

Sajtos ételek
szakácskönyve

A LEGJOBB RECEPTEK.....	8
Almás sajtpuding.....	8
Apuka krumplilevese.....	8
Becsei sajtos kifli.....	8
Csirke Pannónia módra.....	9
Csirkemell bazsalikomos sült paradicsommal.....	9
Csirkemell bazsalikomos sült paradicsommal.....	9
Évi eljegyzési csirkéje.....	10
Forró sajtgolyók.....	10
Göngyölt vagdalt hús.....	10
Ínyenc zöldségtál gazdagon.....	11
Karfíolos búbos hús.....	11
Királyi csirkemell.....	11
Korhely zsemle.....	12
Korona a “sajtok királynőjével”.....	12
Mediterrán csirkemell.....	12
Nizzai padlizsán.....	13
Pannónia csirkemell vörösboros meggyszósszal.....	13
Pannónia palacsinta.....	13
Pannónia pogácsa.....	14
Pannónia sajtörözt.....	14
Pannónia sajtsaláta.....	14
Pikáns csirkemell Aranka módra.....	15
Porhanyós sajtos pogácsa.....	15
Rakott cukkini.....	15
Sajtos burgonyametélt.....	16
Sajtos csirke, ahogy én szeretem.....	16
Sajtos csirkemell.....	16
Sajtos fánk.....	17
Sajtos hagymaleves.....	17
Sajtos hal krokett.....	17
Sajtos karaj.....	18
Sajtos kifli.....	18
Sajtos mogyoró álm.....	18
Sajtos paradicsomos gombás rizs.....	18

Sajtos ponty tepsiben.....	19
Sajtos sült sonka.....	19
Sajtos tök.....	19
Sajtos töltött csuka.....	20
Sajtos-almás sertéscomb.....	20
Sajtos-gombás halszeletek.....	21
Sajtos-gombás sertésszelet.....	21
Sajtos-sonkás spárga.....	21
Sajtos-tejfölös tepsis hús.....	22
Sajttal töltött palacsinta.....	22
Sonkával-sajttal töltött kelkáposzta.....	22
Szalakális, sós sajtos pereg.....	22
Talján pulykamell “orosz” módra.....	23
Zellerleves sajtelfújttal.....	23
HÚSÉTELEK.....	24
Ananászos sajtkrémmel töltött csirkemell tekercs.....	24
Borjúhús rizottó.....	24
Borjúszelet Dubarry módra.....	24
Csípőspaprikás Medve sajttal rakott húsos makaróni.....	25
Fűszeres aprópecsenye sajtos rizsgombóccal.....	25
Fóliában sült marhahústekercs sajttal.....	25
Füstölt húsos gombóc Karaván sajtos bundában.....	26
Füstölt húsos rakott galuska füstölt sajttal.....	26
Göcseji Csemege sajtos göngyölt sertésszelet.....	26
Göcseji rakott burgonya sertéshússal.....	27
Gombás bélszín Pannónia sajttal sütve.....	27
Illatos fűszeres csirke.....	28
Karaván sajtos rakott makaróni virslivel.....	28
Mediterrán rántott csirke.....	28
Pannónia sajttal párolt bazsalikomos csirke.....	29
Pannónia sajttal sült sertésborda gombával.....	29
Pannónia sajttal töltött csirkemell.....	29
Pulykamell velővel és sajttal sütve.....	30
Rántott sertéskaraj olaszosan.....	30
Rozmaringos csirkemell sajttal sütve.....	31
Sajtos burgonyával töltött sertésdagadó.....	31
Sajtos marha steak.....	31

Sajtos-gombás tonhalszelet.....	32
Sajttal rakott pulykamell sütőben sütvé.....	32
Sajttal sült csirke sajtos kelbimbóval.....	32
Sajttal töltött vagdalt.....	33
Sertésborda konyhafőnök módra.....	33
Sertéshússal töltött vöröshagyma füstölt sajttal.....	33
Tepsis borda Göcseji Csípőspaprikás sajttal.....	34
Töltött szűzpecsenye.....	34
Vadászpástétom makarónival.....	34
Vörösborban párolt libamájgombóc sajttal.....	35
Zöldborsos göcseji csemege sajttal töltött csirke.....	35
Zöldséges-rizses csirke.....	35
KÍMÉLŐ ÉTELEK.....	36
Brassói töltött tojás csőben sütvé.....	36
Csőben sült makaróni.....	36
Habart tojás sajttal.....	36
Kemencében sült tojás sajttal és csirkehússal.....	37
Ketchupos tojástokány.....	37
Padlizsán paradicsommal és sajttal sütvé.....	37
Parajjal töltött tojás.....	38
Rakott karfiol sajttal.....	38
Rántott sajtszeletek.....	38
Sajtos töltött gombafejek.....	38
Sonkával és Karaván sajttal sült tojás.....	39
Sült sajt tojással.....	39
Tojáslepény Pannónia sajttal.....	39
Vendégváró sajtflatok.....	39
Zsemlében sült tojás göcseji csemege sajttal.....	40
KÖRETEK.....	41
Farmer rántotta.....	41
Karaván sajtos paraj.....	41
Kelbimbó tejföllel-sajttal sütvé.....	41
Makaróni háziasan.....	41
Pannónia sajtkrémés felfűjt.....	42
Paradicsomos római rizs.....	42
Paradicsomos sajtos rizs.....	42
Polenta.....	42

Rizsropogós.....	43
Sajtos káposzta.....	43
Sajttal pirított kelvirág.....	43
Stircelt burgonya köményes göcseji csemege sajttal.....	44
Veronai zöldbab.....	44
Zöld gombóc.....	44
Zöldbab csőben sütvé.....	45
Zöldborsó pirított gombával és sajttal.....	45
LEVESEK.....	46
Bolognai leves.....	46
Csiperkés sajtleves.....	46
Egyszerű sajtleves.....	46
Francia hagymaleves.....	47
Francia zöldségleves.....	47
Milánói pacalleves.....	48
Minesztra leves.....	48
Sajtleves háziasan.....	49
Tejleves sajtos lepénnyel.....	49
Umbriai hagymaleves.....	49
NEMZETEK KONYHÁJA.....	50
Amerikai sajtos marha steak.....	50
Amerikai sajtos melegszendvics bacon szalonnával.....	50
Amerikai sajtos-gyümölcsös pulykamell toaston.....	50
Angol sajt pogácsa.....	51
Avignoni füstölt sajtos káposztás felfűjt.....	51
Bázeli szalonnás sajtleves.....	51
Belga rakott csirke.....	52
Bolognai spagetti.....	52
Fondü finom fűszerekkel.....	53
Francia töltött paprika.....	53
Füstölt sajttal sült veronai burgonyagombóc.....	53
Gratenírozott pacal olaszosan.....	54
Karaván fondü.....	54
Lasagna verde.....	54
Lyoni párolt hagymás sertésborda sajttal.....	55
Milánói habos sajtgaluska.....	55
Montenegrói rakott húsos makaróni.....	56

Német sajtos rántotta.....	56
Pannónia fondü.....	56
Rozmaringos Pannónia fondü.....	57
Sajttal töltött borjúszegegy olaszosan.....	57
Töltött kellevelek cseh módra.....	58
Vajban párolt sertésszelet svájci rakott burgonyával.....	58
Velencei ízes galuska Karaván sajttal.....	59
SALÁTÁK, HIDEGKONYHAI KÉSZÍTMÉNYEK.....	60
Bolgár saláta.....	60
Brüsszeli vegyes sajtsaláta.....	60
Csípőspaprikás túrós sajtkoktél.....	60
Endívia saláta zöldfűszeres krémsajttal.....	61
Fejes saláta a tavasz ízeivel.....	61
Fejes saláta Pannónia sajttal.....	61
Fokhagymás-sajtos kelvirág saláta.....	62
Fondü füstölt sajttal.....	62
Fürjtojás saláta hagymás krémsajttal.....	62
Füstölt sajttal töltött hideg paradicsom.....	63
Göcseji sajtsaláta.....	63
Gombás sajtsaláta.....	63
Hideg csirkesült hideg sajtmártással.....	64
Ínyenc saláta füstölt sajttal.....	64
Ízes sajtgolyócskák.....	64
Kaliforniai saláta.....	65
Köményes göcseji nyelvsaláta.....	65
Különleges sajtkrémmel töltött hideg paradicsom.....	65
Makarónisaláta kétféle sajttal.....	66
Mandarinok sajtkoktél.....	66
Olasz nyelvsaláta.....	66
Paradicsom vargányával töltve.....	67
Paradicsomsaláta Pannónia sajtos öntettel.....	67
Sajtos étvágyfalatok.....	67
Sajtos saláta.....	68
Sajtos sonkasaláta.....	68
Sopszka saláta.....	68
Svájci saláta.....	69
Tojásos csiperkesaláta sajtölcsérben.....	69

Töltött burgonya csípőspaprikás Medve sajttal.....	69
Uborkasaláta törökösen.....	70
Vegyes sajtsaláta retekkel.....	70
Vitaminsaláta zöldfűszeres krémsajttal.....	70
TÉSZTÁK.....	71
Burgonyalángos Karaván sajtkrémmel.....	71
Burgonyatésztás sajtos derelye.....	71
Frissen süített sajtos érmék.....	71
Füstölt sajtos sztrapacska.....	72
Kapros-sajtos túrógaluska	72
Köményes-sajtos pogácsa.....	72
Krémsajtos eperkrém.....	73
Leveles sajtos rúd.....	73
Nagymama sajtfánkja.....	73
Sajtos darafánk.....	73
Sajtos keksz.....	74
Sajtos metélt.....	74
Sajtos rétes.....	74
Sörivók sajtos rúdja.....	75
Sváb sajtos burgonyafánk.....	75
Számadó juhász lapcsánkája gazdagon.....	75
Szicíliai sajtos szalvétagombóc.....	75

A LEGJOBB RECEPTEK**Almás sajtpuding**

Pannónia sajt	30 dkg
alma	2 db
tojás	4 db
rizsliszt	5 dkg
vaj	3 dkg
tejföl	2 dl
curry	
szerecsendió	
őrölt fehér bors	
só	

Elkészítése:

A Pannónia sajtot lereszeljük és 5 dkg-ot félreteszünk. A tojások sárgáját a tejjel, a rizsliszttel és a fűszerekkel habosra keverjük. Hozzáadjuk a lereszelt almát és a 25 dkg sajtot. A tojásfehérjét kemény habbá verjük és óvatosan a sajtos masszához keverjük, vigyázva, hogy a hab ne törjön össze. Kivajazott tűzálló tálba öntjük, a tálal vízzel telt tepsibe állítjuk. Közepesen meleg sütőbe tesszük és addig gőzöljük, amíg a beleszúrt tűre már nem tapad rá. Közben a tejfölt megsózzuk, a maradék 5 dkg reszelt Pannónia sajttal összekeverjük és a megsült sajtpudingra öntjük.

Apuka krumplilevese

olívaolaj	4 cl
fokhagyma	4 gerezd
paradicsom	15 dkg
tyúkhúsleves	2 l
burgonya	50 dkg
sárgarépa	15 dkg
cukkini	15 dkg
liszt	3 dkg
Pannónia sajt	20 dkg
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

Az olajat felmelegítjük, beletesszük a fokhagymát és a felszeletelt paradicsomot. Az egészet megdinszteljük. Ezután hozzáöntjük a tyúkhúsleveset, beletesszük a felkockázott burgonyát, s mindezt lefedve 20 percen át gyengén forraljuk. Beletesszük a kockákra vágott sárgarépát és a felszeletelt cukkinit és addig forraljuk csendesen, amíg a zöldségek megpuhulnak. Ezután ízesítjük sóval és borssal. Ha szükséges, egy kevés liszttel kissé besűrítjük. Tálaláskor a felkockázott Pannónia sajtra merjük a forró levest.

Becsei sajtos kifli

liszt	1 kg
tej	0,5 l
élesztő	5 dkg
cukor	2 dkg
joghurt	2 dl
margarin	29 dkg
Pannónia sajt	32 dkg
köményes reszelt Pannónia sajt	10 dkg
tojás	1 db
só	

Elkészítése:

Az élesztőt a cukros, meleg tejben felfuttatjuk, a liszttel, a joghurttal, a sóval és 4 dkg margarinnal összedagasztjuk. Ezután meleg helyen hagyjuk megkelni. A tésztát 2x8 részre osztjuk és ismét pihentetjük. A cipókat kinyújtjuk, nyolcat-nyolcat egymásra teszünk, közben a margarint egyenletesen a lapok közé kenjük. Folyamatosan addig nyújtjuk, amíg kb. 4 mm-es tésztákat kapunk. 16-16 részre vágjuk, ahogy a tortaszeleteket szokás. Mindegyik szelet tetejére egy-egy csík Pannónia sajtot teszünk és feltekerjük. A tésztákat egy tepsibe fektetjük, tetejüket megkenjük a felvert tojással, meghintjük sóval és szezámaggal. Előmelegített sütőben, takaréklángon aransárgára sütjük, s még forrón megszórjuk köményes reszelt Pannónia sajttal.

Csirke Pannónia módra

csirkemell	4 db
vaj	5 dkg
gomba	15 dkg
tejszín	2 dl
reszelt Pannónia sajt	25 dkg
liszt	5 dkg
tojás	2 db
zsemlemorzsa	15 dkg
olaj	3 dl
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

Egy kis lábasban vajat olvasztunk és puhára pároljuk benne a felaprított gombát. Sózzuk, borsozzuk, 2 kanál liszttel simára keverjük, majd a tejszínt hozzáöntve besűrítjük. Hozzáadjuk a reszelt Pannónia sajtot, és addig keverjük, amíg a sajt megolvad. Kihűtjük, majd a hűtőszekrénybe tesszük. Ha megdermedt, 4 részre osztjuk és rákenjük a 4 db kivert, sózott csirkemellre. Felgöngyöljük és hústúvel összetűzzük. Lisztben, tojásban és zsemlemorzsaiban megforgatjuk és forró olajban kisütjük. Rizzsel és vegyes zöldségsalátával kínáljuk.

Csirkemell bazsalikomos sült paradicsommal

csirkemell	60 dkg
paradicsom	15 dkg
olívaolaj	3 cl
Pannónia sajt	25 dkg
bazsalikom	
őrölt fehér bors	
só	

Elkészítése:

A filézett csirkemelleket megsózzuk, őrölt fehér borssal fűszerezzük, majd a hűtőben 2 órát állni hagyjuk. Rostlapon mind-két oldalát megsütjük, nem túl pirosra, hogy ne száradjon ki. Minden hússzeletre 2 paradicsomkarikát helyezünk, sózzuk, őrölt fehér borssal meghintjük, friss bazsalikomot teszünk rá és néhány csepp olívaolajjal meglocsoljuk. Szeletelt Pannónia sajttal befedjük és forró sütőben pirosra sütjük. Tálaláskor a pecsenyelével áthúzzuk, tojásos burgonyapéppel körítjük.

Csirkemell bazsalikomos sült paradicsommal

csirkemell	60 dkg
paradicsom	15 dkg
olívaolaj	3 cl
Pannónia sajt	25 dkg
só, fehérbors	
bazsalikom	

Elkészítése:

A filézett csirkemelleket ízlés szerint sózzuk, fehér borssal fűszerezzük, majd a hűtőben 2 órát állni hagyjuk. Rostlapon mindkét oldalát megsütjük, de nem túl pirosra, hogy ne száradjon ki. Felszeleteljük a paradicsomot és minden hússzeletre 2 karikát helyezünk. Sózzuk, meghintjük fehérborssal, friss bazsalikomot teszünk rá és néhány csepp olívaolajjal meglocsoljuk. Végül szeletelt Pannónia sajttal lefedjük. Forró szalamanderben pirosra sütjük. Tálaláskor a csirkét a pecsenyelével áthúzzuk. Tojásos burgonyapéppel körítjük.

Évi eljegyzési csirkéje

csirke	1,2 kg
liszt	8 dkg
pirospaprika	1 dkg
majoránna	5 g
őrölt bors	5 g
fokhagyma	2 gerezd
vaj	3 dkg
vöröshagyma	12 dkg
Pannónia sajt	10 dkg
olaj	5 cl
tejföl	2 dl
őrölt köménymag	
só	

Elkészítése:

A csirkét a szokásos módon feldarabolom. A lisztet a fűszerekkel és a zúzott fokhagymával összekeverem. A csirkedarabokat egyenként megforgatom benne, majd kivajazott tepsibe vagy jénai tálba egymás mellé rendezem. A megmaradt fűszeres lisztet rászórom. Karikára vágott vöröshagymát teszek rá. A reszelt sajtot, az olajat és a tejfölt összekeverem és a szószot is a csirkére öntöm. Alufóliával lefedve forró sütőben 50 percig sütöm, majd a fóliát leveszem és még 10 percig pirítom. Remek vendégváró étel, minden előre a sütőedénybe készíthető, már csak sütni kell!

Forró sajtgolyók

Pannónia sajt	30 dkg
tojás	2 db
zsemlemorzsa	15 dkg
olaj	3 dl
reszelt szerecsendió	
őrölt bors	

Elkészítése:

A sajtot lereszeljük és összekeverjük a tojásokkal, így formázható masszát kapunk. A keveréket tetszés szerint ízesítjük őrölt borssal, szerecsendióval (só nem szükséges), majd diónyi golyókat formálunk belőle, melyeket zsemlemorzsaiba forgatunk és olajban 180 fokon kisütünk. Forrón tálaljuk, így a golyók belseje folyékony marad. A sajtgolyókat áfonyalekvárba vagy majonézbe mártogatva az alábbi köretekkel fogyaszthatjuk: sült burgonya, párolt vagy zöldséges rizs, valamint párolt, grillezett zöldségek. Ínyenceknek a zsemlemorzsaival kevert darált diót ajánlom.

Göngyölt vagdalt hús

sertéshús	40 dkg
zsömle	2 db
vöröshagyma	5 dkg
olaj	3 cl
Pannónia sajt	15 dkg
tej	1 dl
zsír	3 dkg
pirospaprika	
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

A darált húst a tejbe áztatott, kinyomkodott zsemelével, az apróra vágott, pirított hagymával, sóval, őrölt borssal és pirospaprikával összegyúrjuk. Egy alufólia lapot megkenünk zsírral és ujjnyi vastagon, téglalap alakban kinyújtjuk rajta a fűszeres masszát. Beborítjuk a vékonyra szelt Pannónia sajttal és a fólia segítségével összegöngyöljük. Tepsibe vagy tűzálló tálba fektetjük, forró sütőben kb. 40 percig sütjük. Tálalás előtt a fóliából kibontjuk, felszeleltjük, és tálra téve meghintjük finomra vágott petrezselyemmel

Ínyenc zöldségtál gazdagon

szeletelt Pannónia sajt	20 dkg
vöröshagyma	10 dkg
fokhagyma	3 gerezd
padlizsán	20 dkg
cukkini	15 dkg
zöldpaprika	2 db
gomba	20 dkg
paradicsom	10 dkg
zöldbab	20 dkg
zöldborsó	20 dkg
tejföl	2 dl
Petrezselyem, bazsalikom	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

Egy nagy serpenyőben kevés olajon üvegesre pároljuk az apróra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a felcsíkozott zöldpaprikát, a zöldborsót és a zöldbabot. Fedő alatt pároljuk, majd a felkarikázott padlizsánt és cukkinit, a szeletekre vágott gombát és a zúzott fokhagymát is hozzáadjuk. Ha félig puha, beletesszük a felszeletelt paradicsomot, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, apróra vágott petrezselyemmel meghintjük és bazsalikomot adunk hozzá. Egy jénai tálaló kivajazunk, zsemlemorzssával meghintjük. Beleteszünk egy réteg zöldséget, beborítjuk sajtszeletekkel, s így rétegezzük, amíg a hozzávalók el nem fogynak. A tetejére ismét sajtszeleteket teszünk, vékonyan megkenjük tejjel és előmelegített sütőben a sajt olvadásáig sütjük.

Karfiolos búbos hús

sertéskaraj	60 dkg
olaj	8 cl
zöldpaprika	10 dkg
paradicsom	10 dkg
karfiol	30 dkg
fokhagyma	2 gerezd
füstölt szalonna	5 dkg
liszt	5 dkg
tej	2 dl
tejföl	2 dl
tojás	1 db
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
Pannónia sajt	10 dkg
szerecsendió	
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A sertéskarajt nyolc szeletre vágom, és enyhén kiverem. Besózom, kevés olajon pirosra sütöm, majd kevés víz hozzáadásával fedő alatt puhára párolom. Nyáron egy zöldpaprikát és egy paradicsomot is teszek hozzá. Míg a hús puhul, elkészítem a búbot. A karfiolt sós, fokhagymás vízben megfőzöm, leszűröm. Az apró kockákra vágott szalonna zsíráját kiolvasztom. A szalonnakockákat félreteszem, a visszamaradt zsírból a liszttel, a tejjel és a tejjel sűrű besamel mártást készítek. Ha langyosra hűlt, hozzáadom a tojást, a szalonnát, az áttört karfiolt, egy kevés apróra vágott petrezselyem zöldet, őrölt fehér borsot, szerecsendiót, ízlés szerint sót. A hússzeleteket egy enyhén olajozott tepsiben egymás mellé helyezem és a tetejükre halmozom a karfiolos krémet. Megszórom a lereszelt Pannónia sajttal és forró sütőben pirosra sütöm. Burgonyapürével tálalom.

Királyi csirkemell

csirkemell	60 dkg	őrölt bors
konyak	6 cl	só
tej	2 dl	
szeletelt Pannónia sajt	20 dkg	
dióbél	10 dkg	

Elkészítése:

A bőrétől, csontjától elválasztott csirkemelleket kiverjük, sózzuk, borsozzuk és kb. 10 percig 3cl konyakkal ízesített tejben áztatjuk. A lecsurgatott csirkesezeleteket vajban majdnem puhára sütjük. Tűzálló tálba szedjük, leöntjük a páclével, ismét 3 cl konyakot öntünk rá. Befedjük szeletelt Pannónia sajttal, darált dióval meghintjük és előmelegített sütőben kb. 20 percig sütjük. Burgonyapürével, salátával tálaljuk.

Korhely zsemle

zsemle	6 db
fehérbor	3 dl
karika kolbász	36
Pannónia sajt	18 szelet
liszt	10 dkg
tojás	3 db
reszelt Pannónia sajt	12 dkg
olaj	3 dl
só	

Elkészítése:

Az enyhén szikkadt zsemleket 4 korongra vágjuk, majd borba áztatjuk, vigyázva arra, hogy ne ázzanak el. A zsemlekorongok közé 2 db paprikás kolbász karikát és 1 szelet sajtot teszünk. A megtöltött zsemlet szorosan összefogjuk, lisztbe, majd felvert tojásba forgatjuk, reszelt sajtba mártjuk és forró olajban ropogósra sütjük. A maradék reszelt sajtot a forró zsemle tetejére szórjuk.

Korona a “sajtok királynőjével”

vaj	20 dkg
liszt	10 dkg
tejföl	1 dl
reszelt Pannónia sajt	15 dkg
tehéntúró	10 dkg
darált sült hús vagy sonka	20 dkg
tejföl	1/2 dl
tojás	1 db
őrölt kömény	
só	

Elkészítése:

A puha vaját elkeverjük a liszttel, a tejjel és sóval. Jól összedolgozzuk és legalább egy órára hűtőbe tesszük. Ezután a tehéntúrót összekeverjük a darált sonkával, 1/2 dl tejjel, egy egész tojással és 10 dkg reszelt sajtjal. Megsózzuk és őrölt köménnyel ízesítjük. A kemény tésztát lisztezett deszkán 1 cm vastag téglalap formára nyújtjuk. Egyenletesen rákenjük a tölteléket és mintha beigli lenne, szorosan feltekerjük. A rudat kb. 2 cm vastag szeletekre vágjuk, kivajazott, kilisztezett tepsibe tesszük, tetejét 5 dkg reszelt Pannónia sajtjal meghintjük. Előmelegített sütőben világosbarnára sütjük.

Mediterrán csirkemell

csirkemell	60 dkg
füstölt szalonna	8 dkg
vöröshagyma	15 dkg
fokhagyma	1 gerezd
olaj	5 cl
paradicsompüré	10 dkg
Pannónia sajt	10 dkg
zsálya	
kakukkfű	
Leves por	
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

A csirkemellről a bőrt eltávolítjuk, és a kicsontozott húst enyhén kiverjük. Kevés sóval és őrölt borssal bedörzsöljük. A zsályát megmossuk, a leveleket lecsipkedjük. Néhány zsályalevelet a csirkemellekre helyezünk, majd 2-2 szalonnaszelettel körbetekerjük és fogvájóval megtűzzük. A hústekercseket megforrósított olajon körös-körül elősütjük. A serpenyőből kivéve sózzuk, borsozzuk. A visszamaradt zsiradékon az apró kockákra vágott hagymát és a zúzott fokhagymát üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a paradicsompürét és a kakukkfűvet, sóval, borssal, leves porral ízesítjük és összeforraljuk. A paradicsommártást egy tűzálló tálba öntjük, belehelyezük a csirkemelleket, majd kb. 200 fokra előmelegített sütőben 20 percig sütjük. Ezután megszórjuk a lereszelt Pannónia sajtjal, visszatoljuk a sütőbe, és még kb. 10 percig sütjük. Párolt rizzsel fogyasztjuk.

Nizzai padlizsán

padlizsán	1 kg
olívaolaj	8 cl
vaj	5 dkg
liszt	5 dkg
tej	5 dl
reszelt Pannónia sajt	20 dkg
gomba	20 dkg
oregánó	
őrölt fehér bors	
só	

Elkészítése:

A héjas padlizsánt fa vagy műanyag késsel kb. 1 cm vastag karikákra szeleteljük és besózva 1 órát állni hagyjuk. Ezután a szeleteket vízzel leöblítjük, leszárítjuk és felforrósított olívaolajban mindkét oldalukat aranybarnára sütjük. A padlizsánkarikákat egy tűzálló tál aljába fektetjük. Elkészítjük a besamelmártást, sóval, őrölt fehér borssal, oregánóval ízesítjük, bőségesen keverünk bele reszelt Pannónia sajtot és vajon párolt champignon gombát. A besamelt a padlizsánágyra terítjük, tetejét megszórjuk a maradék reszelt sajttal és forró sütőben pirosra sütjük.

