STAROČESKÉ OKÉNKO 18. 08. 2021

Slané chuťovky k pivu i vínu 10x jinak. Tyhle babičkovské recepty vás uchvátí!

Slané chuťovky k pivu i vínu oceníte zejména v případě, kdy očekáváte návštěvu. A kde jinde se inspirovat než u zkušených babiček! Připravte si lahůdky, kterým žádný host neodolá a ještě si bude chtít přidat!

Vybrali jsme pro vás **deset jednoduchých receptů**, díky kterým vykouzlíte ty nejlepší slané chuťovky k pivu i vínu. Začnete třeba škvarkovými plackami anebo raději vsadíte na sýrové bochánky? Ať už se rozhodnete pro cokoliv, rozhodně nebudete litovat.

Slané chuťovky k pivu i vínu 10x jinak: Škvarkové placky

Jako první se nabízí **škvarkové placky**, které se řadí mezi **slané chuťovky k pivu i vínu s dlouholetou tradicí**. Dopřávaly si ho s oblibou i naši předkové, protože bylo levné a přesto lahodné.

Potřebné ingredience na přípravu škvarkových placek

- **kypřící prášek do pečiva:** ½ balíčku
- **sůl:** dle chuti
- **mleté domácí škvarky:** ¼ kilogramu (mohou být ovšem i kupované)
- **vejce:** 2 kusy
- **polotučné mléko:** 4 až 5 lžic
- **hladká mouka:** cca 300 gramů
- **drcený anebo celý kmín:** dle chuti na posyp pečiva

Recept na škvarkové placky

Začněte tím, že si do velké mísy **prosejete kvalitní hladkou mouku** spolu s **kypřícím práškem do pečiva**. K surovinám pak přidejte **jemně pomleté vepřové škvarky**, jedno **vajíčko**, **osolte** dle chuti a **zakápněte mlékem**. Čistýma rukama vypracujte hladké a homogenní těsto. To zabalte do potravinové fólie a dejte odpočívat **do lednice asi na půl hodiny**. Po uplynutí třiceti minut vyjměte hmotu z chladničky a **vyválejte na pomoučeném vále v tenčí plát** (cca 3 až 4 milimetry silný). Z těsta vykrajujte pomocí hrníčku kolečka a ta vyskládejte na plech s pečícím papírem. Polotovary placek **potřete vyšlehaným druhým vejcem**, posypte dle libosti **kmínem** a dejte péct do předehřáté trouby na cca 15 až 20 minut při teplotě 170 až 180 °C. Hotové slané chuťovky k pivu i vínu vyjměte z trouby a nechte zchladnout. Podávejte dle libosti. Přejeme vám dobrou chuť!

Slané chuťovky k pivu i vínu 10x jinak: Sýrové bochánky

Sýrové bochánky patří mezi **velmi snadné slané chuťovky k pivu i vínu**. Jejich přípravu zvládnete během několika málo minut. A až je nabídnete své návštěvě, všichni se budou oblizovat!

Potřebné ingredience na přípravu sýrových bochánků

- **oblíbený tvrdý sýr** (jemně nastrouhaný): cca 160 až 170 gramů
- **čerstvé droždí:** 1 kostička
- **sůl:** 1 malá lžička anebo dle chuti
- **mléko:** 100 mililitrů

- **vajíčko:** 1 kus
- **hladká mouka:** dle potřeby na vyválení těsta
- **polohrubá mouka:** ½ kilogramu
- **měkké máslo:** 200 gramů

Recept na sýrové bochánky

Nejprve si do mísy **prosejte polohrubou mouku** a také k ní přidejte **jemně nastrouhaný tvrdý sýr** (lze volit ideálně mezi čedarem a goudou). Dále vsypte k surovinám i **rozdrobené čerstvé droždí**, **přelijte mlékem** a spolu **s vejcem i změklým máslem** smíchejte vše dohromady. Mělo by vám vzniknout vláčné homogenní těsto. To odložte zhruba na 30 minut stranou a nechte uležet. Po uplynutí této doby z těsta **vyválejte asi 4 až 5 mm silný plát** (na pomoučeném vále) a vykrajujte z něj pomocí malé skleničky kolečka. Ta po upečení vytvoří jakési bochánky. Jednotlivé placičky vyskládejte na plech s pečícím papírem a **pečte asi čtvrt hodiny ve vyhřáté troubě** při teplotě 170 až 180 °C. Sýrové slané chuťovky k pivu i vínu podávejte po zchladnutí. Dobrou chuť!

