na masovém strojku
Do umleté hmoty se přidá svařená a vychlazená omáčka a 30 dkg majonézy, promíchá a nechá odležet. Pomazánka je vhodná na chlebičky, topinky zhruba na 50 chlebičků.

Poznámka:

... a vše, co zkonsumujeme průběžně zaléváme z oroseného půllitru – **PIVEM!!!**