Pannónia csirkemell vörösboros meggyzósszal

lebőrzött, filézett csirkemell	2 dl
reszelt Pannónia sajt	15 dkg
tojás	1-2 db
olaj	1 cl
őrölt szerecsendió	
őrölt bors	
só	
meggy	40 dkg
fokhagyma	4 gerezd
cukor	3 dkg
ribizlidzsem	5 dkg
száraz vörösbor	1,5 dl
étk. keményítő	1 dkg
Cayenne bors	

Elkészítése:

A húsból 8 szép szeletet formázunk, kissé kiverjük, sóval és borssal bedörzsöljük. A sajtot összekeverjük a felvert tojással és szerecsendióval fűszerezzük. A masszát rákenjük a hússzeletekre, feltekerjük és fogvájóval megtűzzük. Beolajozott alufóliába csomagoljuk. Tepsibe vagy tűzálló tálba tesszük, elő-melegített sütőben közepes lángon 30 percig sütjük. Az utolsó 5 percre kibontjuk a batyukat, hogy a hús leve elpárologjon, besűrűsödjön. Közben a magozott meggyet össze turmixoljuk. A dzsemmel és a cukorral összekeverjük, fokhagymával és Cayenne borssal ízesítjük. Felforraljuk és 5 percig főzzük. Végül beleöntjük a borral simára kevert keményítőt és éppen csak felforraljuk. A kész húsból kivesszük a fogvájókat és a szósszal körülöntve, petrezselymes párolt rizzsel tálaljuk.

Pannónia palacsinta

palacsinta	8 db
vaj	5 dkg
Pannónia sajt	25 dkg
snidling	1/2 csomó
olajbogyó	3 dkg
köménymag	
szerecsendió	
só	

Elkészítése:

A vajat, 20 dkg reszelt Pannónia sajtot, a sót, az apróra vágott snidlinget, a köményt és a szerecsendiót simára keverjük. 8 db palacsintát készítünk, a sajtkrémmel megkenjük, majd háromszögűre hajtva tűzálló tálba fektetjük őket. A maradék reszelt Pannónia sajttal meghintjük, olajbogyóval, snidlinggel díszítjük. Előmelegített sütőben 5 perc alatt gyengén átsütjük.

Pannónia pogácsa

főtt, áttört burgonya	30 dkg
liszt	40 dkg
libazsír	10 dkg
tojás	2 db
élesztő	3 dkg
tej	1 dl
darált tepertő	15 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
só	

Elkészítése:

A burgonyát, a lisztet, a libazsírt és egy tojást a kevés langyos tejben felfuttatott élesztővel összegyúrok. Lisztezett gyúró-deszkán 1,5 cm vastag lappá nyújtom, rákenem a darált tepertőt és meghintem a reszelt sajt 1/3-ával. Összehajtogatom, és 1 órát pihentetem. Ismét kinyújtom, meghintem a reszelt sajt második 1/3-ával és 1 órát pihentetem. Legvégül 2 cm vastagra nyújtom, bevagdossom, tojással megkenem, rászórom a maradék reszelt sajtot, és pogácsaszaggatóval kiszaggatom. A tepsiben még fél órát pihentetem. Forró sütőben kb. 25-30 perc alatt aranysárgára sütöm.

Pannónia sajtkörözött

vaj	7 dkg
Pannónia sajt	10 dkg
mustár	3 dkg
Piros Arany	3 dkg
vöröshagyma	5 dkg
citrom	1/2 db
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

A fűszerekkel és a reszelt sajttal habosra keverjük a vaját. Legalább néhány órán át hűtőszekrényben tartjuk, így az ízek összeérnek és a körözött állaga keményebb lesz. Ha a fenti fűszereken kívül fél teáskanál őrölt köményt is teszünk hozzá, más karakterű ételt kapunk. Fehér kenyérrrel vagy pirítóssal tálaljuk. Jól használható hidegtálakhoz, kitűnő reggeli vagy vacsoraétel.

Pannónia sajtsaláta

majonéz	1 tubus
tejföl	4 dl
fehérbor	2 cl
porcukor	2 dkg
mustár	3 dkg
citrom	1 db
Pannónia sajt	20 dkg
alma	2 db
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
só	

Elkészítése:

A majonézt, a tejfölt és a bort jól összekeverjük, majd sóval, porcukorral, citromlével és mustárral ízesítjük. A sajtot és az almákat kb. 1-1,5 cm-es kockákra vágjuk és hozzákeverjük az elkészült salátaalaphoz. Még egyszer alaposan átforgatjuk, majd 2-3 órára hűtőbe tesszük. Tálalás előtt almakarikákkal, petrezselyemmel, reszelt Pannónia sajttal díszítjük.

Pikáns csirkemell Aranka módra

csirkemell	60 dkg
liszt	5 dkg
olaj	8 cl
gomba	15 dkg
paradicsompüré	10 dkg
köményes reszelt Pannónia sajt	10 dkg
delikát, majoránna	
őrölt bors	

Elkészítése:

A csirkemellet kicsontozzuk, gyengén kiverjük. Kevés delikáttal megszórjuk, lisztben megforgatjuk. Forró olajban elősütjük és kevés vízzel, fedő alatt megpároljuk. A gombát felszeleteljük, olajon megpároljuk, delikáttal, majoránnával, borssal ízesítjük. Hozzáadjuk a paradicsompürét és egy kevés ideig együtt pároljuk. Lapos jénaiba fektetjük a húsokat, ráöntjük a gombás ragut, reszelt sajttal megszórjuk és a sütőben addig sütjük, amíg a sajt ráolvad.

Porhanyós sajtos pogácsa

rétesliszt	50 dkg
szalakáli	2 dkg
Rama margarin	25 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
tejföl	2 dl
vaj	3 dkg
tojássárgája	1 db
só	

Elkészítése:

A lisztet, a sót és a szalakálit szárazon csomómentesre keverjük. A többi hozzávalóval gyorsan és alaposan összedolgozzuk és 20 percet pihentetjük. A tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, a pogácsákat kiszaggatjuk, egyenként körbesodorjuk és egy vajjal megkent sütőlapra tesszük. Ne rakjuk túl sűrűn, hogy maradjon helyük a növekedésre. Bekenjük tojássárgájával és reszelt Pannónia sajttal megszórjuk. Közepesen meleg sütőben kisütjük. Ha teljesen kihűlt, akkor a legfinomabb.

Rakott cukkini

cukkini	3 db
olaj	1 dl
krinolin	40 dkg
rizs	16 dkg
vaj	3 dkg
tejföl	2 dl
Pannónia sajt	25 dkg
delikát	
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

A cukkinit meghámozzuk, és 1/2 cm-es szeletekre vágjuk. Besózzuk, majd forró olajban mindkét oldalát barnára sütjük. A krinolint ledaráljuk, ízlés szerint tehetünk hozzá kevés őrölt borsot. A rizst delikáttal ízesített vízben puhára főzzük. Egy tűzálló tálat kivajazunk, majd rétegesen lerakjuk a cukkinit, a krinolint és a rizst. A rétegek közé tejfölt locsolunk és reszelt Pannónia sajtot szórunk. Az utolsó réteg mindig cukkini legyen, amit bővebben megszórunk sajttal. Közepesen meleg sütőben megsütjük.

Sajtos burgonyametélt

burgonya	1 kg
liszt	20 dkg
vaj	6 dkg
tojás	1 db
Pannónia sajt	20 dkg
só	

Elkészítése:

A burgonyát héjában, sós vízben megfőzzük. Megtisztítjuk és még melegen áttörjük. Gyúródeszkára terítjük és kissé hűlni hagyjuk. Hozzáadjuk a lisztet, a tojást, 2 dkg vaját és sót. Összegyúrjuk és lisztezett deszkán ujjnyi vastagságúra nyújtjuk. Darabokra vágjuk, tenyerünkkel nudlivá sodorjuk. Forrásban lévő, enyhén sós vízben kifőzzük, hideg vízzel leöblítjük. Elkeverjük olvasztott vajjal, tepsibe öntjük és bőségesen megszórjuk reszelt sajttal. Forró sütőben a sajt olvadásáig sütjük.

Sajtos csirke, ahogy én szeretem

csirkemell	4 db
margarin	5 dkg
tojás	2 db
tejföl	4 dl
Pannónia sajt	20 dkg
Szárnycsüszke	
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

A csirkemellet szeletekre vágjuk, sózzuk, borsozzuk, szárnyas fűszerrel megszórjuk és margarinban hirtelen elősütjük. A szeleteket egy vajjal kikent tűzálló tálba szorosan egymás mellé rakjuk. A sütésből visszamaradt zsiradékot ráöntjük. A tojást a tejjel simára keverjük, majd hozzáadjuk a lereszelt Pannónia sajtot. Az így kapott krémet a szeletekre halmozzuk, és előmelegített sütőben világos rózsaszínre sütjük. Petrezselymes burgonyával, vegyes zöldséggel tálaljuk.

Sajtos csirkemell

csirkemell	60 dkg
burgonya	50 dkg
liszt	25 dkg
tojás	2 db
fokhagyma	3 gerezd
tejföl	4 dl
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
olaj	2 dl
Pannónia sajt	20 dkg
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

A felszeletelt, vékonyra kivert és besózott csirkemell filéket az alábbi masszában megforgatom: lereszelt nyers burgonyaliszttel, tojással, sóval, őrölt borssal, petrezselyemmel, zúzott fokhagymával, tejjel összekeverve. A bundázott szeleteket forró olajban kisütöm és egy tepsibe egymás mellé teszem. Reszelt Pannónia sajttal megszórom és forró sütőben tartom addig, míg a sajt megolvad a tetején. Zöldséggel tálalom.

Sajtos fánk

Pannónia sajt	20 dkg
világos sör	3 dl
tojás	4 db
sütőpor	1 dkg
pirospaprika	5 g
liszt	12 dkg
olaj	3 dl
só	

Elkészítése:

15 dkg reszelt Pannónia sajtot 1 dl világos sörben felmelegítünk, simára keverjük és lehűtjük. Egy nagyobb keverőtálba teszünk 2 dl világos sört, a tojások sárgáját, kevés sót, a sütőport és a pirospaprikát. Annyi liszttel keverjük össze, hogy palacsintatészta sűrűségű legyen. A masszába belekeverjük az olvasztott sajtot, majd a felvert tojás-fehérjét. Olajba mártott kanállal adagolva forró olajban kisütjük. Reszelt sajttal tálaljuk.

Sajtos hagymaleves

vöröshagyma	25 dkg
vaj	5 dkg
liszt	3 dkg
tojás	1 db
reszelt Pannónia sajt	15 dkg
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

Az apróra vágott vöröshagymát vajban megpároljuk, liszttel beszórjuk, világosbarnára pirítjuk és állandó keverés mellett vízzel felengedjük. Megsózzuk, megborsozzuk és tíz percig főzzük. A levest nagyon forrón kis tűz-álló tálakba merjük, minden személynek külön-külön. Egy tojást felverünk, belekeverjük a reszelt sajtot. Minden tál leves tetejére kis halmot rakunk a sajtos masszából. Rögton ezután nagyon forró sütőbe tesszük kb. 5 percre, hogy a keverék a leves tetején arany színű legyen. Azonnal tálaljuk.

Sajtos hal krokett

mirelit halfilé	40 dkg
burgonya	30 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
tojás	2 db
Pannónia sajt	10 dkg
liszt	8 dkg
olaj	3 dl
szerecsendió	
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

A felengedett halfilét és a nyers burgonyát ledaráljuk. Összedolgozzuk a fűszerekkel, az apróra vágott petrezselyemmel, a felvert tojásokkal és a lereszelt sajttal. Vizes kézzel kis gombócokat formázunk belőle, lisztben meghempergetjük és forró olajban kis lángon kisütjük. Vajas zöldség és tartármártás illik hozzá.

Sajtos karaj

sertéskaraj	80 dkg
olaj	5 cl
burgonya	1 kg
zöldpaprika	15 dkg
paradicsom	10 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
fűszerkeverék	
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

A karajt egészben hagyom, sóval, borssal, fűszerkeverékkel be-dörzsölöm, és olajjal meglocsolom. Egy kevés vízzel megpárolom, majd zsírára sütöm. A nyers burgonyát karikákra vágom, egyik felével a tűzálló tálat kibélelem, ráhelyezem a karikára szelt paprikát és paradicsomot. Ráfektetem a húst, aminek vágataiba szúrom a sajtszeleteket. Beborítom a burgonyakarikákkal és a maradék sajtot ráreszelem. Alufóliával letakarom és forró sütőben megsütöm.

Sajtos kifli

langyos tej	6 dl
élesztő	4 dkg
cukor	5 dkg
liszt	1 kg
olaj	1 dl
Pannónia sajt	20 dkg
tojás	1 db
szezámag	
só	

Elkészítése:

Az élesztőt kevés cukros tejben felfuttatjuk. A hozzávalókból lágy tésztát dolgozunk ki. Ha megkelt, 8-10 kör alakú cipót formálunk belőle, kinyújtjuk, és mindegyiket 8 részre vágjuk. A tésztadarabok tetejére kis sajtszeleteket teszünk és lazán feltekerjük őket. Tepsibe tesszük (nem túl sűrűn), kelesztjük, majd tojással megkenjük és szezámaggal megszórjuk. Addig sütjük, míg az alja rózsaszínű lesz. Melegen is finom, de kihűlve ízletesebb.

Sajtos mogyoró álom

csirkemell	50 dkg
vaj	3 dkg
liszt	5 dkg
tojás	3 db
reszelt Pannónia sajt	25 dkg
darált mogyoró	10 dkg

Elkészítése:

A csirkemell szeleteket lisztbe, tojásba és sajtos mogyoróba forgatom, majd vajjal kikent jénai tálba teszem. A maradék tojást összekeverem a sajtos mogyoróval és a tetejére öntöm. Fóliával letakarva 50 percig sütöm, ezután a fóliát leveszem és még 10 percig pirítom. Zöldségsalátával és ropogós francia kenyérral kínálom.

Sajtos paradicsomos gombás rizs

füstölt szalonna	5 dkg
zsír	5 dkg
gomba	30 dkg
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
paradicsompüré	10 dkg
rizs	20 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk. Serpenyőben zsírt hevítünk, beletesszük a szalonnát és kisütjük. A megtisztított gombát vékony szeletekre vágjuk, és a füstölt szalonna zsírára téve, erős tűzön megpirítjuk. Sóval, őrölt borssal és apróra vágott zöldpetrezselyemmel fűszerezünk. Hozzákeverjük a paradicsompürét és még 1-2 percig tovább pirítjuk. Közben a szokásos módon elkészítjük a párolt rizst, belekeverjük a paradicsomos

gombát és a reszelt sajt felét. Néhány percre előmelegített sütőbe tesszük és jól átforrósítjuk. Tetejét megszórjuk a maradék reszelt sajttal.

Sajtos ponty tepsiben

ponty	1 kg
ételízesítő	5 dkg
margarin	5 dkg
tejföl	4 dl
tojás	2 db
liszt	6 dkg
szeletelt Pannónia sajt	20 dkg
Pannónia sajt	10 dkg
fokhagyma	2 gerezd
almaecet	
babérlevél	
bazsalikom	
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

A megtisztított pontyot centinként bevagdadjuk, majd bedörzsöljük ételízesítővel, borssal és finomra vágott bazsalikkal. Az így előkészített halat egy margarinnal kikent tűzálló tál aljára fektetjük. Közben a tejfölt tojással, liszttel, zúzott fokhagymával, almaecettel, pirospaprikával, borssal és kevés delikáttal simára keverjük, majd hozzáadjuk a babérlevelet. Az öntetet a pontyra terítjük és közepesen meleg sütőbe tesszük. Amikor a hal már majdnem megpárolódott, megemelve 2-3 szelet Pannónia sajtot csúsztatunk alá, a tetejét reszelt sajttal meghintjük és rápirítjuk. Petrezselymes burgonyával körítve tálaljuk.

Sajtos sült sonka

füstölt sonka	60 dkg
tej	2 dl
alma	1 db
vöröshagyma	1 db
Pannónia sajt	25 dkg
liszt	10 dkg
tojás	1 db
olaj	2 dl
szegfűszeg	
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

A nyers sonkaszeleteket előző este tejbe áztatjuk és hűtőbe tesszük. Felhasználás előtt lecsurgatjuk és őrölt borssal bőven megszórjuk. Az almát és a hagymát megtisztítjuk és 8-8 db karikára vágjuk. Minden sonkára egy almaszeletet helyezünk, ezt beborítjuk egy szelet sajttal, majd egy hagymakarikával. A hagymába beleszúrunk egy szem szegfűszeget és megsózzuk. A sonkát úgy göngyöljük össze, hogy a töltelék ne essen ki belőle. Hústíval megtűzzük, majd lisztbe forgatjuk. Az áztatáshoz használt tejből kiveszünk 1 dl-t és összekeverjük a felvert tojással. Belemártjuk a töltött sonkát, majd ismét lisztbe és még egyszer a tejes tojásba forgatjuk. Bő, forró olajban, takaréklángon pirosra sütjük. Sült burgonya, majonéz torma illik hozzá, de kínálhatjuk burgonyapürével és salátával is.

Sajtos tök

spárgatök	0,8-1 kg
sertéshús	40 dkg
zsömle	1 db
tej	1 dl
tojás	1 db
kapor	1/2 csomó
Pannónia sajt	20 dkg
vaj	5 dkg
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

A tököt meghámozzuk, karikákra vágjuk, magházát eltávolítjuk. A darált sertéshúst a tejben áztatott, kicsavart

zsemelével, tojással, vágott kaporral, sóval, őrölt borssal összegyúrjuk. A sajtot felszeleteljük. Az előkészített tökkarikákra halmozzuk a tölteléket, mindegyikre 1-1 szelet sajtot teszünk és vékonyan kivajazott tepsibe tesszük. Közepesen meleg sütőben 30 perc alatt megsütjük. Tálalás előtt kevés olvasztott vajjal meglocsoljuk.

Sajtos töltött csuka

csuka	1 kg
fokhagyma	4 gerezd
fehér bor	2 dl
füstölt kolbász	15 dkg
sonka	5 dkg
Pannónia sajt	20 dkg
tej	2 dl
zsömle	4 db
olaj	3 cl
gomba	15 dkg
vöröshagyma	10 dkg
zsír	3 dkg
burgonya	1 kg
füstölt szalonna	12 dkg
mustár	2 dkg
Piros Arany	2 dkg
sáfrány	
só	

Elkészítése:

A megtisztított halat mindkét oldalán sűrűn beirdaljuk és a vágásba fokhagymaszeleteket teszünk. Megöntözzük a fehér borral és állni hagyjuk. A töltélhez a kolbászt, a sonkát és a sajtot ledaráljuk. A tejbe áztatott zsemlet csipetnyi sáfránnyal fűszerezzük. A felszeletelt gombát kevés olajon, finomra vágott hagymával, piros-paprikával pörköltszerűen elkészítjük, majd összekeverjük a húsos-sajtos masszával és egy kevés fehér borral. A tölteléket a hal hasüregébe töltjük és hústüvel lezárjuk a nyílást. Kizsírozott tepsibe megtisztított burgonyát karikázunk és arra helyezük az olvasztott vajjal megkent halat. Vékony szalonnalapokkal betakarjuk, és a tetejére egy-egy csík mustárt és piros aranyat nyomunk. A kimaradt tölteléket is a hal mellé tesszük. Közepes hőmérsékletű sütőben puhára sütjük, sütés közben néha meglocsoljuk saját pecsenyelevével.

Sajtos-almás sertéscomb

sertéscomb	1 kg
Pannónia sajt	25 dkg
Karaván sajt	5 dkg
savanykás alma	2 db
tejszín	2 dl
tojássárgája	2 db
vaj	5 dkg
fűszeres só	

Elkészítése:

A sertéscombot kb. 1,5 cm vastag szeletekre vágjuk, oly módon, hogy az alján, kb. 1 cm vastagságban a hús egyben maradjon. Fűszeres sóval mindenhol besózzuk, majd a tejszín felével mindenhol - a szeletek között is - átkenjük. A sajtot kb. 2 mm vastagra szeleteljük, az almákat meghámozzuk és 8 szeletre vágjuk. Egy-egy szelet sajtot és almát teszünk minden hússzelet közé, majd az egészet "összesimítjük". Vastagon kivajazott tűzálló edénybe helyezük és előmelegített sütőben megsütjük. Víz nem kell alá, mert levét enged. Ha már összesült, fóliával lefedjük a gyorsabb puhulás miatt. Finom puhára, porhanyósra sütjük. Sütés után a húst teljesen felszeleteljük, úgy, hogy a szeleteken maradjon a sajt és az alma. A sült hús levét turmixgépben összekeverjük a tejszín másik felével, a lereszelt Karaván sajttal és a két tojássárgájával (ha kevés a húslé, 1-1,5 dl vizet öntünk hozzá). A hússzeleteket tűzálló táltra helyezük, leöntjük a mártással és visszatesszük a forró sütőbe. Kb. 5 percig sütjük, amíg a teteje egy kis szintet kap. Párolt rizzsel, vagy burgonyafánkkal tálaljuk.

Sajtos-gombás halszeletek

tonhal	60 dkg
liszt	5 dkg
zsír	8 dkg
vaj	8 dkg
vöröshagyma	10 dkg
gomba	15 dkg
fokhagyma	2 gerezd
paradicsompüré	2 dkg
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
Pannónia sajt	30 dkg
őrölt fehér bors	
só	

Elkészítése:

8 szelet tonhalfilét sóval, őrölt fehér borssal beszórunk, lisztbe mártva, kevés forró zsírban mindkét oldalát elősütjük és meg-vajazott tűzálló tálon egymás mellé rakjuk. 5 dkg vajban kis fej reszelt hagymát és 15 dkg gombát pirítunk. Sóval, őrölt fehér borssal, fokhagymával ízesítjük, majd paradicsompürével, apróra vágott petrezselyemmel gazdagítjuk. Ráöntjük a halszeletekre, és a lereszelt Pannónia sajttal bőven megszórjuk. Mérsékelt hőfokon ropogósra sütjük.

Sajtos-gombás sertésszelet

gomba	20 dkg
vöröshagyma	5 dkg
olaj	8 cl
zöldpetrezselyem	1 cs.
liszt	8 dkg
tojás	1 db
sertéskaraj	60 dkg
steak fűszeres reszelt Pannónia sajt	10 dkg
reszelt Pannónia sajt	10 dkg
vaj	3 dkg
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

A gombát apróra összevágjuk. A finomra vágott hagymát kevés olajon megfonnyasztjuk, beletesszük a gombát és erős tűzön megpirítjuk. Közben sózzuk, borsozzuk és megszórjuk vágott zöldpetrezselyemmel. Ha zsírára pirult, egy mokkáskanálnyi liszttel pár pillanatig együtt pirítjuk, majd a tojást hozzáütve, gyorsan sima péppé keverjük, levesszük a tűzről és kihűtjük. Sovány sertéskarajból (teljesen kicsontozva) 8 kisebb szeletet vágunk, kiverjük, megsózzuk és lisztbe mártjuk. Kevés forró olajban mindkét oldalukat megsütjük és tűzálló tálra teszszük. Egyenletesen szétterítjük rajtuk a gombapépet és rászórjuk a steak fűszeres reszelt sajtot. Kevés olvasztott vajjal meglocsoljuk és forró sütőben, felső lángon úgy sütjük meg, hogy a teteje aranyárgára piruljon. Rereszelt Pannónia sajttal elkevert, őrölt borssal ízesített paradicsomos párolt rizzsel tálaljuk.

Sajtos-sonkás spárga

Pannónia sajt	8 szelet
gépsonka	8 szelet
spárga (csirág)	40 db
liszt	10 dkg
tojás	2 db
zsemlemorzsa	15 dkg
olaj	3 dl
kakukkfű	
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

Egy-egy szelet sajtra egy-egy szelet sonkát fektetek. Sózom, borsozom, megszórom kakukkfűvel. Szeletenként 5 db spárgát helyezek rá, feltekerem és fogvájóval megtűzöm. Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsaiba forgatom a tekerceket, majd forró olajban aranyszínűre sütöm. Előételként tejfölös-fokhagymás öntettel, főételként párolt rizzsel és fokhagymás paradicsomsalátával kínálom.

Sajtos-tejfölös tepsis hús

sertésárja	60 dkg
fokhagyma	2 gerezd
olaj	5 cl
burgonya	1 kg
tejföl	2 dl
Pannónia sajt	20 dkg

Elkészítése:

A hússzeletek mindkét oldalát bekenem sós, borsos, fokhagymás olajjal. A burgonyát megtisztítom, és hasábra vágom, majd egy olajozott tepsibe teszem. Ráfektetem a hússzeleteket, és meglocsolom tejfőllel. 1 órán át sütöm, majd a hússzeleteket megfordítom, ismét meglocsolom tejfőllel, és megszórom a reszelt Pannónia sajttal. Addig sütöm, amíg a sajt megolvad.

Sajttal töltött palacsinta

palacsinta	8 db
Pannónia sajt	20 dkg
vaj	2 dkg
fokhagyma	2 gerezd
tejföl	3 dl
só	

Elkészítése:

A szokásos módon palacsintákat sütünk. A sajtot 8 db egyenlő méretű hosszúkás szeletre vágjuk. Minden palacsintába egy darab sajtseletet teszünk és felgöngyöljük. Egy tűzálló üvegtálat kikenünk vajjal, a palacsintákat sorban beletesszük és leöntjük a zúzott fokhagymával kikevert, enyhén sózott tejfőllel. Előmelegített sütőben addig sütjük, amíg a tejföl egy picit elszíneződik. Ez az étel kizárólag Pannónia sajtból kiváló, remek vendégváró különlegesség

Sonkával-sajttal töltött kelkáposzta

kelkáposztalevél	8 db
gépsonka	16 dkg
Pannónia sajt	20 dkg
liszt	10 dkg
tojás	2 db
zsemlemorzsa	15 dkg
olaj	2 dl
só	

Elkészítése:

A kelkáposztafejet forrásban lévő vízbe tesszük és lefejtünk róla 8 szép levelet. Papírtörölközővel leitatjuk róla a vizet. Minden levélre ráhelyezünk egy szép szelet gépsonkát, egy ujjnyi vastag és 4-5 cm hosszú Pannónia sajtot. Két oldalát behajtuk, majd feltekerjük. Vigyázzunk, hogy a sajtrúd minden oldalról jól be legyen csomagolva. A töltött káposztaleveleket lisztbe, enyhén sózott felvert tojásba és zsemlemorzsaiba bundázzuk, majd forró olajban pirosra sütjük. Forrón, tartármártással előételként, vagy körettel önálló vacsoraként tálaljuk.