Slané chuťovky k pivu i vínu 10x jinak: Kosmatice

Pokud ještě neznáte **kosmatice**, rozhodně byste je měli vyzkoušet! Musíte se ovšem soustředit zejména na květen anebo červen, kdy bez zrovna kvete. A oč se vlastně jedná? Jsou to **obalované bezové květy**, které se řadí mezi **zdravé slané chuťovky** třeba i pivu a vínu. Babičky je dříve připravovaly skutečně hojně.

Potřebné ingredience na kosmatice (obalované bezové květy)

- **plnotučné mléko:** ½ litru
- **hladká mouka:** ¼ kilogramu
- **sůl:** dle chuti
- **čerstvé bezové květy:** cca 20 kousků
- **vajíčka:** 4 kusy
- **rostlinný olej:** dle potřeby ke smažení

Recept na kosmatice (obalované bezové květy)

Začněte tím, že **sesbírané květy bezu zbavíte hmyzu a jiných nečistot**. Poté se pusťte do

přípravy **těstíčka k obalování**. V středně velké misce **vyšlehejte vajíčka spolu se solí**, **mlékem** a také prosátou **hladkou moukou**. Měli byste docílit polotekuté konzistence. Následně obalujte bezové květy v těstě a ihned smažte v rozpáleném rostlinném oleji dozlatova. Tyto **slané chuťovky** se dají jíst jak samotné, tak třeba s vařeným bramborem anebo bramborovou kaší. Hodit se k pokrmu bude třeba i již zmíněné pivo a víno. Přejeme dobré chutnání.

Slané chuťovky k pivu i vínu 10x jinak: Tyčinky s česnekem a uzeným sýrem

Dalším babičkovským receptem na **slané chuťovky k pivu i vínu** jsou česnekové tyčinky s uzeným sýrem. Až je ochutnáte, nebudete chtít přestat jíst. Jsou prostě dokonalé!

Potřebné ingredience na česnekové tyčinky s uzeným sýrem

- **uzený sýr (jemně nastrouhaný):** 200 gramů
- **měkké máslo:** 150 gramů
- **měkká Hera na pečení:** 50 gramů
- **vepřové sádlo (povolené):** 50 gramů
- **prolisované česnekové stroužky:** 4 až 5 kusů
- **smetana ke šlehání:** 1 kelímek
- **hladká mouka:** ½ kilogramu
- **sůl:** dle chuti
- **grilovací koření:** dle chuti
- **vejce:** 2 kusy (1 vejce na potírání pečiva a žloutek do těsta)
- **kypřící prášek do pečiva:** 1 balíček
- **sezamová semínka:** dle chuti na posyp tyčinek

Recept na česnekové tyčinky s uzeným sýrem

Nejprve si smíchejte ve velké míse **smetanu spolu s vaječným žloutkem**. Poté přidejte

prolisovaný česnek, **sůl dle chuti**, **grilovací koření** (bez soli) dle chuti, měkké máslo, Heru, sádlo, vsypte **nastrouhaný uzený sýr**, **kypřící prášek do pečiva** a také **prosátou hladkou mouku**. Ze všech surovin vypracujte hladké homogenní těsto. To vyválejte na plát silný asi 3 až 4 milimetry (na mírně pomoučeném vále). Pomocí rádla na pizzu **oddělte několik proužků**, které budou po upečení tvořit tyčinky. Proužky vyskládejte na plech s pečícím papírem, přetřete **vyšlehaným vejcem**, posypte dle libosti **sezamovými semínky** a dejte péct do předehřáté trouby na cca 15 minut při teplotě 180 °C. **Hotové slané chuťovky k pivu i vínu nechte vychladnout** a poté podávejte. Dobré chutnání!

Slané chuťovky k pivu i vínu 10x jinak: Šunkové twistery z listového těsta

Pokud neradi postáváte dlouhé minuty u plotny a sporáku, určitě vás nadchne následující recept na **šunkové twistery z listového těsta**. Tyto slané chuťovky k pivu i vínu zvládne i začátečník!

Potřebné ingredience na šunkové twistery z listového těsta

- **již hotový plát listového těsta:** 1 kus (nebo dle počtu strávníků)
- **krájený gouda anebo eidam:** cca 10 plátků
- **kvalitní šunkový salám:** cca 10 plátků
- **majonéza:** dle chuti
- **kečup:** dle chuti (nemusí být)
- **sušená bazalka:** dle chuti
- **sušené oregano:** dle chuti

Recept na šunkové twistery z listového těsta

Začněte tím, že si necháte již vyválené listové těsto z obchodu povolit. Poté jej rozrolujte a jednu polovinu na šířku **přetřete majonézou dle libosti**. Možné je, přidat i trochu sladkého kečupu. Záleží na vašich chutích. Dále **pokladťe na těsto plátkový sýr i šunkový salám** a plát překlopte na polovinu. Následně si k ruce vezměte rádlo na pizzu a tvořte pomocí něj asi dva centimetry široké pláty (délku si určete sami). Nakonec tyto pláty zatočte do twisterů a vyskládejte na plech s pergamenem. Pečte v rozehřáté troubě asi 10 až 15 minut při teplotě cca 185 °C. **Slané chuťovky k pivu i vínu** podávejte jak vlažné, tak i studené. Přejeme dobrou chuť!

