

## Vaříme a pečeme z mléčných výrobků Ranko



### Ranko - mléko v mnoha podobách

Výrobky Ranko najdou uplatnění jako rychlá a chutná snídaně či svačinka, ale své nezastupitelné místo mají také při přípravě mnoha dalších a zaručeně neméně chutných pokrmů.

Nebudeme vám radit, jak si k snídani otevřít jahodový jogurt Ranko nebo brusinkový skyr Ranko. Naše rady ale jistě přijdou vhod těm, kteří rádi zkoušejí nové pokrmy. Nabízíme jim následující kulinářské delikatesy...

#### **Banánové lasagne**

*200 g lasagní, 500 g měkkého tvarohu Ranko, 250 ml smetany ke šlehání Ranko, 3 zralé banány, 2 vejce, 4 lžičce cukru, 50 g strouhaného kokosu, 80 g rybízové zavařeniny, 30 g másla + kousek na vytření zapékačké misky*

Na pánvi nasucho opražíme kokos, dokud nezíská zlatavou barvu. Odstavíme a necháme vychladnout. Vejce rozšleháme spolu s cukrem a smícháme s tvarohem a smetanou. Vymícháme hladký krém. Plátky lasagní potřeme zavařeninou.

Menší zapékačké misku vytřeme máslem, dno pokryjeme plátky lasagní a částí tvarohové směsi. Další vrstvu tvoří banány nakrájené na kolečka, které posypeme kokosem. Vrstvy opakujeme, dokud máme suroviny a prostor v misce. Poslední vrstvu lasagní klademe zavařeninou směrem dolů, potřeme ji zbylým tvarohem a zasypeme zbytkem kokosu. Navrch poklademe plátky másla.

Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 30 minut dozlatova.

## **Zapečené těstoviny s brokolicí a pivním sýrem**

*300 g těstovin penne, 500 g brokolice, 250 g uzeného masa, 250 g pivního sýra Ranko, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 200 ml Ranko smetany 12%, 1 lžice dijonské hořčice, 1 lžice olivového oleje, sůl, pepř*

Těstoviny uvaříme v osolené vodě al dente. Na poslední 4 minuty k nim přidáme na růžičky rozdělenou brokolicí. Hotové scedíme. Na oleji necháme zesklouznout nakrájenou cibulku, pak přidáme plátky česneku a chvíli zarestujeme. Vložíme na kostičky nakrájené uzené maso, zarestujeme a přidáme hořčici, smetanu a 1 nastrohaný pivní sýr. Dochutíme solí a pepřem, přivedeme k varu a přidáme těstoviny s brokolicí. Důkladně promícháme a přendáme do zapékací misky. Poklademe plátky zbylého pivního sýra a při 200 °C pečeme asi 20 minut dozlatova.

## **Koláčky s kokosovotvarohovou náplní**

*Těsto: 300 g polohrubé mouky, 200 g hladké mouky, 250 g másla Ranko, 2 vejce, 20 g cukru, 25 g droždí, 100 ml mléka Ranko, sůl*

*Náplň: 250 g měkkého tvarohu Ranko, 60 g moučkového cukru, 1 lžice strouhané citronové kůry, 1 lžice citronové šťávy, 50 g kokosu, 1 vanilínový cukr, 40 g rybízové zavařeniny, rozinky na ozdobu*

Droždí smícháme s cukrem a vlažným mlékem a necháme vzejít kvásek. Mouky prosejeme, smícháme se špetkou soli, 1 vejcem, rozpuštěným vlažným máslem a kváskem. Vypracujeme tužší hladké těsto, které necháme alespoň půl hodiny odpočinout v ledničce. Mezitím smícháme všechny ingredience na náplň.

Těsto rozválíme na plát silný 4 mm a vykrajujeme z něj kolečka o průměru 5 cm. Dáme na plech vyložený pečicím papírem, vymačkáme okraje a potřeme je rozšlehaným vejcem. Plníme připravenou náplní, ve středu zdobíme zavařeninou a rozinkou. Při 180 °C pečeme asi 20 minut dozlatova.

## **Lotrinský koláč**

*300 g hladké mouky, 150 g másla Ranko, 200 g anglické slaniny, 4 cibule, 80 ml bílého vína, 3 vejce, 250 g Ranko smetany ke šlehání 33%, 100 g strouhaného sýra, sůl, pepř, muškátový oříšek, tymián, mouka na vál, kousek másla na restování*

Z mouky, másla a špetky soli připravíme hladké těsto, které necháme minimálně 30 minut odpočinout v chladničce. Pak je na pomoučeném vále rozválíme na kulatý plát a přendáme do kulaté koláčové formy o průměru 28 cm. Prsty dotvarujeme okraje, přečnívající kousky odřízneme. Takto připravené dáme zpět do chladničky.

Na másle opečeme nadrobno nakrájenou slaninu, přidáme tenké nudličky cibule a restujeme doměkka. Směs osolíme, okořeníme, podlijeme bílým vínem a necháme ho vyvařit. Směsí naplníme připravený korpus a zalijeme vejci rozmíchanými se smetanou. Posypeme strouhaným sýrem a dáme péct do trouby předehřáté na 160 °C. Pečeme asi 45 minut, dokud náplň neztuhne, lehce nezvětší svůj objem a nezezlátne. Koláč podáváme samotný nebo s libovolným lehkým zeleninovým salátem.

## **Okurkové lassí s koriandrem**

*250 g bílého jogurtu Ranko, 1 menší salátová okurka, 100 ml mléka Ranko, 6 snítek čerstvého koriandrušůl, pepř*

Oloupanou okurku rozmixujeme spolu s koriandrem, jogurtem a troškou mléka dohladka. Přidáme zbytek mléka a dochutíme solí a pepřem. Podáváme vychlazené.

Věděli jste, že: Lassí se v indické kuchyni podává na závěr menu. Lassí skvěle pomáhá nastartovat trávení, zklidňuje žaludek.

## **Kefírová buchta**

*Těsto: 500 ml kefiru Ranko, 300 g polohrubé mouky, 250 g cukru, 125 ml slunečnicového oleje, 2 vejce, 2 lžičky kakaa, 1 lžička jedlé sody*

*Krém: 250 g másla Ranko, 250 moučkového cukru, 400 g měkkého tvarohu Ranko*

*Poleva: cukrářská poleva tmavá*

Všechny suroviny na těsto smícháme, vlijeme do vymazaného a moukou vysypaného plechu a při 200 °C pečeme asi 20 minut. Necháme vychladnout a mezitím připravíme krém. Máslo vyšleháme s cukrem a po lžičkách postupně přidáváme tvaroh. Krém rozetřeme na buchtu a přelijeme polevou, kterou připravíme dle návodu na obalu.