Szalakális, sós sajtos percc

liszt	50 dkg
margarin	25 dkg
szalakáli	1 dkg
tej	5 cl
tejföl	1 dl
reszelt Pannónia sajt	15 dkg
tojás	1 db
szezám-mag	3 dkg
őrölt kömény	
só	

Elkészítése:

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, a szalakálit kevés tejben elkeverjük és a tojás kivételével, a többi hozzávalóval együtt gyöngéden, gyors mozdulatokkal kidolgozzuk. Ujjnyi vastagra nyújtjuk és formával pereceket szaggatunk ki belőle. A tetejüket tojással megkenjük, reszelt sajttal és szezám-maggal megszórjuk. Közepesen forró sütőben megsütjük. Azonnal tálaljuk, mert csak frissen jó!

Talján pulykamell “orosz” módra

margarin	5 dkg
vöröshagyma	10 dkg
sárgarépa	30 dkg
fehérrépa	30 dkg
pulykamell	80 dkg
Pannónia sajt	35 dkg
oregánó	
őrölt bors	
só	

Elkészítése:

2-3 evőkanál margarinton az apróra vágott vöröshagymát, a finomra darabolt zöldségekkel, fűszerekkel együtt 10 percig párolom. A pulykamell szeleteket kicsit kiverem, külön-külön olajozott alufóliára teszem. Ráarakok 1-1 szelet Pannónia sajtot, erre evőkanállal ráhalmozom a ragut és a fólia segítségével szoroson feltekerem. Oldalait felhajtom, hogy ne folyjon ki a sajt. Közepes hőmérsékletű sütőben 35-40 percig sütöm. Kiveszem a fóliából, a maradék 5 dkg sajtot ráreszelem és a sajt olvadásiáig visszateszem a sütőbe. Kukoricás rizszel, vagy sült burgonyával tálalom, vegyes idénysalátát kínálok hozzá.

Zellerleves sajt-felfújttal

vaj	15 dkg
zeller	10 dkg
hagyma	10 dkg
barna sör	6 dl
marhahúsleves (leveskockából)	6 dl
liszt	5 dkg
tej	4,5 dl
tojás	2 db
fokhagymás reszelt Pannónia sajt	10 dkg
francia kenyér	4 szelet

Elkészítése:

10 dkg vaját megmelegítünk egy serpenyőben, hozzáadunk egy fej szeletelt zellert, 10 dkg apróra vágott hagymát és megpirítjuk. Hozzáöntünk 6 dl barna sört és 6 dl marhahúslevest. Felforraljuk és egy órán át főzzük. Közben a sütőt előmelegítjük. A sajtszószhoz 5 dkg vajból és 5 dkg lisztből halvány rántást készítünk, lassan hozzáadunk 4,5 dl tejet, és addig keverjük, amíg besűrűsödik. Ízlés szerint ízesítjük és kihűtjük. Ezután belekeverünk 2 tojássárgáját és 10 dkg fokhagymás reszelt Pannónia sajtot. A tojások fehérjét habbá verjük és a sajtszószhoz adjuk. Sütőben megpirítunk 4 szelet francia kenyeret. A levest 4 kis tűzálló tálba merjük és befedjük a kenyérszeletekkel. A sajt-felfújtot elosztjuk a kenyérszeleteken, a tálakat 15 percre a sütőbe tesszük. Sütés után azonnal tálaljuk.

HÚSÉTELEK**Ananászos sajtkrémmel töltött csirkemell tekercs**

natúr Medve tömlős sajt	20 dkg
csirkemell filé	4 db
ananászbefőtt	10 dkg
pritamin paprika	1 db
Petrezselyem zöld	1 cs.
liszt	10 dkg
tojás	3 db
zsemlemorzsa	20 dkg
olaj	
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A csirkemell filéket fólia alatt kiverjük, sóval, borssal ízesítjük és félretesszük. A natúr tömlős sajtot kis kockákra vágott ananással, paprikával és finomra vágott petrezselyem zölddel összekeverjük. Az ananászos sajtkrémmel a csirkemell filéket megkenjük, felgöngyöljük és hústüvel megtűzzük. Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsaiba forgatjuk. Bő, forró olajban aranyárgára sütjük, majd a hústüket eltávolítjuk. Burgonyapürével és margarinon párolt zöldségekkel tálaljuk.

Borjűhús rizottó

borjűhús	50 dkg
zsír	10 dkg
vöröshagyma	5 dkg
rizs	25 dkg
gomba	10 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
zöldborsó	10 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A borjűhúst a pörkölnél szokásosnál kisebb kockákra vágjuk. A finomra vágott vöröshagymát a felhevített zsírban aranyárgára pirítjuk, beletesszük a húst, sóval, őrölt borssal ízesítjük és fedővel letakarva, mindig csak kevés vizet aláöntve pároljuk. Közben egy másik edényben a megmosott és lecsurgatott rizst kevés zsíron jól átforrósítjuk. Hozzákeverjük a megtisztított, megmosott, vékony szeletekre vágott gombát és az apróra vágott zöldpetrezselymet, majd az egészet hozzáadjuk a félpuhára párolódott, zsírára pirult borjűhúshoz. Összekeverjük és forró vízzel felengedjük. A víz a rizs mennyiségének a duplája legyen. Lefedjük és forró sütőben megsütjük. Amikor elkészült, hozzákeverjük a külön megfőzött zöld-borsót és a lereszelt Pannónia sajt felét. A borjűhús rizottót csészébe nyomkodjuk és így borítjuk tálra. Tetejére szórjuk a maradék reszelt sajtot, külön tálban paradicsommártást kínálunk hozzá.

Borjűszelet Dubarry módra

borjűcomb	60 dkg	szerecsendió
vaj	8 dkg	őrölt fehér bors, só
liszt	10 dkg	
kelvirág	70 dkg	
tej	5 dl	
tojássárgája	1 db	
tejszín	1 dl	
Pannónia sajt	15 dkg	

Elkészítése:

A borjűcombból négy egyforma szeletet vágunk, kissé kiverjük, megsózzuk. Mindkét oldalát lisztbe mártva kevés forró zsírban megsütjük és egy kivajazott tepsibe helyezük. A megtisztított, megmosott kelvirágot enyhén sós vízben puhára főzzük. Leszűrjük, jól lecsepegtetjük és lehűtjük. Mindegyik hússzelet tetejére egy-egy kelvirág halmot teszünk. Közben elkészítjük a gratin mártást. Világos vajás rántást készítünk 5 dkg vajból és ugyanennyi lisztből. Felengedjük a forró tejjel és habverővel sűrű mártássá keverjük. Sóval, reszelt szerecsendióval és őrölt fehér borssal fűszerezzük. A tűzről levéve hozzákeverjük a tojássárgájával elkevert tejszínt és a lereszelt Pannónia sajt felét. A húsrá helyezett kelvirágot a mártással leöntjük, tetejét megszórjuk a maradék reszelt sajttal és forró sütőben megsütjük.

Csípőspaprikás Medve sajttal rakott húsos makaróni

makaróni	40 dkg
vaj	5 dkg
zsír	5 dkg
vöröshagyma	10 dkg
darált sertéshús	30 dkg
Csípőspaprikás Medve sajt	15 dkg
tejföl	2 dl
pirospaprika	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A makarónit sós vízben kifőzzük, leszűrjük, lecsepegtetjük és kevés olvasztott vajjal összekeverjük. Az apróra vágott vöröshagymát zsírban üvegesre pirítjuk, beletesszük a darált sertéshúst, majd egy kevés vizet aláöntve gyorsan elkeverjük. Sóval, pirospaprikával és őrölt borssal fűszerezzük. Fedővel letakarva puhára pároljuk. Egy mély tűzálló tálat kivajazunk, beleöntjük a makaróni felét, rátesszük az apró kockákra vágott csípőspaprikás Medve sajt felét és a darált húst. Ismét sajt, végül makaróni következik. Tetejét leöntjük a tejjel és közép meleg sütőben megsütjük.

Fűszeres aprópecsenye sajtos rizsgombóccal

szűzpecsenye	50 dkg
zsír	5 dkg
vöröshagyma	15 dkg
fokhagyma	2 gerezd
gomba	15 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
liszt	3 dkg
rizs	20 dkg
olaj	3 dl
paradicsompüré	4 dkg
Reszelt Pannónia sajt	12 dkg
zsemlemorzsa	10 dkg
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A szűzpecsenyét ceruza vastagságú csíkokra vágjuk. Serpenyőben zsírt hevítünk, a finomra vágott vöröshagymát üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a húst. Sóval, őrölt borssal fűszerezzük és erős tűzön pirítjuk. Amikor a hús félig puha, beletesszük a vékony szeletekre vágott gombát, a vágott zöldpetrezselymet és együtt tovább pirítjuk. Liszttel megszórjuk, elkeverjük és kevés vízzel felengedve puhára pároljuk. Közben elkészítjük a rizsgombócokat. A rizst kevés olajban megpirítjuk és kétszeres mennyiségű forró vízzel felengedjük. Megsózzuk, belekeverjük a paradicsom-pürét és a kisebb fej vöröshagymát. Amikor megfőtt, kissé kihűtjük, belekeverjük a reszelt sajtot és tojás nagyságú gombócokat formálunk belőle. Zsemlemorzsaiban megforgatva bő, forró olajban kisütjük.

Fóliában sült marhahústekercs sajttal

marhahús	60 dkg
tojás	2 db
olaj	1 cl
Csípőspaprikás Göcseji csemege sajt	12 dkg
őrölt köménymag	
pirospaprika	
majoránna	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

Az ín- és faggyúmentes, teljesen sovány marhahúst apró lyukú darálón ledaráljuk, keverőtálba tesszük és hozzáadjuk a tojást. Sóval, őrölt borssal, majoránnával, őrölt köménymaggal fűszerezzük. Egynemű masszává dolgozzuk. Az alufóliát az asztalra terítjük, kevés olajjal megkenjük, ráhelyezzük a húst és kb. 1 cm vastag téglalappá formázzuk. Közepére tesszük a sajtdarabokat, majd roládszerűen feltekerjük úgy, hogy a sajt a hús közepébe kerüljön. Ezután a fóliába szorosan becsavarjuk. Sütőlapra helyezük és közepes hőmérsékletű sütőbe téve 30 percig sütjük. Ha elkészült, kibontjuk az alufóliából és felszeleteljük. Vajas burgonyával vagy burgonyapürével tálaljuk, de fogyaszthatjuk hidegen is, különböző salátákkal.

Füstölt húsos gombóc Karaván sajtos bundában

zsemle	4 db
tojás	2 db
liszt	20 dkg
vöröshagyma	5 dkg
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
főtt, füstölt marhahús	20 dkg
tejföl	2 dl
Karaván sajt	15 dkg
olaj	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A kockákra vágott és halvány rózsaszínűre pirított zsemleléből, a tojásból, a lisztből, a világosra pirított vöröshagymából és a zöldpetrezselyemből a szokásos módon zsemlegombócalapot készítünk. Megsózzuk, őrölt borsal fűszerezzük és hozzákeverjük az apró kockákra vágott főtt, füstölt marhahús felét. A masszából gombócokat formálunk és enyhén sós vízben kifőzzük. Reszelt Karaván sajtba hempergetjük, tálra rendezzük és tejjel meglocsoljuk. A füstölt hús másik felét kevés olajon megpirítjuk és a gombócok tetejére halmozzuk.

Füstölt húsos rakott galuska füstölt sajttal

füstölt hús	30 dkg
liszt	40 dkg
tojás	2 db
zöldpetrezselyem	5 dkg
Karaván sajt	20 dkg
tejföl	2 dl
só	

Elkészítése:

A liszthez hozzáütjük a tojásokat, megsózzuk és annyi langyos vizet adunk hozzá, hogy közepesen sűrű galuskatésztát kapjunk. Sós, forrásban lévő vízbe szaggatjuk és kifőzzük. Leszűrjük, leöblítjük, majd kevés forró zsírral elkeverjük. Közben a nem túl zsíros füstölt húst megfőzzük és ledaráljuk. A galuska egyik felét egy mély tűzálló tálba terítjük, egyenletesen elosztjuk rajta a darált húst és rászórjuk a lereszelt sajt felét. A maradék galuskával befedjük, leöntjük a simára kevert tejjel és meghintjük a maradék reszelt sajttal. Forró sütőben addig sütjük, amíg a sajt megpirul a tetején.

Göcseji Csemege sajtos göngyölt sertésszelet

sertéscomb	50 dkg
gépsonka	10 dkg
Natúr Göcseji csemege sajt	10 dkg
liszt	5 dkg
tojás	2 db
zsemlemorzsa	12 dkg
olaj	2 dl
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A sertéscombból négy egyforma szeletet vágunk. Kiverjük, megsózzuk és meghintjük őrölt borsal. A sonkát és a sajtot kis kockákra vágjuk, és az előkészített hússal halmozzuk. Ezután a hússal összegöngyöljük, hústűvel rögzítjük, majd lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsaiba forgatjuk. Bő, forró olajban kisütjük. A hústűt eltávolítjuk és a hússal éles késsel kb. 1 cm vastag szeletekre vágjuk. Hasábburgonyával vagy burgonyapürével tálaljuk.

Göcseji rakott burgonya sertéshússal

sertéshús	40 dkg
vöröshagyma	10 dkg
zsír	6 dkg
burgonya	80 dkg
füstölt szalonna	5 dkg
főtt tojás	2 db
zöldpaprika	10 dkg
paradicsom	10 dkg
Natúr Göcseji csemege sajt	20 dkg
tejföl	2 dl
őrölt kömény	
majoránna	
pirospaprika	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A sertéshúst ledaráljuk. A finomra vágott vöröshagymát zsírban aranysárgára pirítjuk, hozzáadjuk a darált húst, sóval, őrölt borssal, őrölt köménymaggal, majoránnával ízesítjük és gyakori keverés mellett lepírítjuk. Megszórjuk pirospaprikával, kevés vizet öntünk hozzá és fedő alatt puhára pároljuk. A burgonyát sós vízben, héjában megfőzzük, megtisztítjuk és karikákra vágjuk. A füstölt szalonnát kis kockákra aprítjuk, serpenyőben kisütjük és a burgonyát hozzáadva átforgatjuk. A főtt kemény tojást karikákra vágjuk. Egy tepsit kizsírozunk, az aljára egy sor burgonyát terítünk és a darált húst egyenletesen elosztjuk rajta. Tetejét beborítjuk a felkarikázott főtt tojással, a szeletelt zöldpaprikával és paradicsommal. A natúr Göcseji csemege sajtot kis kockákra vágjuk és egyenletesen elterítjük a rakottas tetején. Végül meglocsoljuk tejjel és megszórjuk pirospaprikával. Előmelegített sütőben megsütjük.

Gombás bélszín Pannónia sajttal sütve

bélszín	60 dkg
olaj	8 cl
vöröshagyma	5 dkg
gomba	15 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
liszt	3 dkg
tejszín	1 dl
Pannónia sajt	15 dkg
mustár	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A hártájától megtisztított bélszínt megszórjuk őrölt borssal, vékonyan megkenjük mustárral, majd egy edénybe fektetjük és annyi olajat öntünk rá, hogy ellepje. Hűtőszekrénybe tesszük, és időnként megforgatva 2-3 napon keresztül érleljük. Az így előkészített bélszínből négy egyforma szeletet vágunk, nagyon gyengén kiverjük és megsózzuk. Kevés forró olajban angolosan kisütjük. A visszamaradt olajban a kis kockákra vágott vöröshagymát üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a vékonyra felszeletelt gombát, sóval, őrölt borssal, apróra vágott zöldpetrezselyemmel fűszerezzük és lepírítjuk. Kevés liszttel megszórjuk, kis ideig tovább pirítjuk. A tejszínt hozzáöntve addig keverjük, amíg krémszerűvé válik, majd levesszük a tűzről. A bélszínszeleteket egy tepsibe fektetjük. Tetejükön egyenletesen elosztjuk a ragut, majd mindegyiket befedjük egy-egy sajtszelettel. Forró sütőben a sajt olvadásáig sütjük. Párolt rizzsel vagy petrezselymes vajjas burgonyával tálaljuk.

Illatos fűszeres csirke

csirke	1,2 kg	bazsalikom
liszt	6 dkg	só
olaj	8 cl	
vöröshagyma	12 dkg	
paradicsompüré	4 dkg	
vargánya gomba	5 dkg	
fehérbor	2-3 dl	
zöldpetrezselyem	1 cs.	
tejföl	2 dl	
sonka	8 dkg	
Pannónia sajt	12 dkg	

Elkészítése:

A csirkét feldaraboljuk, megmossuk, szárazra itatjuk és besózzuk. Néhány percig állni hagyjuk, majd lisztbe mártva kevés olajban pirosra sütjük. A megsült csirkedarabokat egy tűzálló tálban szépen sorba rakjuk. A visszamaradt olajban megpirítjuk a finomra vágott vörös-hagymát, beletesszük a paradicsompürét és jól átforrosítjuk. Bazsalikommal, vágott zöldpetrezselyemmel, felaprított vargánya gombával fűszerezzük és fehérborral felengedjük. Amikor felforrt, a csirkére öntjük és alufóliával letakarva, a sütőben puhára pároljuk. Mikor a csirke megpuhult, a fóliát levesszük és ráöntjük az apróra vágott sonkával és reszelt sajttal elkevert tejfölt. Visszatesszük a sütőbe és addig sütjük, ameddig a tejföl átforrosodik és a sajt megolvad. Párolt rizzzel kínáljuk.

Karaván sajtos rakott makaróni virslivel

makaróni	40 dkg
virslis	20 dkg
zsír	8 dkg
pirospaprika	3 g
tejföl	3 dl
tojás	2 db
Karaván sajt	15 dkg
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A makarónit enyhén sós vízben megfőzzük, leszűrjük, langyos vízzel leöblítjük és lecsepegtetjük. A virslit karikákra vágjuk, kevés felhevített zsírban átpirítjuk és a tűzről levéve csipetnyi pirospaprikával elkeverjük. A tejfölt keverőtálba tesszük, hozzáadjuk az egész tojásokat, sóval, őrölt borssal ízesítjük, majd habverővel simára keverjük. Egy tepsit vagy tűzálló tálat kikenünk zsírral, beleterítjük a makaróni felét, rátesszük a virslit, megszórjuk a reszelt sajt felével és befedjük a maradék makarónival. A tojással elkevert tejfölt a tészta felületén egyenletesen elkenjük. Rászórjuk a megmaradt reszelt sajtot és mérsékelt forró sütőben ropogós pirosra sütjük. Azonnal tálaljuk, frissen a legfinomabb.

Mediterrán rántott csirke

csirke	1,2 kg
olaj	3 dl
citrom	1/2 db
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
liszt	10 dkg
tojás	2 db
Pannónia sajt	10 dkg
zsemlemorzsa	10 dkg
őrölt bors, só	

Elkészítése:

Zománczott vagy porcelánedénybe olajat teszünk, citromlével összekeverjük, majd sóval, őrölt borssal, apróra vágott zöld-petrezselyemmel fűszerezzük. Beletesszük a feldarabolt csirkét és hűtőszekrényben 4-5 órán keresztül érleljük. Néhányszor megforgatjuk, hogy a páclé mindenhol egyformán érje. Miután a pácléből kiemeljük, lecsöpögtetjük, lisztbe, felvert tojásba és 10 dkg reszelt Pannónia sajttal összekevert zsemle-morzsaába bundázzuk. Felhevített olajban, mérsékelt tűzön, lefedve készre sütjük. Köretnek sült hasábburgonyát adunk hozzá.

Pannónia sajttal párolt bazsalikomos csirke

csirke	1,2 kg
zsír	8 dkg
liszt	5 dkg
vöröshagyma	12 dkg
paradicsompüré	3 dkg
fehérbor	2 dl
Pannónia sajt	12 dkg
sonka	10 dkg
tejföl	2 dl
bazsalikom	
só	

Elkészítése:

A csirkét feldaraboljuk és megsózzuk. Egy serpenyőben kevés zsírt hevítünk, a lisztbe forgatott csirkedarabokat szép pirosra sütjük, majd egy mélyebb tűzálló tálba helyezük. A visszamaradt zsírban a finomra vágott vöröshagymát megpirítjuk, hozzákeverjük a paradicsompürét, majd a fehérborral és egy kevés vízzel felengedjük. Megsózzuk és tört bazsalikommal fűszerezzük. Néhány percig forraljuk, majd a csirkére öntjük. Fedővel letakarva, mérsékelt tűzön addig pároljuk, ameddig a csirke megpuhul. Rászórjuk az apró kockákra vágott Pannónia sajtot és sonkát, hozzáöntjük a tejfölt és 2-3 percig forraljuk. Párolt rizszel és fejes salátával tálaljuk.

Pannónia sajttal sült sertésborda gombával

sertéskaraj	60 dkg
zsír	5 dkg
liszt	3 dkg
gomba	15 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
vaj	3 dkg
Pannónia sajt	12 dkg
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A sertéskarajt felszeleteljük, a szeleteket kissé kiverjük, megsózzuk és őrölt fehér borssal meghintjük. Serpenyőben kevés zsírt hevítünk és a lisztbe mártott hússzeleteket pirosra sütjük. A gombát megtisztítjuk, megmosuk és vékonyra szeleteljük. A hús sütéséből visszamaradt zsírba tesszük és lepirítjuk. Sóval, apróra vágott zöldpetrezselyemmel fűszerezzük. A megsütött hússzeleteket vajjal kikent tűzálló tálba helyezük. Elosztjuk rajtuk a pirított gombát és mindegyiket egy-egy sajtszelettel betakarjuk. Forró sütőben készre sütjük. Köretnek vajos zöldborsót adunk mellé.

Pannónia sajttal töltött csirkemell

csirkemell	4 db
Pannónia sajt	12 dkg
vaj	6 dkg
liszt	5 dkg
tojás	2 db
zsemlemorzsa	15 dkg
olaj	
só, szerecsendió	

Elkészítése:

A kicsontozott csirkemellről a bőrt eltávolítjuk. Vékony pengéjű késsel a hús közepébe beleszúrunk és akkora üreget vágunk benne, hogy tölthető legyen.

A sajtot lereszeljük és összegyúrjuk a vajjal. Sóval és reszelt szerecsendióval fűszerezzük.

A sajtos töltelékkel elosztjuk négy egyenlő részre és a csirkemelleket ezzel betöltjük. A nyílást hústúvel vagy fogvájával betűzzük. A hússzeleteket megsózzuk, lisztbe, felvert tojásba, zsemlemorzsaiba bundázzuk. Bő, forró olajban megsütjük. Vajos zöldborsóval, rizibizivel vagy burgonyapürével tálaljuk.

Pulykamell velővel és sajttal sütve

pulykamell	60 dkg
liszt	4 dkg
vaj	6 dkg
borjúvelő	20 dkg
vöröshagyma	5 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
tojássárgája	2 db
Pannonia sajt	15 dkg
szerecsendió	
pirospaprika	
őrölt fehér bors	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A pulykamellből négy egyforma szeletet vágunk, enyhén kiverjük és megsózzuk. Meghintjük őrölt fehér borssal, reszelt szerecsendióval, majd lisztbe mártva, kevés felhevített vajban pirosra sütjük. A borjú-, vagy sertésvelőt hideg vízben áztatjuk, így a felületén lévő hártyát könnyebben eltávolíthatjuk. A hús sütéséből visszamaradt vajban kevés finomra vágott, vagy lereszelt vöröshagymát pirítunk. Hozzáadjuk az apróra vágott velőt, sóval, őrölt borssal, vágott zöldpetrezselyemmel fűszerezzük és erős tűzön, kevergetve megpirítjuk. A tűzről levéve hozzákeverjük a tojások sárgáit és a hússzeletek tetején egyenletesen elosztjuk. Egy-egy szelet Pannónia sajttal befedjük, kevés pirospaprikával megszórjuk és előmelegített sütőben megsütjük. Rizibizivel, vagy gombás rizzsel kínáljuk.

Rántott sertéskaraj olaszosan

vöröshagyma	15 dkg
olaj	3 dl
paradicsom	40 dkg
paradicsompüré	5 dkg
fehérbor	1 dl
sertéskaraj	60 dkg
liszt	10 dkg
tojás	2 db
zsemlemorzsa	10 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
Reszelt Pannónia sajt	10 dkg
kakukkfű, őrölt bors, só	

Elkészítése:

Az apróra vágott vöröshagymát egy kevés olajban üvegesre pirítjuk, beletesszük a negyedekre vágott paradicsomot, sóval, őrölt borssal ízesítjük és megpároljuk. Ezután hozzáadjuk a paradicsompürét, átforrósítjuk és hozzáöntjük a bort. Kakukkfűvel fűszerezzük és fedővel letakarva 20-25 percig főzzük. Sűrű mártást kapunk. A karajszeleteket kiverjük, lisztbe, tojásba és zsemlemorzsaival elkevert reszelt sajtba bundázzuk. Bő, forró olajban kisütjük. Lapos tűzálló tálba tesszük a megsütött hússzeleteket. Mindegyikre egy szelet sajtot helyezünk és meglocsoljuk a mártással. Újra sajt, majd mártás következik. Tetejét megszórjuk reszelt sajttal és előmelegített sütőben jól átsütjük.

Rozmaringos csirkemell sajttal sütve

csirke	1,2 kg
olaj	8 cl
vöröshagyma	15 dkg
paradicsompüré	5 dkg
fehérbor	3 dl
liszt	5 dkg
gomba	12 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
babérlevél	
rozmaring	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A csirkét feldaraboljuk, megsózzuk és egy kevés őrölt borssal bedörzsöljük. Néhány percig letakarva állni hagyjuk. Felhevített olajban az apróra vágott vöröshagymát üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a paradicsompürét, elkeverjük és kevés ideig tovább pirítjuk. Fehérborral felengedjük, rozmaringgal fűszerezzük és megsózzuk. Közben a csirkehús darabokat lisztbe forgatjuk, kevés olajban pirosra sütjük, majd átszedjük a forrásban lévő paradicsomos lébe. Babérlevelet teszünk hozzá és fedő alatt, gyenge tűzön pároljuk. A visszamaradt olajban megpirítjuk a vékony szeletekre vágott gombát és a párolódó húshoz keverjük. Amikor a hús megpuhult, megszórjuk reszelt sajttal és a sütőben addig sütjük, amíg a sajt ráolvad. Sajtos spagettivel vagy makarónival tálaljuk.

Sajtos burgonyával töltött sertésdagadó

sertésdagadó	80 dkg
vaj	8 dkg
vöröshagyma	5 dkg
főtt burgonya	40 dkg
Köményes Göcseji csemege sajt	15 dkg
zsemlemorzsa	3 dkg
köménymag	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

Vajban kevés finomra vágott vöröshagymát pirítunk és hozzáadjuk a lereszelt főtt burgonyához. Sóval, őrölt borssal fűszerezzük és belekeverjük az apró kockákra vágott köményes Göcseji csemege sajtot. Egy serpenyőt vajjal kikenünk, zsemle-morzával meghintünk és szétterítjük benne a burgonyát. Kevés vajat morzsolunk rá, majd a sütőben megpirítjuk. A sertésdagadót vékony pengéjű, éles késsel felszúrjuk, úgy, hogy tölthető legyen. A burgonyát beletöltjük, a nyílást bevarrjuk, vagy hústűvel összetűzzük. A húst megsózzuk, megszórjuk köménymaggal, meglocsoljuk olvasztott vajjal, majd tepsibe fektetjük és a sütőben szép pirosra sütjük. Felszeleteljük és idénysalátákkal kínáljuk.