Slané chuťovky k pivu i vínu 10x jinak: Zelné šátečky se slaninou

Máte rádi kyselé zelí? Potom vás očaruje **babičkovský recept na zelné šátečky se slaninou**! Jeho přípravu zvládnete během několika málo minut a celá rodina si pochutná! Tyto slané chuťovky k pivu i vínu původně určené můžete podávat třeba i **na svačinku**, nejen k večernímu posezení.

Potřebné ingredience na zelné šátečky se slaninou

- **zakysaná smetana:** 120 gramů
- **měkké máslo:** 140 gramů
- **sůl:** dle chuti
- **vejce:** 1 kus
- **kyselé zelí (nakládané a okapané):** cca 400 gramů
- **rostlinný olej:** dle potřeby
- **slanina (jemně pokrájená):** cca 200 gramů
- **hladká mouka:** cca 400 gramů
- **mletý anebo drcený kmín:** dle chuti

Recept na zelné šátečky se slaninou

Začněte **přípravou těsta na zelné šátečky**. V míse si **smíchejte zakysanou smetanu** spolu s **měkkým máslem**, **prosátou hladkou moukou** a **solí**. Ze surovin vypracujte hladké homogenní těsto. To zabalte do potravinové fólie a nechte uležet v lednici zhruba 60 minut. Mezitím se pusťte do náplně. Na pánvi **rozpalte trochu rostlinného oleje** a na něm orestujte **jemně pokrájenou slaninu**. Také přidejte po chvíli **okapané kyselé zelí**, které můžete taktéž trochu pokrájet. Vše duste zhruba čtvrt hodiny pod poklicí na mírnějším plamenu. Po hodině vyjměte těsto z chladničky a vyválejte z něj na mírně pomoučeném vále **plát silný asi 3 až 4 mm**. Z něj pak vytvořte pomocí nože či rádla asi 12 až 14 čtverečků, které plňte vychladnou zelnou směsí se slaninou. Náplň překryjte těstem a **vytvarujte jakési šátečky** (nezapomeňte okraje dobře utěsnit prsty či vidličkou). Povrch polotovarů pečiva **přetřete rozšlehaným vejcem** a šátečky vyskládejte na plech s pečícím papírem. Vše pečte v rozehřáté troubě asi 15 až 20 minut při teplotě 190 °C. Zelné slané chuťovky k pivu i vínu podávejte po vychladnutí. Dobrou chuť!

Slané chuťovky k pivu i vínu 10x jinak: Nepečené sýrové koule s pekanovými ořechy a slaninou

Nejste velcí nadšenci do pečení? Potom připravte **nepečené slané chuťovky k pivu i vínu**! Sýrové koule budou **ideální na kdejakou společenskou party**. Podávat je můžete třeba s máslovými slanými krekry.

Potřebné ingredience na nepečené sýrové koule

- **smetanový sýr:** cca 240 gramů
- **zakysaná smetana (tučnější):** ½ hrnku
- **jemně strouhaný švýcarský sýr:** 2 šálky
- **jemně strouhaný sýr čedar:** 2 šálky
- **plátková slanina (opražená a pokrájená na menší kousky):** cca 1 šálek
- **nasekané pekanové ořechy:** ½ šálku
- **jemně pokrájená cibule:** ½ hrnku
- **nakládaná a okapaná chilli paprička:** cca 60 gramů (lze i méně)
- **sůl:** dle chuti
- **mletý pepř:** dle chuti
- **čerstvá jemně nasekaná petržel:** ¼ šálku
- **mletý mák (neslazený):** 1 lžíce

Recept na nepečené sýrové koule

Začněte tím, že si v míse smícháte **smetanový sýr spolu se zakysanou smetanou**. Poté přisypte **strouhaný čedar**, **švýcarský sýr**, **půl šálku opražené a nakrájené slaniny**, **čtvrt šálku nasekaných pekanových ořechů**, pokrájenou **cibuli**, **chilli papričky** a nezapomeňte vše osolit a opepřit. Suroviny pečlivě promíchejte a směs nakonec překryjte potravinovou fólií. Je potřeba ji chladit v lednici asi 60 minut. Po uplynutí doby **vyjměte sýrovou hmotu z lednice** a tvarujte z ní stejně velké koule. Ty pak **obalujte v nasekané petrželce smíchané s mákem**, **zbylou slaninou** a

pekanovými ořechy. Hotové slané chuťovky k pivu a vínu vyskládejte na tác a znovu chlaďte v ledničce asi hodinu. Pak sýrové koule podávejte třeba s krekry anebo rozpečenou bagetkou. Přejeme dobré chutnání.