Sajtos marha steak

marhahús	30 dkg	köménymag
füstölt sonka	10 dkg	őrölt bors, só
fokhagyma	2 gerezd	
vöröshagyma	5 dkg	
zsemle	1 db	
tojás	1 db	
köményes reszelt Pannónia sajt	12 dkg	
olaj	2 dl	

Elkészítése:

A teljesen sovány marhahúst és a füstölt sonkát pörkölt nagyságú kockákra vágjuk. Sóval, őrölt borssal, fokhagymával, őrölt köménymaggal fűszerezzük. Hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát és összekeverjük. Fóliával letakarva hűtőszekrénybe tesszük és 2-3 órán át pihentetjük, hogy a fűszerek a húst jól átjárják. Ezután hozzáadjuk az áztatott és jól kinyomkodott zsemlet, majd az egészet ledaráljuk. Beletesszük a tojást, a köményes reszelt Pannónia sajtot és összedolgozzuk. Pogácsákat formálunk belőle és forró zsírban vagy olajban ki-sütjük. Vajas zöldborsóval tálaljuk.

Sajtos-gombás tonhalszelet

tonhal	50 dkg
liszt	5 dkg
olaj	5 cl
vaj	8 dkg
vöröshagyma	10 dkg
gomba	15 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
fokhagyma	2 gerezd
paradicsompüré	2 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A halszeleteket megsózzuk, meghintjük őrölt fehér borssal és lisztbe mártjuk. Serpenyőben olajat hevítünk, a szeletek mindkét oldalát elősütjük, majd kivajazott tűzálló tálba fektetjük. Közben a finomra vágott vöröshagymát kevés vajban megpirítjuk, hozzáadjuk a felszeletelt gombát, sóval, vágott zöldpetrezselyemmel és zúzott fokhagymával ízesítjük, majd egy kevés paradicsompürét keverünk hozzá. A megpirítot gombát a halszeleteken elosztjuk és bőségesen megszórjuk reszelt Pannónia sajttal. Kevés olvasztott vajjal meglocsoljuk és mérsékelt hőfokú sütőben, felső lángon megsütjük.

Sajttal rakott pulykamell sütőben sütvé

pulykamell	50 dkg
vaj	6 dkg
Szeletelt Pannónia sajt	20 dkg
fehérbor	2 dl
őrölt szerecsendió	
pirospaprika	
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A pulykamellet négy egyforma szeletre vágjuk és kiverjük. Sózzuk, őrölt fehér borssal és őrölt szerecsendióval meghintjük. Egy tűzálló tálat kivajazunk, az aljára egy pulykamell szeletet teszünk, ezt beborítjuk egy vékony szelet sajttal és kevés vajat morzsolunk rá. Ezt a rétegezést addig ismételjük, ameddig a hozzávalók tartanak. A rakottas tetejére sajtot teszünk, amelyet egy kevés pirospaprikával megszórunk. A hús alá öntjük a fehér bort, alufóliával légmentesen lezárjuk és közepes hőmérsékletű sütőben 35-40 percig pároljuk. Ezután az alufóliát levesszük és csak annyi időre tesszük vissza a húst a sütőbe, amíg a teteje megpirul. Burgonyapürével, gombás rizzsel tálaljuk, de különböző kompótokkal fogyasztva is kitűnő.

Sajttal sült csirke sajtos kelbimbóval

csirke	1,2 kg
zsír	8 dkg
Pannónia sajt	10 dkg
kelbimbó	80 dkg
Pannónia sajt reszelt	10 dkg
pirospaprika	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A csirkét feldaraboljuk, megsózzuk és felhevített zsírban a csirkedarabok mindkét oldalát pirosra sütjük. A hússokat egy sütőlapra egymás mellé helyezzük, mindegyikre egy-egy vékony szelet Pannónia sajtot teszünk, kevés pirospaprikával megszórjuk és a sütőben addig sütjük, ameddig a sajt a húsról olvad. Közben a sós vízben megfőzött kelbimbót a serpenyőben visszamaradt zsírba tesszük. Sóval, őrölt borssal fűszerezük és erős tűzön, a serpenyőt gyakran rázogattva, pár percig pirítjuk. Reszelt Pannónia sajttal megszórjuk és a forró sütőbe tesszük. A sajt olvadásáig sütjük.

Sajttal töltött vagdalt

sertéshús	50 dkg
zsemle	2 db
tojás	2 db
zsír	8 dkg
vöröshagyma	5 dkg
zsemlemorzsa	12 dkg
Karaván sajt	15 dkg
őrölt kömény	
majoránna	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A sertéshúst és az áztatott, kicsavart zsemlet ledaráljuk. Hozzáadunk egy tojást és a zsírban megpirított, finomra vágott vörös-hagymát. Sóval, őrölt borssal, őrölt köménymaggal, majoránnával fűszerezük és összedolgozzuk. Zsemlemorzásával meghintett deszkán 2 cm vastag téglalap alakra formázzuk. Közepére tesszük a hosszú hasábokra vágott sajtot, szorosan felgöngyöljük és vizes kézzel lesimítjük. Zsírozott tepsibe tesszük, tetejét megkenjük felvert tojással és előmelegített sütőbe toljuk. Takaréklángon, saját zsírával locsolgatva megsütjük. Burgonyapürével, vagy zöldborsófőzelékkel tálaljuk.

Sertésborda konyhafőnök módra

sertéskaraj	60 dkg
liszt	4 dkg
vöröshagyma	5 dkg
vaj	5 dkg
gomba	10 dkg
gépsonka	10 dkg
zöldborsó	10 dkg
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
tojássárgája	1 db
Karaván sajt	15 dkg
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A sertéskarajból négy egyforma szeletet vágunk, sózzuk és lisztbe mártva kevés forró zsírban megsütjük. A finomra vágott vöröshagymát vajban megpirítjuk, hozzáadjuk a felszeletelt gombát és a kockákra darabolt gépsonkát. Végül beletesszük a főtt zöldborsót és a vágott zöldpetrezselyemet. Sóval, őrölt borssal ízesítjük, majd a tűzről levéve belekeverjük a tojássárgáját. A ragut a hússzeletekre halmozzuk. Megszórjuk a lereszelt Karaván sajttal és előmelegített sütőben megpirítjuk. Vajban párolt zöldségekkel tálaljuk.

Sertéshússal töltött vöröshagyma füstölt sajttal

vöröshagyma	8 db
zsír	5 dkg
sertéshús	25 dkg
zsemle	1 db
tojás	1 db
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
vaj	3 dkg
Pannónia sajt	12 dkg
őrölt bors, só	

Elkészítése:

Közepes nagyságú vöröshagymákat válogatunk, megtisztítjuk őket és egy 1 cm-es lapot levágunk. Belsejüket kivájjuk, hogy a hagymák tölthetőek legyenek. A leeső hagymadarabokat apróra vágjuk, majd kevés zsírban aranysárgára pirítjuk. A sovány sertéshúst ledaráljuk, hozzáadjuk a pirított hagymát, az áztatott, jól kinyomkodott zsemlet és a tojást. Sóval, őrölt borssal, vágott zöldpetrezselyemmel fűszerezük. Jól összedolgozzuk és betöltjük a vöröshagymákba. Egy kisebb tepsi kivajazunk, beletesszük a hagymákat és egy kevés vizet öntünk alá. Alufóliával lefedjük és közepes hőmérsékletű sütőben megpároljuk. Amikor a hagyma megpuhult, a fóliát eltávolítjuk és a tetejét gazdagon meghintjük reszelt Pannónia sajttal. Visszatoljuk a sütőbe és a sajtot szép pirosra sütjük a tetején. Burgonyapürével, vagy párolt rizzsel körítjük

Tepsis borda Göcseji Csípőspaprikás sajttal

burgonya	60 dkg	só, őrölt fehér bors, szerecsendió
sertéskaraj	40 dkg	köménymag
vaj	8 dkg	
tejföl	2 dl	
paradicsom	12 dkg	
Göcseji Csípőspaprikás sajt	15 dkg	

Elkészítése:

A burgonyát héjában, sós vízben megfőzzük, megtisztítjuk, majd karikára vágjuk. A hússzeleteket kiveregetjük, sózzuk és törött borssal meghintjük. Serpenyőben vaját hevítünk, majd a szeleteket beletéve, szép pirosra sütjük. Kisebb tepsit vagy tűzálló tálat kivajazunk, beletesszük a burgonyát, meglocsoljuk tejjel és ráhelyezzük a hússzeleteket. A paradicsomot karikára vágjuk és mindegyik hús tetejére 4-5 paradicsomszeletet teszünk, majd egy-egy szelet sajttal beborítjuk. Az így elkészített tepsis bordát megszórjuk őrölt köménymaggal, reszelt szerecsendióval, majd alufóliával légmentesen lezárjuk.

Közép meleg sütőbe tesszük és kb. 8-10 percig sütjük. Ekkor eltávolítjuk a fóliát és a sütőbe visszatolva még 4-5 percig pirítjuk.

Töltött szűzpecsenye

szűzpecsenye	60 dkg
Karaván sajt	12 dkg
füstölt szalonna	5 dkg
sonka	8 dkg
csemege uborka	8 dkg
zsír	6 dkg
sárgarépa	10 dkg
fehérrépa	10 dkg
vöröshagyma	10 dkg
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A szűzpecsenyét hosszanti irányban végigvágjuk, de nem vágjuk ketté. A vágási felületnél kinyitva minél nagyobbra kiverjük, vigyázva, hogy a hús ne lyukadjon ki. Megsózzuk, megszórjuk őrölt borssal és hosszanti irányban a közepére fektetjük a hosszú csikokra vágott Karaván sajtot, a füstölt szalonnát, a sonkát és a csemege uborkát. A húst behajtogatjuk, hústüvel rögzítjük és kívülről is megsózzuk. Serpenyőben zsírt hevítünk, beletesszük a töltött szűzpecsenyét és mindegyik oldalára átfordítva szép pirosra sütjük. Ezután a húst kiszedjük. A visszamaradt zsírban megpirítjuk a kockákra vágott zöldségeket és a vöröshagymát, majd visszahelyezzük a húst és kevés vizet aláöntve, fedővel letakarva puhára pároljuk. Ezután a húst felszeleteljük. A mártást beforraltjuk, majd átszűrve a hússal öntjük. Petrezselymes burgonyával vagy rizzsel tálaljuk.

Vadászpástétom makarónival

őzcomb	60 dkg	makaróni	16 dkg
zsír	5 dkg	Pannónia sajt	20 dkg
sárgarépa	10 dkg	vaj	6 dkg
fehérrépa	10 dkg	kakukkfű	
vöröshagyma	5 dkg	babérlevél	
füstölt szalonna	5 dkg	őrölt bors, só	
tejföl	4 dl		
tojás	5 db		

Elkészítése:

A vadhúst megsózzuk, beletesszük egy serpenyőbe, leöntjük forró zsírral, majd mindegyik oldalát elősütjük. Hozátesszük a karikákra szelt zöldségeket és a vöröshagymát, babérlevéllel, kakukkfűvel, őrölt borssal fűszerezzük és néhány percig együtt pirítjuk. Kevés vizet aláöntve, fedővel letakarva puhára pároljuk. Amikor a hús megpuhult, a zöldségekkel és a füstölt szalonnával együtt kétszer ledaráljuk. Összekeverjük 1 dl tejjel, 2 db tojással és szükség szerint megsózzuk. A kisebb darabokra tört makarónit sós vízben kifőzzük és le-szűrjük. Összekeverjük 8 dkg reszelt Pannónia sajttal, 3 dkg olvasztott vajjal, 3 db tojással és 3 dl tejjel. Egy kuglófformát kikenünk a megmaradt vajjal, az aljára makarónit terítünk, majd a húsmasszából következik egy sor. Így rétegezzük mindaddig, amíg a hozzávalók elfogynak. Ügyeljünk, hogy a tetejére makaróni kerüljön. Nem túl forró sütőben megsütjük, majd kiborítjuk a formából és reszelt sajttal meghintve tálaljuk.

Vörösbóban párolt libamájgombóc sajttal

libamáj	40 dkg
tojás	2 db
zsemle	1 db
vaj	6 dkg
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
gomba	8 dkg
füstölt szalonna	5 dkg
liszt	6 dkg
vörösbór	5 dl
Pannónia sajt	20 dkg
borsikafű	
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A szép, érett libamájat hártájától megtisztítjuk, majd az áztatott és kinyomkodott zsemelével együtt áttörjük. Keverőedénybe tesszük, hozzáadjuk a tojást, a lágy vaj felét, az apróra vágott zöldpetrezselymet, az apró kockákra darabolt gombát és a kisütött, leszűrt, ropogós füstölt szalonnakockákat. Végül annyi lisztet keverünk hozzá, hogy könnyen formázható legyen. Őrölt fehér borssal, borsikafűvel és sóval ízesítjük. Ezután kisebb gombócokat formálunk belőle és a forrásban lévő vörösbóban kifőzzük. Amikor megfőttek, szűrőkanállal kivesszük, felhevített vajra tesszük és néhány percen át pirítjuk őket. Tálaláskor gazdagon meghintjük reszelt Pannónia sajttal.

Zöldborsos göcseji csemege sajttal töltött csirke

csemegekukorica	20 dkg	csirke	1,2 kg
tejföl	1 dl	zsír	5 g
tejszín	1 dl	őrölt fehér bors, só	
vaj	4 dkg		
liszt	4 dkg		
cukor	2 dkg		
tojássárgája	2 db		
Zöldborsos Göcseji csemege sajt	12 dkg		

Elkészítése:

A konzervkukoricát tejszínnel és tejjel felfőzzük. A vajat a liszttel összegyúrjuk és a forrásban lévő kukoricába csipkedve sűrítjük. Sóval, őrölt fehér borssal és egy kevés cukorral ízesítjük. A tűzről levéve, állandó keverés mellett hozzáadjuk a két tojássárgáját és kihűtjük. Ezután hozzákeverjük a kis darabokra vágott zöldborsos Göcseji csemege sajtot. A megmosott csirke belsejét megsózzuk, az elkészített töltelékkel a hasüregébe töltjük és a nyílást hústúvel lezárjuk. Kívülről is megsózzuk, majd egy tepsibe tesszük és forró zsírral leöntjük. Közepes hőmérsékletű sütőben szép pirosra sütjük, feldaraboljuk és párolt rizzsel tálaljuk.

Zöldséges-rizses csirke

csirke	1,20 kg	zöldpetrezselyem	1 csomó
zsír	10 dkg	gomba	5 dkg
vöröshagyma	15 dkg	rizs	25 dkg
sárgarépa	10 dkg	Pannónia sajt	20 dkg
fehérrépa	10 dkg	só, törött bors	
zeller	5 dkg		
zöldborsó	10 dkg		

Elkészítése:

A csirkét feldaraboljuk, megmossuk, majd megsóva néhány perccet állni hagyjuk. Zsírban a finomra vágott vöröshagymát üvegesre pirítjuk, és ráadjuk a csirkedarabokat. Jól átpirítjuk, majd hozzáadjuk a kockára vágott sárgarépát, fehérrépát és a zellert. Kevés ideig még együtt pirítjuk, ezután beletesszük a friss zöldborsót és megszórnak vágott zöldpetrezselyemmel és törött borssal, Fedővel letakarva pároljuk, mindig csak egy kevés vizet aláöntve. Amikor a hús félig megpuhult, hozzáadjuk a kockára vágott gombát és együtt tovább pirítjuk. Közben a rizst a felhevített 5 dkg zsírban üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a csirkéhez. A rizs mennyiségének kétszerese forró vízzel felöntjük és lefedve együtt készre pároljuk. A kész rizses csirkéhez hozzákeverjük a reszelt Pannónia sajt felét, a másik felét a kitálalt étel tetejére szórjuk.

KIMÉLŐ ÉTELEK**Brassói töltött tojás csőben sütvé**

főtt tojás	8 db
juhtúró	25 dkg
vaj	8 dkg
póréhagyma	15 dkg
tejföl	2 dl
tojássárgája	1 db
Göcseji csemege sajt	15 dkg
tárkonylevél	
gyömbér	
só	

Elkészítése:

A főtt tojásokat megtisztítjuk, hosszában kettévágjuk. Sárgájukat a juhtúróval együtt finom szűrőn áttörjük. Keverőtálba tesszük, hozzáadunk 4 dkg lágy vaját, sóval, apróra vágott tárkonylevéllel, reszelt gyömbérrel fűszerezzük és habverővel krémszerűvé keverjük. A póréhagymát karikákra vágjuk. Egy serpenyőben 4 dkg vaját hevítünk, a póréhagymát üvegesre pirítjuk benne, majd átöntjük egy tűzálló tálba és egyenletesen elterítjük. A túróteléssel megtöltjük a félbevágott tojásfehérjéket és a párolt hagymakarikákra szépen egymás mellé sorakoztatjuk. A tejfölt összekeverjük a tojássárgájával, kissé megsózzuk, belekeverjük a reszelt sajtot és a tojásokra öntjük. Előmelegített sütőben, magas hőfokon szép pirosra sütjük. Forrón tálaljuk.

Csőben sült makaróni

makaróni	40 dkg
vaj	10 dkg
liszt	6 dkg
tej	4 dl
tejszín	1 dl
tojássárgája	1 db
Pannónia sajt	15 dkg
szerecsendió	
só	

Elkészítése:

Enyhén sózott, bő forró vízben kifőzzük a makarónit, majd leszűrjük. Langyos vízzel leöblítjük, lecsöpögtetjük és 2 dkg olvasztott vajjal elkeverjük. 6 dkg vajból és a lisztből világos rántást készítünk. Amikor a liszt felhevült, felengedjük forró tejjel, és habverővel állandóan kevergetve sűrű mártássá főzzük. Gyenge tűzön 20-25 percig forraljuk, sóval, reszelt szerecsendióval fűszerezzük, végül elkeverünk benne 2 dkg vaját. A tűzről levesszük és folyamatos keverés közben hozzáadjuk a tejszínnel elkevert tojássárgáját és 10 dkg reszelt Pannónia sajtot. Ebbe a mártásba keverjük a kifőzött makarónit. Egy tűzálló tálat kivajazunk, meghintjük zsemlemorzsával, és beletesszük a mártásos makarónit. Tetejére reszelt sajtot szórunk és közép meleg sütőben szép pirosra sütjük.

Habart tojás sajttal

tojás	12 db
vaj	8 dkg
tejföl	1 dl
Reszelt Pannónia sajt	15 dkg
só	

Elkészítése:

A nyers tojásokat felütjük és a tejszínnel együtt keverőtálba tesszük. Megsózzuk és felferjük. Egy edényben vizet forralunk, ebbe egy kisebb edényt helyezünk. Beletesszük a vaját, felolvasztjuk, beleöntjük a tojást és csak akkor keverjük meg, amikor a tojás kezd összeállni. Ekkor hozzáadjuk a reszelt sajt felét. Pár perc múlva, amikor a tojás összeállt, előmelegített tátra tesszük és a maradék reszelt sajttal megszórjuk.

Kemencében sült tojás sajttal és csirkehússal

csirkemell	25 dkg
vöröshagyma	5 dkg
vaj	6 dkg
póréhagyma	8 dkg
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
Göcseji csemege sajt	12 dkg
zöldborsó	8 dkg
tojás	8 db
tejföl	1 dl
liszt	5 dkg
Pannónia sajt	10 dkg
egész bors	
borsikafű, só	

Elkészítése:

A kicsontozott csirkemellet kevés vízben feltesszük főni. Sóval, egész borssal fűszerezzük és hozzáadjuk a vöröshagymát. Amikor a hús megfőtt, bőrét eltávolítjuk és apró kockákra vágjuk. Serpenyőben vaját hevítünk, beletesszük a vékony karikákra szelt póréhagymát és üvegesre pirítjuk. Hozzáadjuk a húst, sóval, borsikafűvel, apróra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük, végül hozzákeverjük a kisebb darabokra vágott Göcseji csemege sajtot és a főtt zöldborsót. A ragut további felhasználásig félretesszük. A tojások sárgáját a tejjel és a sóval simára keverjük, hozzáadjuk a lisztet és a habbá vert tojásfehérjét. Egy nagyobb serpenyőben felforrósítjuk a vaját, ráöntjük a tojást és forró sütőben 3-4 percig sütjük. A sütőből kivéve az omlett közepére halmozzuk a ragut és szorosan összegöngyöljük. Meglocsoljuk olvasztott vajjal és gazdagon megszórjuk reszelt Pannónia sajttal.

Ketchupos tojástokány

főtt tojás	6 db
vaj	6 dkg
vöröshagyma	10 dkg
tejföl	2 dl
rizs	16 dkg
ketchup	10 dkg
Karaván sajt	15 dkg
szerecsendió	
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A keményre főtt tojásokat felszeleteljük. Az apróra vágott vöröshagymát kevés vajban rózsaszínűre pirítjuk. Hozzáadjuk a tojást, felengedjük tejjel és megsózzuk. Mérsékelt tűzön addig főzzük, amíg a tejföl felmelegszik. A rizst megfőzzük, összekeverjük a ketchuppal és 3 dkg olvasztott vajjal. Őrölt fehér borssal, reszelt szerecsendióval és kevés sóval ízesítjük. Egy mélyebb tűzálló edényt kivajazunk, beletesszük a ketchupos rizst, majd a közepébe kis fészket készítünk. Ebbe öntjük a már elkészített tojást. Reszelt sajttal gazdagon meghintjük, tetejére kis vajdarabokat teszünk és közep meleg sütőben szép pirosra sütjük.

Padlizsán paradicsommal és sajttal sütve

padlizsán	4 db	bazsalikom
liszt	6 dkg	borsikafű, só
olaj	1 dl	
vöröshagyma	15 dkg	
paradicsompüré	5 dkg	
fokhagyma	2 gerezd	
Pannónia sajt	20 dkg	

Elkészítése:

A padlizsánt meghámozzuk és kb. 1 cm-es karikákra vágjuk. Megsózzuk, borsikafűvel meghintjük, néhány percig állni hagyjuk, majd lisztbe mártva, forró olajban kisütjük. A visszamaradt olajban megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a paradicsompürét, bazsalikommal és zúzott fokhagymával fűszerezzük. Néhány percig forraljuk, majd egy tűzálló edénybe öntjük. Hozzáadjuk a padlizsánkorongokat, meghintjük reszelt sajttal és a sütőben 12-15 percig sütjük. Burgonyapürével tálaljuk.

Parajjal töltött tojás

paraj	50 dkg	szerecsendió
főtt tojás	8 db	őrölt bors, só
vaj	6 dkg	
Reszelt Pannónia sajt	15 dkg	
tejföl	2 dl	
tojás	2 db	

Elkészítése:

A megtisztított parajt gyengén sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, lecsepegtetjük és apróra vágjuk. A főtt tojásokat hosszában kettévágjuk, sárgájukat kivesszük és áttörjük. Az áttört tojássárgáját, a parajpüré egyharmadát, a vajat és a reszelt sajt felét keverőtálba tesszük. Sóval, őrölt borssal, reszelt szerecsendióval ízesítjük, simára keverjük és a tojásfehérjékbe töltjük. A maradék parajpürét ugyanígy fűszerezzük, majd egy kivajazott tűzálló tálban egyenletesen elterítjük. A megtöltött tojásokat ráültetjük. A tejfölt összekeverjük a nyers tojásokkal, enyhén megsózzuk, és ráöntjük a töltött tojások tetejére. Meghintjük a maradék reszelt sajttal és a sütőben addig sütjük, amíg a teteje megpirul.

Rakott karfiol sajttal

karfiol	1,50 kg	tejföl	2 dl
vaj	8 dkg	Pannónia sajt	20 dkg
zsemlemorzsa	6 dkg	só	
főtt tojás	4 db		

Elkészítése:

A karfiolt megtisztítjuk, rózsáira szedjük és megmossuk. Sós vízben ropanós puhára főzzük, majd leszűrjük. Tűzálló edényt vajjal kikenünk és zsemlemorzzával kihintjük. A tál aljára egy főtt karfiolrózsát rakunk, erre helyezük a karikára szelt kemény tojást, tejfőllel meglocsoljuk és meghintjük reszelt Pannónia sajttal. Ezt a rétegezést addig folytatjuk, ameddig az edény megtelik. Az utolsó karfiolsort leöntjük tejfőllel, gazdagon meghintjük reszelt sajttal, meglocsoljuk olvasztott vajjal és egy kevés zsemlemorzsát szórunk rá. Közép meleg sütőbe téve, lassan tetejét szép pirosra sütjük.

Rántott sajtszeletek

Pannónia sajt	40 dkg	zsemlemorzsa	12 dkg
liszt	5 dkg	olaj	3 dl
tojás	2 db	só	

Elkészítése:

A Pannónia sajtot nyolc egyforma szeletre vágjuk. A sajtszeleteket lisztbe, felvert tojásba, zsemlemorzzába forgatjuk, majd ismét tojásba és zsemlemorzzába. Bő, forró olajban szép világosra sütjük. Párolt rizsszel tálaljuk, tartármártást kínálunk mellé.

Sajtos töltött gombafejek

gomba	60 dkg	vaj	3 dkg
zsír	5 dkg	Pannónia sajt	15 dkg
vöröshagyma	5 dkg	őrölt fehér bors, só	
zöldpetrezselyem	1 cs.		
paradicsompüré	3 dkg		
fehérbor	1 dl		
tojás	1 db		
zsemlemorzsa	5 dkg		

Elkészítése:

Személyenként 4 db egyforma nagyságú, nagyobb gombafejet félreteszünk. A többi gombát a szárakkal együtt apróra vágjuk. A finomra vágott vöröshagymát üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a gombát, őrölt fehér borssal és sóval fűszerezzük, vágott zöldpetrezselyemmel meghintjük és megpirítjuk. Hozzákeverjük a paradicsompürét és a fehérbort, majd pép sűrűségűre főzzük. Végül hozzáadjuk a tojást és egy kevés zsemlemorzsát. A félretett gombafejeket egy kivajazott tűzálló edénybe sorba rakjuk és megtöltjük a fűszeres gombapéppel. Tetejükre sajtszeleteket teszünk és olvasztott vajjal meglocsoljuk. Előmelegített sütőben pirosra sütjük. Párolt rizsszel, vagy burgonyapürével kínáljuk.

Sonkával és Karaván sajttal sült tojás

főtt tojás	8 db
vaj	6 dkg
tejföl	3 dl
sonka	8 dkg
Karaván sajt	12 dkg
tojás	2 db
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A tojást keményre főzzük és megtisztítjuk. Egy vajjal kikent kisebb tepsibe vagy tűzálló tálba egymás mellé rakjuk. A tejfölt keverőtálba öntjük, hozzáütjük a tojásokat és habverővel simára keverjük. A sonkát apró kockára vágjuk és 4 dkg reszelt sajttal együtt a tejfölös tojáshoz keverjük. Sóval, őrölt fehér borssal ízesítjük. A mártást ráöntjük a főtt tojásokra, tetejét meghintjük a maradék reszelt sajttal és forró sütőben szép pirosra sütjük. Friss fehér kenyérral melegen tálaljuk.

Sült sajt tojással

zsemle	4 db
vaj	4 dkg
Szeletelt Pannónia sajt	25 dkg
tojás	8 db
sonka	8 dkg
metélőhagyma	1 csomó
só	

Elkészítése:

Egy nagyobb tűzálló tálat vajjal kikenünk és a vékony szeletekre vágott zsemelével kibéleljük. A sajtszeleteket a zsemlekorongok tetejére helyezük. Ráütjük a tojásokat. A fehérje részt enyhén megsózzuk, majd a sütőbe tolva addig sütjük, ameddig a tojások átsülnek. Mikor elkészült, apróra vágott sonkával és metélőhagymával meghintjük. Forrón tálaljuk. Frissen elkészített idénysalátát vagy kovászos uborkát kínálunk mellé.

Tojáslepény Pannónia sajttal

tojás	12 db
tejszín	1 dl
Pannónia sajt	15 dkg
vaj	5 dkg
só	

Elkészítése:

A tojásokat keverőtálba ütjük és megsózzuk. Hozzáöntjük a tejszínt és a reszelt sajtot, majd habverővel jól összekeverjük. Serpenyőben vaját hevítünk és beleöntjük a tojásos masszát. Forró sütőbe tesszük és néhány perc alatt készre sütjük. A sütőből kivéve félbehajtogatjuk és tálra borítjuk. Zöldsalátával tálalva azonnal fogyasztjuk.

Vendégváró sajtfalatok

kenyérkorong	24 db
vaj	5 dkg
Pannónia sajt	10 dkg
Karaván sajt	10 dkg
pirospaprika	
őrölt bors	

Elkészítése:

A kissé szikkadt kenyérből pogácsaszaggatóval vékony korongokat szúrunk ki és vajjal megkent sütőlapra fektetjük. Vajat olvasztunk és mindegyik korongot megvajazzuk. A Pannónia sajtot és a Karaván sajtot lereszeljük. A füstölt sajtot pirospaprikával, a Pannónia sajtot őrölt borssal fűszerezzük. A vajazott kenyérkorongokat a sajtokkal megszórjuk és forró sütőben addig sütjük, ameddig a sajt pirosra sül. Tálra rendezzük, mindegyikbe fogvájót szúrunk és frissen, forrón kínáljuk.

Zsemlében sült tojás göcseji csemege sajttal

zsemle	4 db
tej	1 dl
vaj	2 dkg
Göcseji csemege sajt	12 dkg
tojás	4 db
só	

Elkészítése:

A szikkadt zsemlék tetejét levágjuk és belsejét kikaparjuk. Néhány percre tejbe mártjuk, de csak annyi időre, hogy a zsemle ne ázzon el, csak kissé megpuhuljon. Ezután a zsemléket egy vajjal megkent sütőlemezre fektetjük, az apró kockákra vágott Göcseji csemege sajttal mindegyiket kibéleljük, tetejükre egy-egy tojást ütünk. A tojások fehérje részét kissé megsózzuk és forró sütőben addig sütjük a zsemléket, amíg a tojásfehérjék meg nem kocsonyásodnak. A sütőből kivéve azonnal tálaljuk.

KÖRETEK**Farmer rántotta**

füstölt kolbász	10 dkg
füstölt szalonna	8 dkg
zsír	5 dkg
zöldpaprika	10 dkg
tojás	8 db
Karaván sajt	12 dkg
paradicsom	15 dkg
gyömbér, só	

Elkészítése:

Serpenyőben zsírt hevítünk, beletesszük a felszeletelt szalonnát és megpirítjuk. Hozzáadjuk a karikákra vágott kolbászt és zöldpaprikát. Közben felverjük a tojásokat, megsózzuk és a serpenyőbe öntjük. Amikor lágyra sült, levesszük a tűzről és megszórjuk a reszelt Karaván sajttal. Tálalás előtt körberakjuk kevés zsíron megsütött, reszelt gyömbérral ízesített paradicsomkarikákkal.

Karaván sajtos paraj

paraj (mirelit)	60 dkg
Karaván sajt	12 dkg
vaj	8 dkg
liszt	5 dkg
tejszín	2 dl
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A parajt felolvasztjuk, levét lecsepegtetjük és összekeverjük a lereszelt füstölt sajttal. A lisztből és 5 dkg vajból világos rántást készítünk. Állandó keverés mellett hozzáöntjük a tejszínt, felforraljuk, majd belekeverjük a sajtos parajt. Sóval, őrölt fehér borssal ízesítjük. 1-2 perces forralás után a tűzről levesszük és a maradék vaját a tetejére morzsoljuk. Roston sültékhez, birka-, bárány- és ürühúsokhoz adható köret.

Kelbimbó tejföllel-sajttal sütve

kelbimbó	80 dkg	szódabikarbóna
vaj	6 dkg	őrölt bors, só
tojás	2 db	
tejföl	2 dl	
reszelt Pannónia sajt	15 dkg	

Elkészítése:

A kelbimbót enyhén sós vízben - amelybe egy késhegynyi szódabikarbónát is teszünk - megfőzzük. A szódabikarbónától megtartja természetes, élénk zöld színét. A kelbimbót leszűrjük és lecsepegtetjük, majd egy vajjal kikent edénybe tesszük. Sóval és őrölt borssal ízesítjük. Az egész tojásokat és a tejfölt simára keverjük, hozzáadjuk a reszelt sajt felét, enyhén megsózzuk és a kelbimbóra öntjük. Tetejét a reszelt sajt másik felével megszórjuk és vaját morzsolunk rá. Kb. 10-15 percig közép meleg sütőben sütjük, hogy teteje szép piros legyen. Roston sülték mellé ajánlható köret.

Makaróni háziasan

makaróni	25 dkg
vaj	8 dkg
reszelt Pannónia sajt	20 dkg
ketchup	1 dl
só	

Elkészítése:

A makarónit bő, sós vízben kifőzzük, majd leszűrjük. A forró tészta lábába öntjük, apró vajdarabkákat teszünk rá, majd rászórjuk a reszelt sajt felét. Nem keverjük meg, csak fedővel letakarva jól összerázzuk. Tála borítjuk, tetejére öntjük a ketchupot és meghintjük a maradék reszelt sajttal. Párolt szárnyas-, sertés- és marhahúsokhoz kitűnő köret.

Pannónia sajtkrém felfűjt

burgonya	1 kg	liszt	2 dkg
vaj	12 dkg	dkg reszelt Pannónia sajt	12 dkg
tojás	4 db		
tejföl	4 dl		
Pannónia sajtkrém	10 dkg		

Elkészítése:

A megtisztított burgonyát sós vízben puhára főzzük, leszűrjük és lecsöpögtetjük. Hozzáadjuk a 10 dkg vajat, megsózzuk, és jól összedolgozzuk. Egyenként hozzáadjuk a tojások sárgáját, a tejfölt és a Pannónia sajtkrémet. Végül lazán belekeverjük a tojások felvert habját. Vajjal kikent, lisztezett formába tesszük és vízfürdőbe állítva, sütőben kb. 40 percig pároljuk. Amikor elkészült, tálra borítjuk, tortaszerűen négyfelé vágjuk és reszelt sajttal meghintjük. Sült szárnyas húsokhoz kitűnő köret, de vacsorára önállóan is fogyasztható.

Paradicsomos római rizs

rizs	25 dkg
Pannónia sajt	20 dkg
vaj	6 dkg
paradicsommártás	3 dl
só	

Elkészítése:

A megtisztított és megmosott rizst bő, sós vízben megfőzzük, leszűrjük, langyos vízzel jól leöblítjük és lecsepegtetjük. Egy tűzálló tálat vajjal kikenünk, kevés sóval meghintjük és megszórjuk reszelt Pannónia sajttal. Erre egy réteg főtt rizst teszünk, majd ismét reszelt sajtot. Kevés olvasztott vajjal meglocsoljuk. Ezt a rétegezést folytatjuk addig, amíg a rizs elfogy. Tetejét megszórjuk a maradék reszelt sajttal és ráöntjük a paradicsommártást. Előmelegített sütőben átforrósítjuk. A sütés ne tartson tovább 4-5 percnél, ennyi idő elég a sajt olvadásához. Birkahúsokhoz, bárányültekhez kiváló köret.

Paradicsomos sajtos rizs

rizs	25 dkg
füstölt szalonna	5 dkg
zsír	5 dkg
vöröshagyma	5 dkg
paradicsom	40 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
reszelt Pannónia sajt	15 dkg
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A szokásos módon párolt rizst készítünk. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk. Serpenyőben kevés zsírt hevítünk, beletesszük a szalonnát, majd kiolvadt zsírján a finomra vágott vöröshagymát üvegesre pirítjuk. Ekkor beletesszük a cikkekre vágott paradicsomot, sóval, őrölt borssal, apróra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük és a serpenyő rázogatásával 2-3 percig pirítjuk, majd hozzákeverjük a reszelt sajt felét. Az egészet a párolt rizshez adjuk, a maradék reszelt sajttal megszórjuk és forró sütőben megsütjük. Önálló fogásként is kitűnő vacsora, de sült vagy főtt virslihez, különböző roston sült húsokhoz is kínálhatjuk.

Polenta

kukoricaliszt	12 dkg
vaj	6 dkg
Karaván sajt	15 dkg
só	

Elkészítése:

A kukoricalisztet átszitáljuk. Egy edényben 5 dl vizet forralunk, megsózzuk, és folytonos keverés közben hozzáöntjük a kukoricalisztet. Időnként megkeverjük és takaréklángon főzzük tovább az újraforrástól számított kb. 20 percig. A tűzről levesszük, belekeverjük a vajat és a lereszelt Karaván sajt egyharmad részét. Egy kör alakú tűzálló edényt kivajazunk, beleöntjük az elkészített polentát, tetejét elsimítjuk és néhány percre előmelegített sütőbe tesszük. Ezután egy tálra borítjuk és gazdagon meghintjük a maradék reszelt sajttal. Tortához hasonlóan cikkekre vágva tálaljuk.

Rizsropogós

rizs	20 dkg
vaj	5 dkg
Pannónia sajt	10 dkg
tojás	4 db
liszt	10 dkg
zsemlemorzsa	15 dkg
olaj	4 dl
só	

Elkészítése:

A rizst megmossuk és jól lecsepegtetjük. Kb. fél liter forró, sós vízbe tesszük, hozzáadjuk a vaját és fedővel letakarva puhára pároljuk. Amikor elkészült, levesszük a tűzről. Belekeverjük a reszelt sajtot és 2 db tojást, kihűtjük és 6-8 cm hosszú rudakat formázunk belőle. Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzzába forgatjuk és bő, forró olajban kisütjük. Ha önálló ételként fogyasztjuk, akkor tartármártást kínálunk mellé, de sülték, peccsenyék köretként is tálalhatjuk.

Sajtos káposzta

fejes káposzta	1,4 kg
vaj	8 dkg
vöröshagyma	10 dkg
tej	3 dl
reszelt Karaván sajt	20 dkg
zsemlemorzsa	5 dkg
liszt	5 dkg

szerecsendió

babérlevél

őrölt bors, só

Elkészítése:

A fejes káposztát vékony csíkokra vágjuk. Forrásban lévő sós vízbe tesszük és kb. 10 percig főzzük. Ezután leszűrjük. Serpenyőben 5 dkg vaját olvasztunk, beletesszük a finomra vágott vöröshagymát és üvegesre pirítjuk, majd hozzákeverjük a lisztet. Állandó keverés mellett hozzáöntjük a forró tejet és sűrű mártássá főzzük. Reszelt szerecsendióval, őrölt borssal, babérlevéllel fűszerezzük és megsózzuk. Takaréklángon, gyakori keveréssel 15-20 percig főzzük, közben 10 dkg reszelt Karaván sajtot adunk hozzá. Összekeverjük a káposztával, szükség szerint megsózzuk és vajjal kikent tepsibe terítjük. A maradék reszelt sajttal és a zsemlemorzzával meghintjük és előmelegített sütőben megsütjük. Sertéssülthöz, sertécsülökhöz adható köret, de önálló vacsoraételnek is kitűnő.

Sajttal pirított kelvirág

kelvirág	1 kg
zsír	5 dkg
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
vaj	3 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
metélőhagyma	1 csomó
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A megtisztított kelvirágot rózsáira szedjük és sós vízben félpuhára főzzük, majd leszűrjük. Serpenyőben felhevített zsírba tesszük és mérsékelt tűzön úgy pirítjuk meg, hogy enyhén ropogós legyen. Közben óvatosan megforgatjuk, sóval, őrölt borssal, apróra vágott zöldpetrezselyemmel fűszerezzük. Mielőtt a karfiol teljesen megpuhul, kivajazott tűzálló tálba szedjük, megszórjuk reszelt sajttal, meglocsoljuk olvasztott vajjal és forró sütőben ropogós pirosra sütjük. Tálaláskor finomra vágott metélőhagymával megszórjuk. Sült csirke, natúr sertésborda, angolos húsok mellé kitűnő köret.

Stírcelt burgonya köményes göcseji csemege sajttal

burgonya	1, 2 kg
vaj	8 dkg
vöröshagyma	10 dkg
zsemlemorzsa	3 dkg
köményes Göcseji csemege sajt	15 dkg
só	

Elkészítése:

A héjában főtt burgonyát megtisztítjuk és még melegen lereszeljük. Egy serpenyőben vaját hevítünk, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát és aranysárgára pirítjuk. A hagymára borítjuk a lereszelt burgonyát, jól elkeverjük, megsózzuk és néhány percig folyamatos keverés mellett sütjük. Egy tűzálló tálat kikenünk vajjal, meghintjük zsemlemorzzával és beletesszük a burgonyát. Tetejét befedjük a felszeletelt köményes Göcseji csemege sajttal, olvasztott vajjal meglocsoljuk és forró sütőben szép pirosra sütjük.

Veronai zöldbab

zöldbab	1 kg
olaj	1 dl
vöröshagyma	10 dkg
fokhagyma	2 gerezd
paradicsom	10 dkg
sonka	10 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
borsikafű	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A friss zöldbabot szálkáitól megtisztítjuk, megmossuk, lábasba tesszük és rövid lében borsikafű megpároljuk. Sóval, őrölt borssal, borsikafűvel fűszerezzük. Ezután a zöldbabra öntjük az olajat, beletesszük a vékony karikákra szelt vöröshagymát, az apróra darabolt fokhagymát és a cikkekre vágott paradicsomot. Fedővel letakarva, mérsékelt tűzön tartjuk. Vízét csak akkor adjunk hozzá ha szükséges, jobb ha a saját levében párolódik. Amikor a zöldbab elkészült, tálra borítjuk, tetejét megszórnuk a vékony csíkokra vágott sonkával és a reszelt sajttal.

Zöld gombóc

zsemlemorzsa	15 dkg
vaj	8 dkg
mirelit parajpüré	50 dkg
tojás	3 db
Karaván sajt	15 dkg
szerecsendió	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A zsemlemorzsat a vajban aranysárgára pirítjuk. A felengedett és lecsöpögtetett parajpürét belekeverjük, jól eldolgozzuk. A túzról levéve, egyenként, állandó keverés mellett hozzáadjuk a tojásokat. Sóval, őrölt borssal, reszelt szerecsendióval ízesítjük. A masszának kézzel jól formálhatónak kell lennie. Vizes kézzel kis gombócokat készítenk belőle és forró, sós vízben kifőzzük. Leszűrjük, lecsepegtetjük, kivajazott tepsibe tesszük és gazdagon meghintjük reszelt füstölt sajttal. A sütőben addig sütjük, amíg a sajt megpirul. Mártásos húshoz adható különleges, jóízű köret.

Zöldbab csőben sütve

zöldbab	1 kg
vaj	6 dkg
tojás	2 db
tejföl	2 dl
Pannónia sajt	20 dkg
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A megtisztított zöldbabot feldaraboljuk. Gyengén sózott vízben puhára pároljuk, leszűrjük és vajjal kikent tep-sibe tesszük. A tojásokat habverővel elhabarjuk, hozzáadjuk a tejfölt és a reszelt sajt felét. Sóval, őrölt borssal ízesítjük. A tojásos-tejfölös masszát ráöntjük a zöldbabra, összekeverjük, megszórjuk a maradék reszelt sajttal, majd vajdarabkákat teszünk a tetejére. Előmelegített, közepes hőmérsékletű sütőben készre sütjük. Ez az étel kiváló köret roston sült húsok mellé, de önálló fogásként is megállja a helyét.

Zöldborsó pirított gombával és sajttal

gomba	20 dkg
vaj	6 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
zöldborsó	50 dkg
tojás	4 db
Pannónia sajt reszelt	15 dkg
őrölt bors, só	dkg

Elkészítése:

A megtisztított gombát szeletekre vágjuk. Vajban, erős tűzön megpirítjuk, sóval, őrölt borssal, apróra vágott zöldpetrezselyemmel fűszerezzük. Hozzákeverjük a zöldborsót, majd kevés ideig együtt pirítjuk. Egy tűzálló tálat kivajazunk és egyenletesen elterítjük benne a zöldségeket. Négy helyen kissé bemélyesztjük a tetejét és a gödröcskébe egész tojásokat ütünk. Reszelt sajttal megszórjuk és forró sütőben megsütjük. Frissen sült hát-szín- és bélszínszelethez, roston sült sertésbordához tálalhatjuk, de önálló ételként is fogyasztható.

LEVESEK**Bolognai leves**

húsleveskocka	3 db
vaj	3 dkg
liszt	3 dkg
spagetti	10 dkg
tejföl	1 dl
tejszín	2 dl
tojássárgája	2 db
Pannónia sajt	12 dkg
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A húsleveskockákat 1 l vízben felforraljuk. A vajból és a lisztből világos rántást készítünk és a levest berántjuk. Sóval, őrölt fehér borssal ízesítjük. A spagettit sós vízben kifőzzük, leszűrjük és a levesbe keverjük. Hozzáadjuk a tejfölt és 2-3 percig forraljuk, majd levesszük a tűzről. A tejszint a tojássárgájával simára keverjük és állandó keverés mellett, vékony sugárban a levesbe öntjük. Ezután a levest már nem szabad forralni. Azonnal tányérokba szedjük és gazdagon meghintjük reszelt Pannónia sajttal.

Csiperkés sajtleves

natúr Medve tömlős sajt	20 dkg
csiperke gomba	10 dkg
újhagyma	1 csomó
friss bazsalikom	1 ek.
húsleves	5 dl
tejszín	2 dl
liszt	2 dkg
margarin	2 dkg
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

őrölt fehér bors, só Felhevített margarinton megfuttatjuk az apróra vágott csiperke gombát és sóval, borssal ízesítjük. Hozzáadjuk a krémsajtot és húslevessel felöntve készre főzzük. Amikor a gomba megpuhult, tejszínből és lisztből készült habarással sűrítjük, majd pár pillanat alatt készre forraljuk. Finomra vágott tavaszi hagymával és bazsalikkal meghintve tesszük asztalra.

Egyszerű sajtleves

vaj	4 dkg
liszt	4 dkg
tej	6 dl
Karaván sajt	12 dkg
kifli	2 db
fokhagyma	3 gerezd
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A vajból és a lisztből világos rántást készítünk. Felengedjük a tejjel, 4 dl vízzel és simára keverjük. Sóval, őrölt fehér borssal, reszelt szerecsendióval fűszerezzük, belekeverjük a reszelt Karaván sajtot és felforraljuk. Közben a kifli karikákat vajazott sütőlemezre tesszük, és a sütőben megpirítjuk. Végül fokhagymával bedörzsöljük, minden tányérba 4-5 darabot teszünk és rámerjük a forró levest

Francia hagymaleves

vöröshagyma	20 dkg
vaj	4 dkg
száraz fehér bor	1 dl
póréhagyma	10 dkg
húsleves	1 l
worcester szósz	2 cl
zsemle	2 db
Pannónia sajt	20 dkg
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A megtisztított vöröshagymát vékony szeletekre vágjuk és a vajon barnára pirítjuk. Vigyázzunk, nehogy megégjen, mert akkor a leves keserű lesz. Hozzáöntjük az 1 dl fehér bort. Amikor felforrt, beletesszük a vékonyra szelt póréhagymát, sóval, őrölt fehér borssal ízesítjük és takaréklángon néhány percig pároljuk. Felengedjük húslevessel és egy kevés worcester szósszal ízesítjük. Gyenge tűzön 8-10 percig forraljuk. Közben a zsemlet felszeleteljük, mindegyik zsemleszelet tetejére reszelt Pannónia sajtot teszünk és a sütőben addig sütjük, ameddig a sajt megpirul. Forrón kínáljuk, külön tálalva a sajtos zsemleszeleteket.

Francia zöldségleves

vaj	8 dkg
vöröshagyma	5 dkg
póréhagyma	5 dkg
sárgarépa	15 dkg
fehértarépa	15 dkg
zeller	5 dkg
fejes káposzta	15 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
fokhagyma	2 gerezd
húsleves	1 l
fejtett bab	10 dkg
kifli	2 db
Pannónia sajt	15 dkg
kakukkfű	
szerecsendió	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

4 dkg vajban üvegesre pirítjuk az apróra vágott vöröshagymát és a vékony karikákra szelt póréhagymát. A zöldségeket és a káposztát vékony metéltre vágjuk, rátesszük a hagymára, megszórjuk vágott zöldpetrezselyemmel és fedő alatt néhány percig pároljuk. Apróra vágott fokhagymával, őrölt borssal és kakukkfűvel fűszerezzük. Felengedjük a húslevessel, megsózzuk és hozzáadjuk a fejtett babot. Mérsékelt tűzön, lassú forrás mellett puhára főzzük. Közben a kiflit 2 cm vastag karikákra szeljük és megvajazott sütőlemezre téve, a sütőben megpirítjuk. Kevés főtt zöldséget kiemelünk a levesből, jól lecsöpögtetjük és áttörjük. Az így nyert zöldségpürével megkenjük a kifli karikákat, megszórjuk reszelt Pannónia sajttal és egy csipetnyi szerecsendióval, majd olvasztott vajat rácsöpögtetve, a sütőbe tolva piros-ropogósra pirítjuk. A tűzforró leves mellé külön tálaljuk a zöldséges-sajtos kifli karikákat.

Milánói pacallevés

fehérbab	15 dkg
vaj	4 dkg
füstölt szalonna	5 dkg
vöröshagyma	8 dkg
pacal	40 dkg
sárgarépa	10 dkg
zeller	10 dkg
paradicsompüré	2 dkg
csontlé	1,2 l
reszelt Pannónia sajt	15 dkg
zsályalevél	
fehér bors, só	

Elkészítése:

A babot felhasználás előtt néhány órával hideg vízbe áztatjuk, ezután enyhén sós vízben puhára főzzük. A vajat felmelegítjük, hozzáadjuk az apró kockákra vágott füstölt szalonnát és kissé megpirítjuk. Amikor üvegesre pirult, hozzáadjuk a vékony csíkokra szeletelt pacalt. Sóval és friss zsályalevéllel ízesítjük. Kevés vizet öntünk alá, mérsékelt tűzön, fedővel letakarva pároljuk. Amikor a pacal a levét elfőtte, hozzáadjuk a kockákra vágott sárgarépát és zellert. Néhány percig pirítjuk, majd beletesszük a paradicsompürét, és felengedjük csontlével. Fedő alatt addig főzzük, amíg a pacal majdnem puha lesz. Ekkor hozzáöntjük a megfőtt babot és teljes puhulásig főzzük. Durvára őrölt fehér borssal ízesítjük. Levesestálba szedjük és bőven megszórjuk a reszelt Pannónia sajttal. Ennek a levesnek hagyományosan igen sűrűnek, tartalmasnak kell lennie, hiszen általában főételként, egytálételként fogyasztják.

Minesztra leves

sárgarépa	10 dkg
fehértarépa	10 dkg
zeller	5 dkg
kelkáposzta	10 dkg
karalábé	10 dkg
császárszalonna	8 dkg
zsír	3 dkg
vöröshagyma	5 dkg
zellerlevél	1/2 csomó
paradicsompüré	2 dkg
burgonya	10 dkg
száraz fehér bor	1 dl
spagetti	4 dkg
paradicsom	5 dkg
zöldpaprika	5 dkg
csontlé	1 l
Pannónia sajt	12 dkg
kakukkfű, babérlevél	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A megtisztított sárgarépát, fehértarépát, zellert, kelkáposztát és karalábét gyufaszál vastagságú csíkokra vágjuk. Az apró kockára vágott császárszalonnát kevés zsír hozzáadásával kiolvasztjuk, majd a sült szalonnakockákat kiszedjük. A visszamaradt zsírban a finomra vágott vöröshagymát megpirítjuk, majd hozzáadjuk a zöldségeket. őrölt fehér borssal, apróra vágott zöldpetrezselyemmel, zellerlevéllel, kakukkfűvel, babérlevéllel fűszerezük és megsózzuk. Hozzákeverjük a paradicsompürét, és fedővel letakarva pároljuk. Amikor a zöldségek félig megpárolódtak, hozzáadjuk a metéltre vágott burgonyát, felengedjük a csontlével és beletesszük a sült császárszalonna kockákat. A főzés befejezése előtt borral ízesítjük, hozzáadjuk az apró darabokra tördelt spagettit, a felkockázott paradicsomot és zöldpaprikát, majd készre főzzük. Tálaláskor a levesbe keverjük a lereszelt Pannónia sajtot és azonnal, forrón kínáljuk.