Slané chuťovky k pivu i vínu 10x jinak: Párečky v županu

Mezi velmi oblíbené a **jednoduché slané chuťovky k pivu i vínu** patří například i párečky v županu. Těm neodolá téměř žádný masožravec.

Potřebné ingredience na párečky v županu

- **kvalitní párky:** zhruba 20 nožiček
- **již vyválené listové těsto:** cca 2 role
- **plátkový uzený sýr:** dle chuti (nemusí být)
- **plnotučná hořčice:** dle chuti
- **vejce:** 1 kus

Recept na párečky v županu

Začněte tím, že si **necháte povolit chlazené listové těsto** při pokojové teplotě. Poté jej rozrolujte a rozdělte rádlem na několik čtverců. Následně si **překrojte párky na polovinu** a uzeninu pokládejte na plátky těsta pomazané mírnou vrstvou hořčice. Můžete přidat i kousek uzeného sýra, není ale nutný. Nakonec párky zabalte a **jednotlivé porce vyskládejte na plech** s pečícím papírem. Povrch **pomažte rozšlehaným vejcem** a dejte péct do rozehřáté trouby na cca 15 minut při teplotě 180 °C. Slané chuťovky k pivu i vínu podávejte po zchladnutí. Přidat k porci můžete třeba kečup anebo jiné oblíbené ochucovací omáčky.

Slané chuťovky k pivu i vínu 10x jinak: Bleskurychlí sýroví šneci

Spěcháte a potřebujete na poslední chvíli připravit **slané chuťovky k pivu i vínu**? Potom vsaďte na bleskurychlé sýrové šneky. Seč jsou velmi prosté, chutnají skvěle!

Potřebné ingredience na bleskurychlé sýrové šneky

- **hladká mouka:** 800 gramů
- **slunečnicový olej:** 300 mililitrů
- **plnotučné mléko:** 400 mililitrů

- **vaječné žloutky:** 3 kusy
- **měkké máslo:** ¼ kilogramu
- **tvrdý sýr dle preferencí (jemně strouhaný):** cca 150 gramů
- **sůl:** dle chuti
- **vejce:** 1 kus

Recept na bleskurychlé sýrové šneky

Z mouky, oleje a mléka **vypracujte vláčné těsto**, které na pomoučeném vále vyválejte v tenčí plát. Ten **potřete směsí ze změklého másla**, **žloutků** a **soli**. Máslový krém posypte rovnoměrně strouhaným sýrem a těsto zaviňte do rolády. Tu pokrájejte na stejně široká kolečka, která pokládejte na plech s pečícím papírem. Povrch šneků pomažte vyšlehaným vejcem a pečte dozlatova v předehřáté troubě. **Slané chuťovky k pivu i vínu** servírujte vlažné anebo studené. Dobré chutnání!

Slané chuťovky k pivu i vínu 10x jinak: Kefírové placičky

A na závěr pro vás máme vskutku **snadný recept**, který nebude problém ani pro začátečníky. Slané chuťovky k pivu i vínu v podobě **kefírových placiček podle babičky** si zamilujete!

Potřebné ingredience na kefírové placičky

- **polohrubá mouka:** cca 400 gramů
- **kefír:** 300 mililitrů
- **sůl:** ½ malé lžičky anebo dle chuti
- **jedlá soda:** 1 malá lžička
- **měkké máslo:** dle chuti k potírání placek

Recept na kefírové placičky

Postup je velmi jednoduchý. Z výše uvedených surovin (kromě másla) **vypracujte hladké těsto**, z kterého ukrajujte menší kousky. Ty **tvarujte do placiček** a **opékejte na pánvi bez tuku** dozlatova z obou stran. Před podávání **slané chuťovky k pivu i vínu potírejte měkkým máslem**. Možné je k domácímu pečivu tohoto typu přidat i kousek sýra či uzeniny. Přejeme dobrou chuť!

Autor článku: Iveta Berezkinová