Sajtlevés háziisan

liszt	4 dkg
vaj	4 dkg
száraz fehér bor	2 dl
húsleveskocka	1 db
fokhagyma	3 gerezd
tejföl	2 dl
Karaván sajt	20 dkg
tojássárgája	2 db
kifli	2 db

őrölt bors, só

Elkészítése:

A vajból és a lisztből világos rántást készítünk, 8 dl hideg vízzel és a száraz fehér borral felengedjük. Habverővel simára keverjük, majd beletesszük a húsleveskockát. Apróra vágott, vagy reszelt fokhagymával, őrölt borssal, sóval ízesítjük és 8-10 percig gyenge tűzön forraljuk. Keverőtálba tesszük a tejfölt, 10 dkg reszelt sajtot és a tojássárgáját. Jól összedolgozzuk és egy levesestálba öntjük. Állandó keverés mellett rámerjük az elkészült, forró levest. A kifli karikákat bedörzsöljük fokhagymával, megszórjuk reszelt sajttal és a sütőben megpirítjuk. A leves mellé kínáljuk.

Tejlevés sajtos lepénnyel

vaj	3 dkg
liszt	3 dkg
tej	1 l
tejszín	2 dl
tojássárgája	2 db

só

a lepényhez:

tojás	2 db
liszt	4 dkg
sajt	4 dkg
vaj	2 dkg

só

Elkészítése:

A vajból és a lisztből világos rántást készítünk és forró, kissé sós tejjel felengedjük. Közben a habverővel folyamatosan simára keverjük. Mérsékelt tűzön 4-5 percig forraljuk, ezután levesszük a tűzről. A tojások sárgáját elkeverjük a tejszínnel és lassú sugárban, folyamatos keverés mellett a leveshez öntjük. Ezután elkészítjük a lepényt. A tojások fehérjét kemény habbá verjük. Hozzáadjuk a lisztet, a lereszelt sajtot és a tojások sárgáját. Lazán összekeverjük és gyengén megsózzuk. Egy sütőlemezt vékonyan megkenünk vajjal, erre terítjük az elkészített sajtos tésztát, majd közepes hőmérsékletű sütőben szép világosra sütjük. Kisebb rudacskákat vágunk belőle és a levesbe tesszük. Azonnal, forrón tálaljuk.

Umbriai hagymaleves

császárszalonna	5 dkg
olaj	5 cl
vöröshagyma	30 dkg
paradicsom	20 dkg
húsleves	1,2 l
tojássárgája	2 db
Pannónia sajt	12 dkg
zsemle	2 db

bazsalikom, só

Elkészítése:

A húsos császárszalonnát apró kockákra vágjuk és olajon enyhén megpirítjuk. Hozzáadjuk a vékony szeletekre vágott vöröshagymát, megsózzuk és gyenge tűzön pároljuk. A paradicsom héját eltávolítjuk, kettévágjuk, magrészét kikaparjuk, húsát kisebb darabokra vágjuk. Hozzáadjuk a vöröshagymához és addig pároljuk, amíg teljesen szét nem főnek. Ekkor forró, zsírtalanított húslevessel felöntjük, bazsalikonnal ízesítjük és mérsékelt tűzön 40-50 percig főzzük. Amikor a leves elkészült, a tűzről levesszük és állandó keverés mellett hozzáadjuk a tojások simára kevert sárgáját és a lereszelt Pannónia sajtot. Pirított zsemlekockát adunk mellé.

NEMZETEK KONYHÁJA**Amerikai sajtos marha steak**

marhahús	80 dkg
tej	1 dl
zsemle	1 db
liszt	3 dkg
olaj	1 dl
tejszín	2 dl
Pannónia sajt	12 db
gyömbér	
oregánó	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A sovány marhahúst finom tárcsán keresztül kétszer ledaráljuk. Hozzáöntjük a tejet és összedolgozzuk. Belekeverjük az áztatott és jól kicsavart zsemlet. Sóval, őrölt borssal, reszelt gyömbérrel, oregánóval fűszerezzük. Egyforma nagyságú pogácsákat formálunk belőle. Liszttel összekevert zsemlemorzsaiba forgatjuk, majd kevés forró olajban kisütjük. Ezután az olajba öntjük a tejszínt, beleszórjuk a reszelt Pannónia sajtot és megsózzuk. A kisült pogácsákat sorban visszahelyezzük és fedővel letakarva néhány percig gyenge tűzön pároljuk. Sajtát mártásával leöntve tálaljuk, tört burgonyát vagy párolt rizst adunk mellé.

Amerikai sajtos melegszendvics bacon szalonnával

Pannónia sajt	15 dkg
tejföl	1 dl
tojássárgája	1 db
kenyér	8 szelet
bacon szalonna	15 dkg
olaj	3 cl
pirospaprika	
só	

Elkészítése:

A lereszelt sajtot a tejjel, sóval, kevés pirospaprikával egy lábasba tesszük és gyenge tűzön, folytonos keveréssel sűrű péppé főzzük. A tűzről levéve belekeverjük a tojássárgáját. A kenyérszeleteket megpirítjuk, majd az elkészített sajtkrémmel megkenjük. A hajszálvékonyra szeletelt bacon szalonnát egy kevés olajban kissé megsütjük. Mindegyik sajtos kenyérré teszünk belőle. Forró sütőbe tesszük és 1-2 perc alatt jól átmelegítjük.

Amerikai sajtos-gyümölcsös pulykamell toaston

pulykamell	40 dkg
vaj	8 dkg
liszt	3 dkg
Pirítós kenyér	4 szelet
ananász	4 karika
Pannónia sajt	10 dkg
gyömbér	
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A pulykamellből négy egyforma szeletet vágunk, kissé kiverjük, megsózzuk, meghintjük egy kevés őrölt fehér borssal és lisztbe mártjuk. Serpenyőben vaját hevítünk és megsütjük benne a hússzeleteket. A pirítós kenyereket vékonyan megkenjük vajjal, ráhelyezzük a húst, meghintjük reszelt gyömbérrel, majd a tetejére teszünk egy-egy ananászkarikát. Mindegyik kenyérszeletet beborítjuk egy-egy sajtszelettel és a sütőben addig sütjük, amíg a sajt megolvad a tetején.

Angol sajtpogácsa

zsemlemorzsa	30 dkg
Pannónia sajt	25 dkg
vaj	15 dkg
tojássárgája	6 db
olaj	2 dl
pirospaprika	
gyömbér	
só	

Elkészítése:

25 dkg szitált zsemlemorzstát 20 dkg reszelt Pannónia sajttal, vajjal és 4 db tojássárgájával jól összekeverünk. Sóval, reszelt gyömbérrel, egy kevés édesnemes pirospaprikával fűszerezzük és jól összedolgozzuk. Ezután lapos korongokat formálunk belőle. Elhabart tojássárgájában és zsemlemorzzában megforgatjuk, forró olajban megsütjük. Mindegyik pogácsa tetejére reszelt Pannónia sajtot teszünk és előmelegített sütőbe téve egy-két perc alatt rásütjük. Frissen, forrón kínáljuk.

Avignoni füstölt sajtos káposztás felfújt

fejes káposzta	1 kg
Karaván sajt	20 dkg
tojás	4 db
vaj	12 dkg
liszt	10 dkg
tejföl	2 dl
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A külső leveleitől megtisztított fejes káposzta torzsáját eltávolítjuk és sós vízben puhára főzzük. A főzővízből kivesszük, jól lecsurgatjuk és áttörjük, vagy turmixgéppel pépesítjük. Az áttört káposztát keverőtálba tesszük, hozzákeverjük a tojások sárgáját, 8 dkg olvasztott vajat, 8 dkg lisztet és 5 dkg reszelt Karaván sajtot. Sóval, őrölt borssal ízesítjük és jól összekeverjük. Végül óvatosan hozzáadjuk a tojáshabot. Megfelelő nagyságú formát kikenünk vajjal, megszórjuk liszttel és az elkészített keverékkel háromnegyedig megtöltjük. A formát vízzel telt edénybe állítjuk és lefedve kb. 50 percig gőzöljük a sütőben. Amikor elkészült, tálra borítjuk, olvasztott vajjal és tejjel leöntjük és meghintjük a megmaradt reszelt sajttal.

Bázei szalonnás sajtleves

császárszalonna	10 dkg
zsír	3 dkg
liszt	4 dkg
húsleveskocka	2 db
vöröshagyma	10 dkg
zöldpetrezselyem	2 cs.
vörösbor	3 dl
Karaván sajt	12 dkg
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A császárszalonnát apró kockákra vágjuk és kevés zsíron megpirítjuk. Szűrőkanállal kiemeljük a szalonnakockákat, a vissza-maradt zsírban elkeverjük a lisztet és világos rántást készítünk. A húsleveskockákat 8 dl vízzel felengedjük, bele tesszük az apró kockákra vágott vöröshagymát, a zöldpetrezselyem felét, majd 15-20 percig forraljuk. Ezután a rántással besűrítjük és 4-5 percig tovább főzzük. Finom szűrőn keresztül átszűrjük, ismét felforraljuk, belekeverjük a pirított császárszalonnát, a zöldpetrezselyem másik felét és a vörösbort. Sóval, őrölt fehér borssal ízesítjük. A reszelt Karaván sajtot közvetlenül tálalás előtt keverjük a forró levesbe.

Belga rakott csirke

burgonya	80 dkg
vaj	5 dkg
csirke	1,2 kg
paradicsom	20 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
húsleves	2-3 dl
Pannónia sajt	15 dkg
tejszín	1 dl
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

Ennek az ételnek az a különlegessége, hogy minden anyagot nyersen teszünk az edénybe, légmentesen lezárjuk, így az ízek, aromák megmaradnak és különlegesen jó ízű ételt nyerünk. Egy tűzálló tálat alaposan kikenünk vajjal, majd az aljára egy sor burgonyakarikát rakunk. Erre szórjuk a vékony szeletekre vágott póréhagymát. Kissé megsózzuk, kevés őrölt fehér borssal meghintjük. Ezután a besózott csirkedarabok jönnek, amelyekre ismét burgonyakarikákat teszünk. Karikákra szelt paradicsom és apróra vágott zöldpetrezselyem következik, majd ismét csirke és póréhagyma. Végül burgonyával zárjuk a sort, amelyre vajdarabkákat teszünk. Ráöntjük a húslevest, alufóliával lezárjuk és közepes hőmérsékletű sütőben kb. 1 órát pároljuk. Ezután a fóliát eltávolítjuk, gazdagon meghintjük reszelt Pannónia sajttal és meglocsoljuk egy kevés tejszínnel. Visszatesszük a forró sütőbe és addig sütjük, ameddig a sajt teljesen megolvad a tetején.

Bolognai spagetti

spagetti	40 dkg
vaj	8 dkg
füstölt szalonna	5 dkg
zeller	10 dkg
sárgarépa	10 dkg
marhahús	20 dkg
füstölt kolbász	15 dkg
vöröshagyma	10 dkg
fokhagyma	2 gerezd
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
paradicsompüré	15 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
kakukkfű	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A spagettit kifőzzük, leszűrjük és kevés olvasztott vajjal összekeverjük. A füstölt szalonnát, a zellert és a sárgarépat apró kockára vágjuk. A sovány marhahúst és a füstölt kolbászt kislyukú darálón ledaráljuk. A füstölt szalonnát üvegesre pirítjuk, majd a felaprított vöröshagymával és 4-5 dkg vajjal tovább sütjük. Beletesszük az öszszevágott zöldségeket és a zúzott fokhagymát, néhány percig együtt pirítjuk, majd belekeverjük a darált kolbászt és a marhahúst. Sóval, őrölt borssal, apróra vágott zöldpetrezselyemmel, kakukkfűvel fűszerezzük. Amikor a hús puhára párolódott, hozzáadjuk a paradicsompürét és gyakori keverés mellett, mérsékelt tűzön készre főzzük. Közben a spagettit a sütőben jól átforrósítjuk. Amikor már jó meleg, egy tálra öntjük és a tetejére halmozzuk a paradicsomos ragut. Gazdagon megszórjuk reszelt Pannónia sajttal és azonnal tálaljuk.

Fondü finom fűszerekkel

vaj	5 dkg	köményes reszelt Pannónia sajt	25 dkg
vöröshagyma	8 dkg	fehérbor	2 dl
gomba	25 dkg	őrölt bors, só	
zöldpetrezselyem	1 cs.		
liszt	2 dkg		
tejszín	2 dl		

Elkészítése:

Egy serpenyőben vaját olvasztunk és beletesszük a finomra vágott vöröshagymát. Üvegesre piritjuk, ezután hozzáadjuk a megtisztított, megmosott és vékonyra szeletelt gombát. Erős tűzön megpirítjuk. Sóval, őrölt borsal, apróra vágott zöldpetrezselyemmel fűszerezzük. Amikor a gomba megpirult, a liszttel meghintjük, elkeverjük, rövid ideig tovább sütjük, majd hozzáöntjük a tejszínt. Simára, sűrű mártássá keverjük. Amikor felforr, beletesszük a köményes reszelt sajtot és beleöntjük a bort. Mérsékelt tűzön addig főzzük, amíg a sajt megolvad. Áttörjük, beleöntjük a fondü edénybe, és folyamatosan melegítve tálaljuk. A mártogatáshoz kis kockákra vágott friss francia kenyeret kínálunk.

Francia töltött paprika

zöldpaprika	8 db
sertéshús	30 dkg
vöröshagyma	5 dkg
tojás	1 db
Tojás sárga	1 db
zöldpetrezselyem	1 csomó
zsemlemorzsa	5 dkg
vaj	4 dkg
tejföl	2 dl
Pannónia sajt	16 dkg
só, törött bors	

Elkészítése:

A megmosott zöldpaprikát félbe vágjuk, magházát eltávolítjuk, majd forrásban lévő vízbe tesszük és néhány másodperc alatt leforrázzuk.

A sovány sertéshúst összekeverjük a finomra vágott vöröshagymával. Serpenyőbe tesszük és állandó keverés közben kissé lepírítjuk. Amikor kihűlt, beleteszünk 1 db tojást, sóval, törött borssal, finomra vágott zöldpetrezselyemmel ízesítjük. Hozzáadjuk a zsemlemorzsat és jól összekeverjük és ezzel a paprikát megtöltjük. Tepsit vagy tűzálló tálat vajjal kikenünk, a töltött paprikákat sorban behelyezzük.

A tejfölt a tojássárgájával simára keverjük, gyengén megsózzuk és a paprikákra öntjük. A paprikákat egy-egy sajtszelettel beborítjuk, kevés olvasztott vajjal meglocsoljuk és közepes hőmérsékletű sütőbe téve készre sütjük.

Füstölt sajttal sült veronai burgonyagombóc

burgonya	40 dkg
liszt	20 dkg
tojássárgája	3 db
Karaván sajt	20 dkg
vaj	3 dkg
paradicsompüré	5 dkg
tejföl	3 dl
oregánó	
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A megtisztított és kockákra vágott burgonyát sós vízben megfőzzük, leszűrjük és áttörjük. Elkeverjük a liszttel, a tojások sárgájával és a lereszelt sajt negyedrésszel. Sóval, őrölt fehér borssal és oregánóval fűszerezzük. Ezután összegyúrjuk, vizes kézzel dió nagyságú gombócokat formálunk belőle és bő, forrásban lévő vízbe tesszük. Amikor feljönnek a víz tetejére, szűrőkanállal kiszedjük és jól lecsöpögtetjük őket. Egy tűzálló tálat kivajazunk, beletesszük a gombócokat, leöntjük a paradicsompürével elkevert tejjel, megszórnuk a maradék reszelt Karaván sajttal, majd előmelegített sütőben 10-15 percig sütjük. Melegen tálaljuk.

Gratenírozott pacal olaszosan

pacal	1 kg
olaj	5 cl
vaj	4 dkg
vöröshagyma	20 dkg
paradicsompüré	5 dkg
Pannónia sajt	20 dkg
fokhagyma	2 gerezd dkg
zsemlemorzsa	3 dkg
pirospaprika, őrölt bors	
őrölt kömény	
majoránna, só	

Elkészítése:

A pacalt bő, sós vízben puhára főzzük. Amikor lehült, kockákra vágjuk és egy lábasba tesszük. Külön edényben olajat hevítünk, megpirítjuk benne az összevágott vöröshagymát, hozzákeverjük a paradicsompürét, majd megszórjuk pirospaprikával és azonnal felengedjük kb. 2 dl vízzel. Sóval, őrölt kömény-maggal, őrölt borssal, majoránnával és zúzott fokhagymával ízesítjük. Amikor felforrt, ráöntjük a pacalra és fedővel letakarva addig pároljuk, ameddig elfő a leve. Ezután a tetejét bőven meghintjük reszelt sajttal és kevés zsemlemorzsával, meglocsoljuk olvasztott vajjal és forró sütőben pirosra sütjük.

Karaván fondü

fokhagyma	3 gerezd
Karaván sajt	50 dkg
liszt	6 dkg
fehérbor	3 dl
citrom	1 db
cseresznyepálinka	8 cl
szerecsendió	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A serpenyőt fokhagymával jól bedörzsöljük. Beletesszük a lereszelt Karaván sajtot, megszórjuk egy kevés liszttel, elkeverjük, majd ráöntjük a száraz fehérbort és a citromlevet. Takaréklángon, gyakori keverés mellett felfőzzük. őrölt borssal, reszelt szerecsendióval fűszerezzük és hozzáöntjük a cseresznyepálinkát. Összekeverjük és már csak 1-2 percig forraljuk. Rozskenyeret adunk hozzá.

Lasagna verde

zöld tészta	30 dkg
olaj	6 cl
vöröshagyma	12 dkg
paradicsompüré	5 dkg
fehér bor	2 dl
zöldpetrezselyem	1 cs.
tejföl	2 dl
Pannónia sajt	20 dkg
kakukkfű	
bazsalikom, só	

Elkészítése:

A laskára tépdelt zöld tésztát sós vízben kifőzzük. Az apróra vágott vöröshagymát az olajban üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a paradicsompürét, jól elkeverjük, majd a fehér borral felengedjük. Kakukkfűvel, bazsalikonnal, apróra vágott zöldpetrezselyemmel fűszerezzük és megsózzuk. Amikor a fűszeres paradicsom felforrt, beletesszük a sovány darált sertéshúst és fedővel letakarva puhára pároljuk. Párolás közben, ha szükséges, kevés fehér bort öntünk hozzá. Amikor a hús teljesen puhára párolódott, a kifőtt tésztával rétegezve egy vajjal kikent tűzálló tálba tesszük. Tetejét tejjel meglocsoljuk és a reszelt sajt felével megszórjuk. Közepes hő-mérsékletű sütőben megsütjük. Tálaláskor a maradék reszelt sajtot külön tálban kínáljuk.

Lyoni párolt hagymás sertésborda sajttal

sertéskaraj	50 dkg
liszt	4 dkg
vaj	10 dkg
burgonya	80 dkg
olaj	2 dl
póréhagyma	20 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
húsleves	1 dl
Pannónia sajt	15 dkg
borsikafű, só	

Elkészítése:

A sertéskarajból levágott négy szelet húst kiverjük, megsózzuk és mindkét oldalát lisztbe mártjuk. Forró vajba téve kisütjük. A megtisztított burgonyát vékony karikákra vágjuk, majd bő, forró olajba tesszük, de nem sütjük meg egészen, csupán annyira, hogy a burgonya üveges maradjon. Ekkor az olajból kiszedjük és jól lecsepegtetjük. A póréhagymát vékony karikákra vágjuk. Serpenyőben vajot hevítünk, ebben a hagymát megfonnyasztjuk. Egy tűzálló edényt kivajazunk, szétterítjük benne a burgonya felét. Erre helyezzük a megsült hússzeleteket, majd betakarjuk a hagymával és a burgonya megmaradt részével. Megszórjuk apróra vágott zöldpetrezselyemmel és borsikafűvel. Kb. 1 dl húslevest öntünk rá és az egészet befedjük a hajszálvékonyra szeletelt Pannónia sajttal. 3-4 dkg olvasztott vajjal megöntözzük és fedővel, vagy alufóliával letakarva közepesen meleg sütőbe tesszük. Amikor a levét elfőtte, a fedőt levesszük és addig sütjük, amíg a teteje szépen megpirul. Ízlés szerint tálalhatjuk csemege uborkával, vagy párolt káposztával.

Milánói habos sajtgaluska

tej	3 dl
vaj	3 dkg
liszt	10 dkg
tojás	6 db
Pannónia sajt	20 dkg
tejföl	1/2 dl
zsemlemorzsa	3 dkg
szerecsendió	
só	

Elkészítése:

A tejet a vajjal felforraljuk, forrás közben hozzákeverjük a lisztet. Addig főzzük, amíg a massa az edény falától elválik. Ezután levesszük a tűzről és hozzáadunk 3 db egész tojást. Megsózzuk, reszelt szerecsendióval fűszerezzük, majd belekeverünk 8 dkg reszelt Pannónia sajtot. A tésztából forró, lobogó, enyhén sós vízbe galuskákat szaggatunk, 2-3 perc főzés után leszűrjük, leöblítjük és lecsepegtetjük. Ezután összekeverjük a tejjel és 3 db tojássárgájával, majd a habbá vert tojásfehérjét is hozzáadjuk. Kivajazott, zsemlemorzzával meghintett tűzálló tálba tesszük és nem túl forró sütőben világosbarnára sütjük. Amikor elkészült, megszórjuk a maradék reszelt sajttal. Azonnal tálaljuk.

Montenegrói rakott húsos makaróni

makaróni	20 dkg
marhahús	12 dkg
sertéshús	12 dkg
olaj	8 cl
vöröshagyma	15 dkg
Karaván sajt	20 dkg
tejföl	3 dl
pirospaprika	
oregánó	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A makarónit sós vízben kifőzzük és leszűrjük. A marhahúst és a sertéshúst külön-külön ledaráljuk. Az apróra vágott vöröshagymát olajban üvegesre pirítjuk, rátesszük a ledarált marhahúst, megsózzuk, meghintjük őrölt borssal, oregánóval, pirospaprikával és folytonos keverés mellett néhány percig pirítjuk, majd egy kevés vízzel felengedve, fedő alatt pároljuk. Amikor a marhahús puhulni kezd, hozzáadjuk a darált sertés-húst és letakarva mindkettőt készre pároljuk. Egy olajjal kikent tűzálló tál aljára főtt makarónit teszünk, erre egy réteg hús kerül. Minden réteg tetejére reszelt füstölt sajtot szórunk. A rétegezést addig folytatjuk, ameddig minden hozzávaló elfogy. A rakottas tetejét gazdagon meglocsoljuk tejjel és megszórjuk reszelt sajttal. Közepes hőmérsékletű sütőben megsütjük.

Német sajtos rántotta

burgonya	50 dkg
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
vaj	6 dkg
tojás	8 db
pirospaprika	2 g
Pannónia sajt	15 dkg
só	

Elkészítése:

A burgonyát megtisztítjuk, megmossuk és egyforma nagyságú kis kockákra vágjuk. Sós vízben főni tesszük, de ügyeljünk arra, hogy ne főjön túl puhára. Leszűrjük és serpenyőbe téve forró, zöldpetrezselymes vajban megforgatjuk. Az egész tojásokat megsózzuk, kevés pirospaprikával fűszerezzük és jól elhabarjuk. Ráöntjük a burgonyára, és csak addig sütjük, amíg a tojás lágy marad. Gazdagon meghintjük reszelt sajttal és még 1-2 percre a forró sütőbe toljuk. Ízlés szerint fejes salátát, paradicsomsalátát vagy paprikasalátát kínálunk mellé.

Pannónia fondü

fehérbor	2 dl
fokhagyma	3 gerezd
tojás	6 db
vaj	6 dkg
reszelt	25 dkg
Pannónia sajt	
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A száraz fehérbort egy kis edénybe öntjük, beletesszük az összezúzott fokhagymát, megmelegítjük, de nem forraljuk fel. A tűzről levéve kihűtjük és átszűrjük. Egy serpenyőbe tesszük a tojásokat, hozzáadjuk az olvasztott vajat és a lereszelt Pannónia sajtot, sóval, őrölt fehér borssal ízesítjük, hozzáöntjük a leszűrt bort és jól elkeverjük. Takaréklángon, gyakori keverés mellett addig főzzük, amíg krémsűrűségű lesz. Abban az edényben helyezük asztalra, amelyben készítettük. Pirított kenyéret adunk mellé.

Rozmaringos Pannónia fondü

paradicsom ivólé	4 dl
köményes reszelt Pannónia sajt	30 dkg
liszt	3 dkg
tejszín	1 dl
rozmaring	
őrölt köménymag, só	

Elkészítése:

Egy zománcozott edényben a paradicsom ivólevelet felmelegítjük, de nem forraljuk fel. Beletesszük a rozmaringot és az őrölt köménymagot. A köményes reszelt Pannónia sajtot kevés liszttel összekeverjük és folytonos keverés mellett beleszórjuk a paradicsomlébe. Addig hevítjük, ameddig a sajt megolvad és az ivólé mártás sűrűségűre fő. Belekeverjük a tejszínt, megsózzuk, és amikor jól átforrósodott, átöntjük a fondü edénybe. Kariákra szeletelt főtt burgonyát adunk mellé.

Sajttal töltött borjúszeget olaszosan

borjúszeget	1,5 kg
parajlevél	1 kg
zsemlemorzsza	15 dkg
tojás	5 db
Pannónia sajt	20 dkg
fokhagyma	2 gerezd
csontleves	1 l
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A kicsontozott borjúszeget éles, vékony pengéjű késsel felszúrjuk, úgy, hogy végig tölthető legyen. A hús leeseit ledaráljuk, megsózzuk és állni hagyjuk. A friss parajleveleket megtisztítjuk, megmossuk és apróra összevágjuk. Keverőtálba tesszük, hozzáadjuk az átszitált zsemle-morzsát, a tojást, a félretett, ledarált borjúhúst és a reszelt Pannónia sajtot. Sóval, őrölt fehér borssal, zúzott fokhagymával ízesítjük és összedolgozzuk. Az előkészített borjúszeget a fű-szeres töltelékkel megtöltjük, külsejét megsózzuk és a nyílást szorosan bevarrjuk. Lábasba tesszük és annyi csontlevest öntünk rá, hogy ellepje. Gyenge tűzön, fedővel letakarva, a szeget nagyságától függően 1-1,5 órán keresztül pároljuk. Amikor a hús megpuhult, kiemeljük és rácsra helyezve jól lecsepegtetjük. Két vágódeszka közé helyezzük és súlyt teszünk rá. Szobahőmérsékletre hűtjük, majd hűtőszekrényben tovább dermesztjük. Amikor szeletelhető állapotúra dermedt, felszeleteljük. Hidegen, különböző idénysalátákkal kínáljuk.

Töltött kellevek cseh módra

sertéshús	50 dkg
füstölt szalonna	10 dkg
zsír	5 dkg
vöröshagyma	5 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
zsemlemorzsa	5 dkg
tojás	3 db
kelkáposzta	1 kg
sárgarépa	10 dkg
fehérrépa	10 dkg
fokhagyma	2 gerezd
Karaván sajt	20 dkg
köménymag	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A sovány sertéshúst enyhén sós vízben puhára pároljuk, kihűtjük és a füstölt szalonnával együtt ledaráljuk. Kevés zsírban finomra vágott vöröshagymát pirítunk és az apróra vágott zöldpetrezselyemmel együtt a ledarált húshoz keverjük. Sóval és őrölt borssal fűszerezük. Hozzáadjuk a zsemlemorzst, a tojás sárgákat, jól összedolgozzuk és hozzákeverjük a habbá vert tojásfehérjét. A leforrázott kelkáposztaleveleket tiszta asztalkendőre sorban lerakjuk és rákenjük a hústöltelék egyik felét. Ismét kelkáposzta leveleket rétegezzük, amelyre rákenjük a hústöltelék másik felét. Az asztalkendő segítségével rúd alakúra összecsavarjuk és zsineggel rögzítjük. A sertéshús párolásából visszamaradt lébe karikára vágott sárgarépát, fehérrépát, fokhagymát és köménymagot teszünk, felforraljuk és beletesszük a kelkáposztagöngyölkét. Mérsékelt tűzön, letakarva egy órán át pároljuk. Ezután az asztalkendőből kibontjuk, felszeleteljük és gazdagon meghintjük reszelt Karaván sajttal. Külön tálnban tejfölös gombamártást adunk hozzá.

Vajban párolt sertésszelet svájci rakott burgonyával

sertéscomb	50 dkg
liszt	4 dkg
vaj	12 dkg
burgonya	1,2 kg
tojás	4 db
tejföl	2 dl
főtt tojás	2 db
zsemlemorzsa	5 dkg
Pannónia sajt	20 dkg
szerecsendió	
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A sertéscombból négy szeletet vágunk, kiverjük, megsózzuk és lisztbe mártva, forró vajban elősütjük. Fedő alatt, kevés vízben puhára pároljuk. Közben a burgonyát héjában megfőzzük, megtisztítjuk és karikákra vágjuk. A tojások sárgáját 8 dkg vajjal kikeverjük, hozzáöntjük a tejfölt, sóval, reszelt szerecsendióval, őrölt fehér borssal fűszerezük. Hozzáadjuk a burgonyát, a felszeletelt főtt tojást és a kemény habbá vert tojásfehérjét. Egy tűzálló tálat kivajazunk és zsemlemorzzával meghintünk. Az alján szétterítjük a burgonya felét, és rászórjuk a lereszelt Pannónia sajt felét. Ezután a megmaradt burgonyát a tetejére simítjuk és a maradék sajttal megszórjuk. Közép meleg sütőben megsütjük. Tálaláskor a kockára vágott rakott burgonya mellé helyezzük a párolt húst, amelyet saját vajas mártásával meglocsolunk.

Velencei ízes galuska Karaván sajttal

tej	6 dl
búzadara	20 dkg
vaj	10 dkg
Karaván sajt	20 dkg
tejföl	2 dl
só	

Elkészítése:

A tejet enyhén megsózzuk, felforraljuk. Vékony sugárban, fokozatosan hozzáöntjük a darát, közben habverővel állandóan keverjük, hogy ne csomósodjon. Takaréklángon addig főzzük, amíg a dara megpuhul és besűrűsödik. Ekkor a tűzről levesszük és belekeverünk 3 dkg vajat. Egy tűzálló tálal vajjal kikenünk. Amikor a dara kissé kihűlt, olvasztott vajba mártott kanállal galuskákat szaggatunk belőle és a tálba rakjuk. Mindegyik sort alaposan meghintünk reszelt füstölt sajttal és kevés olvasztott vajjal locsolunk rá. Amikor a galuskák rétegezését befejeztük, simára kevert tejföllel meglocsoljuk és meghintjük a maradék reszelt sajttal. Forró sütőbe tesszük, ha a teje szép pirosra sült, azonnal asztalra adjuk.

SALÁTÁK, HIDEGKONYHAI KÉSZÍTMÉNYEK**Bolgár saláta**

uborka	10 dkg	Karaván sajt	15 dkg
zöldpaprika	10 dkg	őrölt bors, só	
paradicsom	10 dkg		
alma	10 dkg		
mustár	2 dkg		
olaj	5 cl		
vöröshagyma	5 dkg		

Elkészítése:

Az uborkát megtisztítjuk, felszeleteljük és egyenletesen beszóva állni hagyjuk. A zöldpaprikát, a paradicsomot és a megtisztított almát kockára vágjuk. A mustárt az olajjal simára keverjük, hozzáadjuk a citromlevet és az apróra vágott vöröshagymát. Sóval, őrölt borssal ízesítjük. Az uborkát jól kinyomkodjuk és a többi hozzávalóval együtt a mártáshoz keverjük. Tetejét reszelt füstölt sajttal díszítjük, jól lehűtve tálaljuk.

Brüsszeli vegyes sajtsaláta

kelbimbó	25 dkg
majonéz	15 dkg
mustár	3 dkg
porcukor	2 dkg
citrom	1 db
fehérbor	5 cl
Pannónia sajt	5 dkg
natúr	5 dkg
Karaván sajt	5 dkg
Reszelt Pannónia sajt	5 dkg
metélőhagyma	1 csomó
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A megtisztított kelbimbót sós vízben roppanós puhára főzzük. Leszűrjük és lehűtjük. A majonézt keverőtálba tesszük, mustárral, porcukorral, citromlével, őrölt fehér borssal ízesítjük, majd a fehérbort hozzáöntve simára keverjük. A Pannónia sajtot, a Göcseji csemege sajtot és a Karaván sajtot kisebb kockákra vágjuk, majd a főtt kelbimbóval együtt az elkészített öntetbe keverjük. Kelyhekbe szedjük, tetejüket reszelt Pannónia sajttal és apróra vágott metélőhagymával megszórjuk. Lehűtve kínáljuk.

Csípőspaprikás túrós sajtkoktél

tehéntúró	25 dkg
vaj	8 dkg
metélőhagyma	1 csomó
majonéz	15 dkg
mustár	3 dkg
ketchup	6 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
fejes saláta	1 db
Csípőspaprikás Göcseji csemege sajt	15 dkg
rettek	2 db
cukor, só	

Elkészítése:

A túróát áttörjük, a lágy vaját hozzáadjuk, megszórjuk apróra vágott metélőhagymával, megsózzuk és jól összedolgozzuk. Hűtőszekrénybe téve jól lehűtjük. A majonézt mustárral és ketchuppal ízesítjük. A koktélos poharak peremét cukrozott vízbe, majd az apróra vágott zöldpetrezselyembe mártjuk. A fejes salátát megmossuk, lecsöpögtetjük és vékony metéltre vágjuk. A díszített koktélos poharak aljára tesszük a salátát, felváltva ráhelyezük a túrómasszából formázott kisebb golyócskákat és az apró kockákra vágott csípőspaprikás Göcseji csemege sajtot, majd gazdagon meglocsoljuk a mártással. Tetejét megszórjuk apróra vágott metélőhagymával és retekkel díszítjük.

Endívia saláta zöldfűszeres krémsajttal

endívia saláta	60 dkg
zöldfűszeres Medve krémsajt	15 dkg
joghurt	4 dl
cukor	2 dkg
citrom	1 db
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
metélőhagyma	1 csomó
só	

Elkészítése:

Az endívia külső, sérült leveleit eltávolítjuk, tövét levágjuk, megmossuk. A lecsepegtetett salátaleveleket tiszta ruhával szárazra itatjuk, majd hűtőszekrényben előhűtjük. A zöldfűszeres Medve krémsajtot és a joghurtot keverőtálba tesszük és habverővel simára keverjük. Sóval, cukorral, citromlével ízesítjük, hozzákeverjük a finomra vágott zöldpetrezselymet és metélőhagymát. Az öntetet közvetlenül tálalás előtt keverjük a salátához.

Fejes saláta a tavasz ízeivel

fejes saláta	2 db
hónapos retek	20 dkg
Pannónia sajt	20 dkg
újhagyma	10 dkg
majonéz	15 dkg
citrom	1 db
mustár	3 dkg
fehérbor	5 cl
tojás	1 db
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A fejes salátát megmossuk, jól lecsepegtetjük, szárazra itatjuk és apró darabokra tépjük. További felhasználásig hűtőszekrénybe tesszük. A retket megtisztítjuk és a Pannónia sajttal együtt vékony csíkokra vágjuk. Az újhagymát felkarikázzuk. Keverőtálba tesszük a majonézt, sóval, szűrt citromlével, őrölt fehér borssal, mustárral, kevés fehérborral ízesítjük és habverővel simára keverjük. Az öntetet a fejes salátával, a retekkel, az újhagymával és a sajttal óvatosan összekeverjük, majd hűtőszekrénybe tesszük. Tálaláskor tetejét finomra vágott főtt tojással és reszelt sajttal bőven megszórjuk.

Fejes saláta Pannónia sajttal

fejes saláta	4 db
Pannónia sajt	15 dkg
majonéz	12 dkg
tejföl	2 dl
mustár	4 dkg
ketchup	3 dkg
citrom	1 db
metélőhagyma	1 csomó
mandula	5 dkg
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A megmosott fejes saláta leveleit tiszta konyharuhával leitatjuk, apró darabokra tépjük és további felhasználásig a hűtőszekrénybe tesszük. Az öntethez a Pannónia sajtot lereszeljük, majd a majonézzal és a tejjöllel simára keverjük. Sóval, őrölt fehér borssal, mustárral, ketchuppal, citromlével ízesítjük, végül finomra vágott metélőhagymát adunk hozzá. A salátaleveleket ebbe az öntetbe keverjük. Jól lehűtve, üvegtányéron tálaljuk, a saláta tetejét megszórjuk apróra vágott, tisztított mandulával.

Fokhagymás-sajtos kelvirág saláta

kelvirág	60 dkg
cukor	1 dkg
majonéz	12 dkg
tejföl	2 dl
citrom	1 db
mustár	3 dkg
főtt tojás	2 db
fokhagymás reszelt Pannónia sajt	15 dkg
fejes saláta	1/2db
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A rózsáira szedett kelvirágot megmossuk és sós, enyhén cukros vízben megfőzzük. Sajat főzőlevében kihűtjük, majd le-szűrjük és hűtőszekrénybe tesszük. A majonézt a tejjel elkeverjük, sóval, szűrt citromlével, mustárral, őrölt fehér borssal ízesítjük, majd hozzáadjuk a lereszelt főtt tojásokat. Az így elkészített öntethez keverjük a lehűtött kelvirágrózsákat, és a fokhagymás reszelt Pannónia sajtot. 1-2 órán át hűtőszekrényben tartjuk, hogy az ízek jól összeérjenek. Ha az öntet túl sűrű lenne, a kelvirág kihűlt főzőlevéből öntünk hozzá. Előhűtött tányéron, fejes saláta levélre halmozva tálaljuk.

Fondü füstölt sajttal

fokhagyma	4 gerezd
Karaván sajt	40 dkg
liszt	5 dkg
fehérbor	2 dl
konyak	1 dl
szerecsendió	
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A teflon edényt fokhagymával bedörzsöljük. Beletesszük a lereszelt Karaván sajtot, kevés liszttel elkeverjük és ráöntjük a bort. Állandó keverés mellett egészen addig melegítjük, amíg a sajt felolvad. Amikor forrni kezd, hozzáöntjük a konyakot, sóval, őrölt fehér borssal, reszelt szerecsendióval fűszerezzük. Tovább már nem szabad főzni. Átöntjük a fondü edénybe és állandóan melegen tartva tálaljuk. A mártogatáshoz fekete vagy barna kenyeret kínálunk.

Fürjtojás saláta hagymás krémsajttal

hagymás Medve krémsajt	20 dkg
majonéz	12 dkg
mustár	3 dkg
citrom	1 db
fejes saláta	2 db
fürjtojás	12 db
őrölt fehér bors	
só	

Elkészítése:

A hagymás Medve krémsajtot keverőtálba tesszük, hozzáadjuk a majonézt és habverővel simára keverjük. Sóval, őrölt fehér borssal, mustárral és citromlével ízesítjük. A fejes salátát megmossuk, szárazra itatjuk és néhány nagyobb levelet félretesszük. A többi kis darabokra tépjük és a krémsajtos öntetbe keverjük. Végül a főtt, negyedekre vágott fürjtojást is hozzáadjuk. A megmaradt salátaleveleket üvegtányérra rendezzük és ráhalmozzuk a kész salátát.

Füstölt sajttal töltött hideg paradicsom

Karaván sajt	20 dkg
párizsi	15 dkg
vaj	8 dkg
fokhagyma	2 gerezd
metélőhagyma	1 csomó
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
mustár	2 dkg
citrom	1/2 db
paradicsom	8 db
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A párizsit és 15 dkg Karaván sajtot apró kockákra vágunk, a maradék sajtot lereszeljük. A vajat habosra keverjük, sóval, őrölt fehér borssal, finomra vágott fokhagymával fűszerezük. Hozzáadjuk az apróra vágott metélőhagymát és zöldpetrezselymet, majd belekeverjük a mustárt és a citromlevet. Az így elkészített fűszeres vajhoz adjuk a felkockázott füstölt sajtot és a párizsit. Lazán összekeverjük. Az előkészített paradicsomokat megtöltjük a töltelékkel, s tetejüket reszelt sajttal gazdagon megszórjuk. Jól lehűtve, pirítós kenyérral kínáljuk.

Göcseji sajtsaláta

fejes saláta	2 db
újhagyma	1/2 csomó
rettek	1/2 csomó
sonka	10 dkg
főtt tojás	2 db
Zöldborsos Göcseji csemege sajt	15 dkg
kefir	2 dl
citrom	1 db
őrölt fehér bors	
só	

Elkészítése:

A megmosott salátaleveleket szárazra töröljük és kisebb darabokra tépjük. Az újhagymát és a retket megtisztítjuk és vékony szeletekre vágjuk, további felhasználásig a salátalevelekkel együtt hűtőszekrénybe tesszük. A sovány sonkát vékony csíkokra vágjuk, a főtt tojást karikákra szeleteljük. Ezután elkészítjük az öntetet. A zöldborsos Göcseji csemege sajtot apróra daraboljuk, hozzáadjuk a kefirt, sóval, őrölt fehér borssal, citromlével ízesítjük és fakanállal simára keverjük. A hozzávalókat és az öntetet óvatosan összekeverjük, hűtőszekrényben érleljük és jól lehűtve tálaljuk.

Gombás sajtsaláta

gomba	40 dkg
citrom	2 db
Pannónia sajt	20 dkg
főtt tojás	2 db
majonéz	12 dkg
tejszín	1 dl
ketchup	3 dkg
fejes saláta	1/2 db
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A kockákra vágott gombát citromos, sós vízben megfőzzük, leszűrjük és kihűtjük. A sajtot kockákra, a főtt tojást karikákra vágjuk és félretesszük. A majonézhez hozzáadjuk a ketchupot és a tejszínt. Simára keverjük, sóval, őrölt borssal, citromlével ízesítjük. Az elkészített mártásba belekeverjük a hozzávalókat és lehűtve, salátalevéltre rendezve, citromkarikákkal díszítve tálaljuk.

Hideg csirkesült hideg sajtmártással

csirke	1,4 kg
Medve krémsajt	20 dkg
zsír	8 dkg
tejföl	1 dl
mustár	2 dkg
ketchup	2 dkg
citrom	1/2 db
metélőhagyma	1 csomó
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
majoránna	
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A megtisztított és megmosott csirkét kívül-belül megsózzuk. Belsejébe kevés majoránna hintünk, majd tepsibe fektetjük és leöntjük forró zsírral. Közepes hőmérsékletű sütőben addig sütjük, ameddig a hús színt kap. Ekkor kevés vizet öntünk alá és gyakori locsolgatással készre sütjük. A sütőből kivéve kihűtjük, majd feldarabolva tála rendezzük. Közben elkészítjük a hideg sajtmártást. A Medve krémsajtot keverőtálba tesszük, hozzáadjuk a tejfölt és habverővel simára keverjük. Sóval, őrölt borssal, mustárral, ketchuppal és kevés citromlével ízesítjük. Belekeverjük az apróra vágott metélőhagymát és a zöldpetrezselymet. Jól lehűtve a hideg szárnyashús mellé kínáljuk.

Ínyenc saláta füstölt sajttal

rettek	12 dkg
vöröshagyma	10 dkg
zöldbab	12 dkg
cukor	1 dkg
paradicsom	10 dkg
uborka	10 dkg
fejes saláta	2 db
olaj	4 cl
citrom	1 db
Karaván sajt	12 dkg
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A megmosott retket és a megtisztított vöröshagymát vékony karikákra szeljük. Külön-külön edénybe téve egyenletesen megsózzuk és néhány percig állni hagyjuk. A zöldbabot kb. 2 cm-es darabokra vágjuk és gyengén sós, enyhén cukros vízben puhára főzzük, majd leszűrve kihűtjük. A paradicsomot és az uborkát karikákra vágjuk. A megmosott fejes saláta leveleit kisebb darabokra tépjük. Öblös keverőtálba tesszük a retket és a vöröshagymát, majd hozzáadjuk az összes előkészített zöldséget. Ráöntjük az olajat és a citromlevet, őrölt fehér borssal fűszerezzük. Tetejére reszeljük a füstölt sajtot és az egészet fakanállal lazán összekeverjük. Lefedve a hűtőszekrénybe tesszük és 2-3 órán keresztül hűtjük, hogy a saláta ízei jól összeérjenek.

Ízes sajtgolyócskák

natúr Göcseji csemege sajt	30 dkg
tejszín	2 dl
vöröshagyma	5 dkg
ecetes uborka	8 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
metélőhagyma	1 csomó
pirospaprika	
fekete bors, só	

Elkészítése:

A sajtot villával megtörjük, majd a tejszínt hozzáadva jól eldolgozzuk. A vöröshagymát lereszeljük és a darált ecetes uborkával együtt a sajthoz keverjük. Sóval, őrölt borssal fűszerezzük. A masszából dió nagyságú golyócskákat formálunk. Ízlés szerint vegyesen meghempergetjük finomra vágott zöldpetrezselyemben, metélőhagymában, pirospaprikában és durvára darált borsban. A különböző színű golyókat tála rendezzük és kínáljuk.

Kaliforniai saláta

fejes saláta	1 db
paradicsom	30 dkg
kapor	1 csomó
zöldpetrezselyem	1 cs.
citrom	1 db
Natúr Pannónia krémsajt	15 dkg
olívaolaj	5 cl
fokhagyma	2 gerezd
tejföl	2 dl
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A fejes salátát leveleire szedjük, megmossuk és apró darabokra tépjük. A paradicsomot karikákra szeljük, a kaprot, a zöldpetrezselymet és a citromfűvet apróra vágjuk. Az egészet jól összekeverjük, megöntözzük citromlével és tálalásig a hűtőszekrényben hűtjük. Ezután elkészítjük a salátaöntetet. A Pannónia krémsajtot elkeverjük az olajjal, a lereszelt fok-hagymával, a finomra vágott vöröshagymával és a tejfőllel. Sóval, őrölt fehér borsal ízesítjük. Tálaláskor a krémsajtos dresszinget nem öntjük rá a salátára, hanem külön tálban kínáljuk.

Köményes göcseji nyelvsaláta

karfiol	10 dkg
spárga	10 dkg
uborka	10 dkg
paradicsom	10 dkg
füstölt nyelv	20 dkg
Köményes Göcseji csemege sajt	15 dkg
majonéz	12 dkg
joghurt	2 dl
citrom	1 db
konyak	2 cl
torma	2 dkg
cukor	1 dkg
só	

Elkészítése:

A karfiolt sós vízben puhára főzzük. A spárgát 2-3 cm-es darabokra vágjuk és enyhén cukros, sós vízben szintén megfőzzük. Az uborkát és a paradicsomot karikákra szeleteljük. A főtt, füstölt nyelvet vékony szeletekre vágjuk. A sajtot apróbb kockákra daraboljuk. Az így előkészített hozzávalókat keverőtálban óvatosan összekeverjük, vigyázva, nehogy összetörjenek. A majonézzal elkeverjük a joghurtot, citromlével és konyakkal ízesítjük, majd reszelt tormát adunk hozzá. A mártást a salátára öntjük és összekeverjük. Jól lehűtve tálaljuk.

Különleges sajtkrémmel töltött hideg paradicsom

paradicsom	8 dkg
paradicsompüré	5 dkg
sonka	15 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
fejes saláta	1/4 fej
só, őrölt fehérbors	
oregánó	

Elkészítése:

Az egyforma nagyságú paradicsomokat kiválogatjuk. Néhány másodpercre forrásban lévő vízbe tesszük - így bőrét könnyen eltávolíthatjuk. A bőrétől megtisztított paradicsomok tetejét levágjuk, belsejüket óvatosan kikaparjuk úgy, hogy tölthetők legyenek. Belsejüket gyengén megsózzuk és egy kevés őrölt fehér borsal meghintjük. További felhasználásig a hűtőszekrénybe tesszük.

A paradicsompürét, a finomra vágott vagy darált sonkát és a reszelt sajtot összekeverjük, megsózzuk és oregánóval fűszerezünk.

Ezt a töltelékét ízlésesen a paradicsomokba töltjük, a paradicsomok levágott kalapját visszahelyezzük, majd hűtőbe téve, jól lehűtjük.

Megmosott és leszárított salátalevelekre tálaljuk, pirítós kenyeret adunk mellé.

Makarónisaláta kétféle sajttal

makaróni	20 dkg
marinált paradicsompaprika	10 dkg
csemege uborka	5 dkg
Göcseji csemege sajt	10 dkg
Karaván sajt	10 dkg
majonéz	20 dkg
joghurt	2 dl
citrom	1 db
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A makarónit enyhén sós vízben megfőzzük, leszűrjük, lecsepegtetjük és egyforma nagyságú, kisebb darabokra vágjuk. Csíkokra vágjuk a marinált paradicsompaprikát, a csemege uborkát és a Göcseji csemege sajtot. A majonézt keverőtálba tesszük, hozzáöntjük a joghurtot, őrölt fehér borssal, sóval, citromlével ízesítjük. A mártást simára keverjük, beletesszük a makarónit és a többi hozzávalót, majd fakanállal lazán átkeverjük. Végül a saláta tetejére reszeljük a füstölt Karaván sajtot. Jól lehűtve tálaljuk.

Mandarinós sajt koktél

majonéz	12 dkg
tejszín	5 cl
porcukor	2 dkg
Göcseji natúr sajt	15 dkg
citrom	1 db
mandarin	2 db
fejes saláta	1/2 fej
reszelt Pannónia sajt	5 dkg
só, fehérbors	

Elkészítése:

A majonézt keverőtálba tesszük, hozzáadjuk a tejszínt, majd sóval, porcukorral, citromlével és őrölt fehér borssal ízesítjük és nagyon jól összekeverjük.

A Göcseji sajtot és a meghámozott almát kis kockákra vágjuk. A mandarint megtisztítjuk és gerezdekre szedjük. Az így előkészített anyagokat a majonézes öntetbe keverjük.

A megmosott fejes saláta leveleket metéltre vágjuk, és a kehely poharak aljára elosztjuk. Rátesszük az elkészített koktélt, tetejét egy-egy mandarin gerezddel és kevés reszelt sajttal díszítjük.

Jól lehűtve tálaljuk.

Olasz nyelv saláta

főtt, füstölt marhanyelv	20 dkg
alma	10 dkg
uborka	10 dkg
burgonya (főtt)	10 dkg
majonéz	12 dkg
tejszín	1 dl
ketchup	3 dkg
mustár	3 dkg
citrom	1 db
fejes saláta	1/2 fej
Karaván sajt	20 dkg
só, őrölt fehérbors	
oregánó	

Elkészítése:

A főtt, füstölt marhanyelvet vékony metéltre vágjuk. Az almát, uborkát, burgonyát meghámozzuk és a nyelvhez hasonló metéltre szedjük.

A majonézt, a tejszínt, a ketchupot és a mustárt jól összekeverjük, sóval, törött borssal, citromlével, oregánóval ízesítjük, majd belekeverjük az összevágott anyagokat. A megmosott salátaleveleket az üvegtányérokra helyezük, ráhalmozzuk a salátát és gazdagon megszórjuk a reszelt füstölt sajttal.

Paradicsom vargányával töltve

paradicsom	8 db
vargánya gomba	35 dkg
vaj	8 dkg
vöröshagyma	5 dkg
zöldpetrezselyem	1 cs.
Pannónia sajt	15 dkg
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A paradicsomokat forró vízbe mártjuk, héjukat eltávolítjuk, majd kettévágjuk és belsejüket kikaparjuk. A megmosott vargánya gombát szűrőbe tesszük és pár percre forrásban lévő vízbe mártjuk. Amikor kihűlt, nagyon apró kockákra daraboljuk. A finomra vágott vöröshagymát felhevített vajban üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a gombát, sóval, őrölt borssal, vágott zöld-petrezselyemmel fűszerezzük. A lepirított, ízes gombával megtöltjük a paradicsomokat és egy kivajazott tűzálló tálba ültetjük. Tetejét reszelt sajttal bőven meghintjük és forró sütőben szép pirosra sütjük.

Paradicsomsaláta Pannónia sajtos öntettel

majonéz	12 dkg
tejföl	1 dl
citrom	1 db
paradicsom	12 dkg
Pannónia sajt	60 dkg
metélőhagyma	1 csomó
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A majonézt keverőtálba tesszük, hozzáadjuk a tejfölt és simára keverjük. Sóval, őrölt fehér borssal és szűrt citromlével ízesítjük, majd összekeverjük a lereszelt Pannónia sajttal. A paradicsomot leforrázzuk, héját így könnyen eltávolíthatjuk. Vékony karikákra vágjuk és tálra rendezzük. Leöntjük a jól lehűtött salátaöntettel, végül gazdagon meghintjük finomra vágott metélőhagymával.

Sajtos étvágyfalatok

fehérkenyér korong	24 db
vaj	5 dkg
Natúr Medve krémsajt	5 dkg
Gombás Medve krémsajt	5 dkg
Karaván sajt	8 dkg
olívabogyó	6 db
zöldpaprika	10 dkg
paradicsom	10 dkg
rettek	2 db
só	

Elkészítése:

Fehérkenyérből vagy zsúrkenyérből 24 db kisebb kerek korongot szúrunk ki. A vaját kevés sóval habosra keverjük és minden korongot vékonyan megkenünk vele. Háromféle Medve krémsajttal: natúr, hagymás és gombás ízűekkel 6-6 db korongot megkenünk. A füstölt Karaván sajtból a kenyérnél valamivel kisebb korongokat szúrunk ki és a megmaradt 6 kenyérekére tesszük. A natúr sajtos falatkákra egy-egy db olívabogyót, a hagymás ízűekre egy-egy vékonyra szelt zöldpaprikát, a gombásakra egy-egy paradicsomszeletet teszünk. A füstölt sajtos étvágy-falatokat egy-egy rettekkel díszítjük. Vegyesen felrakjuk a kis falatokat egy tálra és mindegyikbe fogvájót vagy műanyag pálcikát szúrunk.

Sajtos saláta

Karaván sajt	15 dkg
retkek	1 csomó
újhagyma	1/2 csomó
majonéz	12 dkg
fokhagyma	2 gerezd
capribogyó	2 dkg
ecetes uborka	5 dkg
mustár	3 dkg
ajókapasztá	2 dkg
fejes saláta	2 db
citrom	1 db
főtt tojás	2 db
őrölt fehér bors	
só	

Elkészítése:

A Karaván sajtot gyufaszálnyi csíkokra vágjuk. A retket és az újhagymát megtisztítjuk és felszeleteljük. A kapribogyót folyó víz alatt leöblítjük, finomra vágjuk és a majonézhez adjuk. Simára keverjük. Beletesszük a felaprított ecetes uborkát, a zúzott fokhagymát és a vékonyra szeletelt újhagymát. Kevés mustárral, ajókapasztával, és őrölt fehér borssal fűszerezzük, összekeverjük. A fejes salátát megmossuk, kisebb darabokra szaggatjuk, a retkekkel és a Karaván sajttal együtt az öntetbe forgatjuk. Citromlével ízesítjük. Tetejét cikkekre vágott főtt tojással és retkek-szeletekkel díszítjük. Jól lehűtve tálaljuk.

Sajtos sonkasaláta

sonka	8 dkg
Karaván sajt	8 dkg
tarja	8 dkg
fejes saláta	2 db
főtt tojás	2 db
retkek	1/2 csomó
vöröshagyma	5 dkg
olaj	5 cl
citrom	1 db
cukor	2 dkg
reszelt Karaván sajt	10 dkg
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A sonkát, a Karaván sajtot és a tarját egyforma szélességű, vékony csíkokra vágjuk. A fejes salátát megmossuk, apró darabokra tépjük, a főtt tojást karikára, a retket pedig cikkekre vágjuk. Az előkészített hozzávalókat óvatosan összekeverjük. A vöröshagymát finomra vágjuk, hozzáadjuk az olajat és a citromlevet, sóval, őrölt fehér borssal, cukorral ízesítjük. Az így elkészített öntetet a hozzávalókhöz adjuk és lazán összekeverjük. Fejes saláta levélre halmozzuk, reszelt Karaván sajttal meghintjük. Hűtőszekrényben érleljük, hidegen tálaljuk.

Sopszka saláta

kígyóuborka	20 dkg
paradicsom	20 dkg
zöldpaprika	10 dkg
vöröshagyma	10 dkg
olívaolaj	5 cl
Pannónia sajt	15 dkg
só	

Elkészítése:

A kígyóuborkát jól megmossuk és kockára vágjuk. A paradicsom héját eltávolítjuk és az uborkához hasonlóan daraboljuk. A zöldpaprikát kicsumázzuk és azt is szép, egyforma nagyságú kockára vágjuk. Az így előkészített anyagokat keverőtálba tesszük, megszórjuk finomra vágott vöröshagymával és lazán összekeverjük. A hűtőszekrénybe téve legalább egy órán át állni hagyjuk. Közvetlen a tálalás előtt megszórjuk, olívaolajjal meglocsoljuk és reszelt Pannónia sajttal megszórjuk.

Svájci saláta

burgonya	30 dkg
zeller	15 dkg
kígyóuborka	15 dkg
fejes saláta	1 db
zöldpaprika	10 dkg
paradicsom	10 dkg
majonéz	15 dkg
citrom	1 db
tejszín	1 dl
Pannónia sajt	12 dkg
Reszelt Pannónia sajt	8 dkg
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A burgonyát héjában, sós vízben megfőzzük. Ha kihűlt, meghámozzuk és metéltre vágjuk. Hasonlóan készítjük el és daraboljuk fel a zellert is. A kígyóuborkát megmossuk, vékony karikákra vágjuk, és egyenletesen megsózzuk. A fejes saláta leveleit apró darabokra tépjük. A paradicsomot leforrázzuk, héját lehúzzuk és a zöldpaprikával együtt kis kockára vágjuk. Az így előkészített hozzávalókat keverőedénybe tesszük. A majonézt szűrt citromlével, sóval, őrölt fehér borssal ízesítjük, majd a tejszínt hozzáöntve habverővel simára keverjük. A zöldségeket óvatosan beleforgatjuk a mártásba, majd hozzáadjuk a felkockázott Pannónia sajtot. Előhűtött üvegtányérokra, jól lehűtve tálaljuk. Tetejét reszelt Pannónia sajttal meghintjük és paradicsomkarikákkal díszítjük.

Tojásos csiperkesaláta sajttölcsérben

csiperkegomba	40 dkg	főtt tojás	3 db
citrom	1 db	Pannónia sajt	15 dkg
majonéz	12 dkg	fejes saláta	1/2 db
mustár	2 dkg	őrölt bors, só	
metélőhagyma	1 csomó		
zöldpetrezselyem	1/2 cs.		
tejszín	1 dl		

Elkészítése:

A gombát megtisztítjuk, megmossuk és cikkekre vágva gyengén sós, citromos vízben néhány percig főzzük. Levében kihűtjük, majd leszűrjük. A majonézt keverőtálba tesszük, sóval, őrölt borssal, mustárral, szűrt citromlével, finomra vágott metélőhagymával és zöldpetrezselyemmel ízesítjük, majd hozzákeverjük a tejszínt. A főtt tojásokat kockákra vágjuk és a gombával együtt óvatosan a mártáshoz keverjük. A Pannónia sajtot vékonyan felszeleteljük. A szeletekből tölcséreket formálunk és az elkészített salátával megtöltjük őket. A sajttölcséreket salátalevelekre helyezük és tálalás előtt jól lehűtjük.

Töltött burgonya csípőpaprikás Medve sajttal

burgonya	60 dkg	Tojás sárga	1 db
vaj	3 dkg	Pannónia sajt	5 dkg
liszt	3 dkg	fejes saláta	1/2 db
tejszín	1 dl	zselatin	1 dkg
Csípőpaprikás Medve sajt	15 dkg	só, pirospaprika	

Elkészítése:

A kiválogatott, hosszúkás, 12-15 dkg-os burgonyákat hideg vízben alaposan megmosunk. Szárazra töröljük, majd egy sütőlemezre téve a sütőben puhára sütjük. Sütés közben megforgatjuk, hogy mindenütt egyenletesen pirosra süljön. A sütőből kivéve kissé hűlni hagyjuk, majd óvatosan meghámozzuk úgy, hogy a burgonyát ne sértsük meg. Kihűlés után hosszanti irányban jól bevágjuk, hogy az elkészített sajtkrémmel tölthető legyen.

A vajat a liszttel felhevítjük, majd a tejszínt hozzáöntve felforraljuk. Beletesszük a Csípőpaprikás Medve sajtot, a tojássárgáját, kevés erős pirospaprikával fűszerezzük és takaréklángon, gyakori keveréssel krémmé főzzük. Amikor a krém langyosra hűlt, csillagszőves nyomósákba tesszük és ízlésesen a burgonyákba töltjük. A lereszelt Pannónia sajttal a sajtkrém külső részét beszórjuk. Hűtőszekrénybe téve jól lehűtjük, majd olvasztott aszpikkal vékonyra bekenjük. Zöldsaláta levélre tálaljuk.

Uborkasaláta törökösen

kígyóuborka	60 dkg
Karaván sajt	15 dkg
tejföl	2 dl
mustár	3 dkg
metélőhagyma	1 csomó
citrom	1 db
szerecsendió	
őrölt fehér bors, só	

Elkészítése:

A megmosott uborkát és a Karaván sajtot egyenlő nagyságú kockákra vágjuk. A tejfölt és a mustárt habverővel simára keverjük, majd hozzáadjuk a finomra vágott metélőhagymát és a joghurtot. Sóval, reszelt szerecsendióval, citromlével és őrölt fehér borssal ízesítjük, majd a sajttal és az uborkával lazán összekeverjük. Jól lehűtve, üvegtányérra tálalva kínáljuk.

Vegyes sajtsaláta retekkel

Pannónia sajt	10 dkg
Karaván sajt	10 dkg
Zöldborsos Göcseji csemege sajt	10 dkg
retkek	1 csomó
majonéz	12 dkg
tejszín	2 dl
citrom	1 db
fejes saláta	1/2 db
só	

Elkészítése:

A különféle sajtokat egyforma nagyságú, apró kockára vágjuk. A retket megmossuk, vékonyan felszeleteljük, megsózzuk és néhány percig állni hagyjuk. Gyengéden kinyomkodjuk, majd összekeverjük a sajtdarabokkal. A majonézt a tejszínnel simára keverjük, citromlével ízesítjük. Mártás sűrűségű öntetet kapunk. Ebbe keverjük a sajtokat és a retket, majd 1-2 órán át hűtőszekrényben érleljük. Salátalevelekre halmozva tálaljuk.

Vitaminsaláta zöldfűszeres krémsajttal

retkek	10 dkg
uborka	20 dkg
zöldpaprika	10 dkg
paradicsom	10 dkg
metélőhagyma	1 csomó
gomba	10 dkg
citrom	1 db
Zöldfűszeres Medve krémsajt	20 dkg
tejföl	2 dl
fejes saláta	1 db
főtt tojás	1 db
őrölt fehér bors	
citromfű, só	

Elkészítése:

A retket és az uborkát vékony karikákra vágjuk, külön edénybe téve egyenletesen megsózzuk és kb. 8-10 percig állni hagyjuk. A zöldpaprikát és a paradicsomot felszeleteljük, a metélőhagymát apróra vágjuk. A megtisztított és jól megmosott gombát vékony szeletekre vágjuk és kevés, enyhén sós, citromos vízben néhány percig pároljuk, majd kihűtjük. Keverőtálba tesszük a zöldfűszeres krémsajtot, hozzáöntjük a tejfölt és habverővel simára keverjük. Sóval, őrölt fehér borssal, citromfűvel, citromlével ízesítjük és hozzáadjuk az apróra vágott metélőhagymát. Belekeverjük az előkészített zöldségeket és a jól megmosott, apró darabokra tépett fejes salátát. Talpas poharakban, tetejükön tojaskarikákkal, jól behűtve kínáljuk.

TÉSZTÁK**Burgonyalángos Karaván sajtkrémmel**

burgonya	1,4 kg
liszt	50 dkg
élesztő	2 dkg
tej	3 dl
cukor	3 dkg
Karaván sajtkrém	15 dkg
olaj	3 dl
só	

Elkészítése:

A burgonyát megtisztítjuk és enyhén sós vízben puhára főzzük. Leszűrjük, lecsepegtetjük, még melegen áttörjük. Az átszitált lisztet langyos helyre tesszük. Az élesztőből langyos tejjel, cukorral és 10 dkg liszttel kovászt készítünk. Letakarva, a tűzhely közelében megkelesztjük. A liszthez hozzáadjuk az áttört burgonyát, a kovászt és a langyos tejet. Megsózzuk, összedolgozzuk, tetejét kevés liszttel megszórjuk és tiszta konyharuhával letakarva langyos helyen megkelesztjük. Amikor a tészta megkelt, lisztezett gyúródeszkára helyezük és kb. fél cm vastagra kinyújtjuk. Kiszaggatjuk és bő, forró olajban szép pirosra sütjük. Tetejét Karaván sajtkrémmel megkenjük és frissen fogyasztjuk.

Burgonyatészta sajtos derelye

burgonya	1 kg
liszt	20 dkg
tojás	1 db
zsír	8 dkg
Pannónia sajt	20 dkg
vaj	5 dkg
só	

Elkészítése:

A sós vízben héjában megfőzött burgonyát megtisztítjuk és áttörjük. Gyúródeszkára tesszük, szétterítjük és kis sé húlni hagyjuk, majd a liszt, a tojás, 3 dkg zsír és só hozzáadásával közepesen kemény tésztává gyúrjuk. Ujjnyi vastagságúra kinyújtjuk és 5x5 cm-es kockákra vágjuk. Mindegyik kocka közepére reszelt sajtot teszünk, majd a tésztaékeket összehajtogatjuk és széleiket jól összenyomkodjuk. Sós vízben kifőzzük. A megmaradt zsírt a vajjal együtt felolvasztjuk. A derelyét egy tepsibe terítjük, a vajjas zsírral meglocsoljuk és megszórjuk a maradék reszelt sajttal. Sütőbe tesszük és a sajt olvadásáig sütjük.

Frissen sült sajtos érmék

főtt burgonya	20 dkg
vaj	10 dkg
Reszelt Pannónia sajt	15 dkg
liszt	25 dkg
sütőpor	2 dkg
olaj	3 dl
só, pirospaprika	

Elkészítése:

A héjában, sós vízben megfőzött burgonyát megtisztítjuk és lereszeljük. Hozzáadjuk a vajat, 10 dkg reszelt Pannónia sajtot, a lisztet, a sütőport és a sót, majd tésztává gyúrjuk. Lisztezett deszkára tesszük, ceruzavastagságúra kinyújtjuk és kis korongokat szúrunk ki belőle. Serpenyőben olajat hevítünk és a korongokat megsütjük. Még melegen megszórjuk a megmaradt reszelt Pannónia sajttal. Ízlés szerint tetejét kevés pirospaprikával színesíthetjük.

Füstölt sajtos sztrapacska

burgonya	80 dkg
liszt	30 dkg
tojás	1 db
zsír	6 dkg
füstölt szalonna	10 dkg
Karaván sajt	20 dkg
tejföl	2 dl
só	

Elkészítése:

A megtisztított burgonyát lereszeljük, majd liszttel, a tojással és 3 dkg zsírral galuska keménységű tésztát készítünk. Megsózzuk, majd enyhén sózott, forrásban lévő vízbe szaggatjuk. Amikor a galuska a víz felszínére jött, szűrőkanállal kiszedjük és jól lecsepegtetjük. A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk és serpenyőbe téve egy kevés zsíron kisütjük, majd a szalonnazsírt leszűrjük. A kifőzött galuskát összekeverjük a szalonnazsírral, és a fele mennyiségű lereszelt Karaván sajttal, majd a sütőbe téve jól átforrosítjuk. Tálaláskor meglocsoljuk tejjel, rászórjuk a kisütött szalonnát és a sajtot.

Kapros-sajtos túrógaluska

tehéntúró	10 dkg
liszt	30 dkg
tojás	2 db
kapor	1/2 csomó
vaj	5 dkg
Pannónia sajt	15 dkg
só	

Elkészítése:

Az áttört tehéntúrót egy keverőtálba tesszük. Hozzáadjuk a lisztet és a tojást, majd annyi vizet, hogy közepesen sűrű tésztát kapjunk. Megsózzuk és apróra vágott kaporral megszórjuk. Jól összekeverjük, galuskaszaggatóval enyhén sós, forrásban lévő vízbe szaggatjuk és kifőzzük. Leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük és jól lecsepegtetjük. Egy tűzálló tálat kivajazunk, beleborítjuk a kifőzött galuskát és a tetejére szórjuk a lereszelt Pannónia sajtot. Előmelegített sütőbe téve addig sütjük, ameddig a sajt a tetején megolvad és szép pirosra sül.

Köményes-sajtos pogácsa

liszt	25 dkg
vaj	12 dkg
tojás	2 db
tojássárgája	1 db
Reszelt Pannónia sajt	12 dkg
tejföl	1 dl

szerecsendió

köménymag

pirospaprika

őrölt bors, só

Elkészítése:

Az átszitált lisztet a vajjal elmorzsoljuk, megsózzuk, őrölt borssal és reszelt szerecsendióval fűszerezzük. Hozzáteszünk egy egész tojást, egy tojássárgáját, a reszelt sajtot és annyi tejfölt, hogy összegyúrva közepes keménységű tésztát kapjunk. Letakarva hideg helyen egy órát pihentetjük, közben kétszer kinyújtjuk és meghajtogatjuk. Végül kb. 2 cm vastagságúra nyújtjuk, a kés fokával berácsoljuk a tetejét és kisebb pogácsákat szaggatunk ki belőle. Sütőlemezre tesszük, felvert tojással megkenjük, köménymaggal és kevés pirospaprikával megszórjuk. Közepesen meleg sütőben megsütjük.

Krémsajtos eperkrém

natúr Medve tömlős sajt	30 dkg
eper	20 dkg
tejszín	3 dl
porcukor	8 dkg

Elkészítése:

Az epret megmossuk és néhány szép szemet félreteszünk. A Medve tömlős sajtot habüstbe tesszük, hozzáadjuk az epret és habverővel simára keverjük. A tejszínt habbá verjük, cukorral ízesítjük és a felét az epres sajthoz keverjük. Talpas pohá-rakba tesszük, a megmaradt tejszínnel és eperrel díszítjük. Lehűtve, ostyával vagy pis-kótászelettel kínáljuk.

Leveles sajtos rúd

liszt	30 dkg
sütőpor	1 dkg
vaj	10 dkg
tojás	2 db
Pannónia sajt	35 dkg
só	

Elkészítése:

A lisztet a gyűrődeszkára szitáljuk, megsózzuk és rászórjuk a sütőport. Közepébe helyezük a lágy vaját, egy kevés víz hozzáadásával keményebb tésztává gyúrjuk és jól kidolgozzuk. Letakarva kb. fél órát pihentetjük, majd kinyújtjuk. A felvert tojással megkenjük és egyenletesen rászórunk 8-10 dkg reszelt Pannónia sajtot. Ezután a tésztát összehajtogatjuk, és ismét pihentetjük. Még kétszer kinyújtjuk, mindkét nyújtásnál sajttal megszórjuk és hajtogatjuk, közben néhány percig a hűtőszekrényben pihentetjük. Végül ujjnyi vastagra kinyújtjuk és rudakra vágjuk. Megkenjük tojással és meghintjük a maradék reszelt sajttal. Közepes hő-mérsékletű sütőben szép sárgára sütjük.

Nagymama sajtfánkja

tej	2 dl
vaj	5 dkg
liszt	15 dkg
Reszelt Pannónia sajt	8 dkg
tojás	3 db
olaj	2 dl
szerecsendió, só	

Elkészítése:

A tejet a vajjal felforraljuk. Állandó keverés mellett hozzáadjuk a lisztet és a reszelt sajtot. Sóval és reszelt szerecsendióval ízesítjük. Addig főzzük, amíg az edény falától el nem válik. A tűzről levéve kihűtjük, majd egyenként belekeverjük az egész tojásokat, úgy, hogy a massa teljesen sima legyen. Nem túl forró olajba evőkanállal beleszagatjuk és lassú sütéssel mindkét oldalát pirosra sütjük. Azonnal tálaljuk, mert csak frissen élvezhető igazán.

Sajtos darafánk

tej	8 dl	olaj	3 dl
vaj	8 dkg	só	
búzadara	30 dkg		
tojássárgája	4 db		
tejföl	1/2 dl		
Pannónia sajt	25dkg		

Elkészítése:

A tejet 5 dkg vajjal felforraljuk, enyhén megsózzuk és állandó keverés mellett, lassan hozzáöntjük a búzadarát. Addig főzzük, amíg besűrűsödik. Ezután a sütőbe tesszük, lefedve kb. 20-25 percig pároljuk. Amikor a dara a tejben megduzzadt, kivesszük a sütőből és egyenként belekeverjük a tojások sárgáit, a tejfölt és 15 dkg reszelt Pannónia sajtot. Egy tepsit vagy egy sütőlemezt vajjal kikenünk és ezen a sajtos masszát kb. 1 cm vastagságúra elsimítjuk. Letakarjuk, hideg helyre tesszük és amikor kihűlt, fánkszagatóval kiszúrjuk. A korongokat bő, forró olajban megsütjük. Lecsepegtetjük és még forrón mindegyiket megszórjuk reszelt sajttal.

Sajtos keksz

liszt	25 dkg
sütőpor	2 dkg
tojás	1 db
zsír	8 dkg
tej	2 dl
Pannónia sajt	10 dkg
só	

Elkészítése:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, hozzáadjuk a tojást, 5 dkg zsírt, megsózzuk és annyi tejet öntünk hozzá, hogy összegyúrva kemény tésztát kapjunk. A tésztát papírvékonyra kinyújtjuk és meleg zsírral átkenjük, majd megszórjuk 10 dkg reszelt Pannónia sajttal. Ezután összehajtjuk és még ötször megismételjük a nyújtást. Végül kétfoknyi vastagságúra kinyújtjuk, ujjnyi széles darabokra vágjuk és zsírozott sütőlapra helyezük. Hegyes késsel 3-4 helyen megszurkáljuk és közép meleg sütőben szép sárgára sütjük.

Sajtos metélt

finomliszt	50 dkg
tojás	2 db
vaj	5 dkg
Pannónia sajt	20 dkg
tejföl	2 dl
só	

Elkészítése:

A lisztet átszitáljuk, gyúródeszkára tesszük és közepébe mélyedést készítünk. Ebbe ütjük a tojást, sózzuk és egy kevés vizet hozzáöntve jól összedolgozzuk. Kis cipókat formálunk belőle, ezeket is külön-külön jól kidolgozzuk, tetejüket vékonyan beolajozzuk és letakarva 10-15 percig pihentetjük. Lisztezett gyúródeszkán vékonyra kinyújtjuk és 3-4 mm-es szélességű metéltre vágjuk. A széles metéltet enyhén sós vízben kifőzzük, leszűrjük, majd egy kevés olvasztott vajjal összekeverjük és megforrosítjuk. Tálaláskor bőségesen meghintjük reszelt Pannónia sajttal. Külön tálban tejfölt kínálunk hozzá.

Sajtos rétes

vaj	6 dkg
liszt	4 dkg
tej	2 dl
tej	1 dl
Reszelt Pannónia sajt	20 dkg
zöldpetrezselyem	1/2 cs.
tojás	3 db
réteslap	4 db
szerecsendió	
só	

Elkészítése:

Egy kisebb edényben felolvasztunk 4 dkg vajat, hozzáadjuk a lisztet, gyorsan elkeverjük és habzásig hevítjük. Felengedjük a forró tejjel és habverővel folyamatosan kevergetve, mérsékelt tűzön 4-5 percig főzzük. A tűzről levéve belekeverjük a tejfölt, a reszelt sajtot, az apróra vágott zöldpetrezselymet és a tojások sárgáit. Reszelt szerecsendióval ízesítjük. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük és hozzákeverjük a töltelékhez. Két-két réteslapot olvasztott vajjal megkenve egymásra helyezünk, kétujjnyi szélesen rákenjük a töltelékhez, majd a konyharuha segítségével - amelyre a réteslapot fektettük - felcsavarjuk. Vajjal vékonyan megkent sütőlapra tesszük, tetejét olvasztott vajjal megkenjük és közepesen meleg sütőben készre sütjük.

Sörivők sajtos rúdja

reszelt Pannónia sajt	35 dkg	tojás	1 db
vaj	12 dkg	pirospaprika	
liszt	35 dkg	só	
sütőpor	1 dkg		
tejföl	1-1,5 dl		

Elkészítése:

A vaját 25 dkg reszelt sajttal habosra keverjük. A lisztet gyúródeszkára szitáljuk, rászórjuk a sütőport, középre tesszük a sajtos vajat, megsózzuk és annyi tejfölt adunk hozzá, hogy összegyúrva közepesen kemény tésztát kapjunk. Ízlés szerint kevés pirospaprikával ízesíthetjük. A tésztából ujjnyi vastag rudakat formálunk, megkenjük felvert tojással, meghintjük reszelt sajttal és sóval. Forró sütőben szép világosra sütjük.

Sváb sajtos burgonyafánk

főtt burgonya	30 dkg	tojásfehérje	1 db
liszt	18 dkg	olaj	3 dl
tojás	1 db	só	
Pannónia sajt	15 dkg		

Elkészítése:

A főtt burgonyát még melegen áttörjük és gyúródeszkára tesszük. Hozzáadjuk az átszitált lisztet, megsózzuk és beleütjük a tojást. Összegyúrjuk és lisztezett gyúródeszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk. Pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Az egyik tészta közepére reszelt sajtot teszünk, széleit tojásfehérjével megkenjük és ráteszünk egy másik tésztát, amelyet valamivel kisebb pogácsa-szaggatóval szúrtunk ki. Széleit rányomkodjuk. Bő, forró olajban mindkét oldalát világospirosra sütjük. Lecsepegtetjük, tálra tesszük és reszelt sajttal megszórjuk.

Számadó juhász lapcsánkája gazdagon

burgonya	1 kg
fokhagyma	3 gerezd
liszt	20 dkg
tojás	2 db
olaj	8 cl
juhtúró	10 dkg
sonka	8 dkg
Karaván sajt	12 dkg
őrölt bors, só	

Elkészítése:

A nyers burgonyát lereszeljük, őrölt borssal, zúzott fokhagymával, sóval ízesítjük. Liszttel és az egész tojásokkal elkeverjük. Palacsintasütőben olajat forrósítunk és az elkészített burgonyás masszából kisebb lepénykéket sütünk. A lepényeket megkenjük juhtúróval és megszórjuk az apró kockákra vágott sonkával és füstölt Karaván sajttal. Egy-két percre forró sütőbe tesszük. Azonnal fogyasztjuk.

Szicíliai sajtos szalvétagombóc

tojás	6 db
tejföl	4 dl
liszt	30 dkg
vaj	10 dkg
Pannónia sajt	20 dkg
só	

Elkészítése:

A tojásokat a tejjel simára habarjuk. Lassan hozzáöntjük a lisztet és fakanállal addig keverjük, amíg sűrű tésztatömeggé áll össze. Hozzáadjuk a lágy vajat, csipetnyi sóval ízesítjük és belekeverünk 5 dkg reszelt sajtot. Egy tiszta ruhaszalvétát az asztalra terítünk, lágy vajjal megkenjük és rátesszük az elkészített tésztát. A szalvéta négy csücskét összefogjuk, a tésztát szorosan belecavarjuk és zsineggel rögzítjük. Forrásban lévő, enyhén sós vízbe lógatjuk és 50-55 percig takaréklángon főzzük. Ezután kivesszük, kicsomagoljuk a ruhából és tálra borítjuk. Olvasztott vajjal megöntözzük és meghintjük a maradék reszelt sajttal.

SAJT ÉS BOR

A sajtot és a bort **évszázadok óta fogyasztják együtt** (ami persze nem jelenti azt, hogy a sajt nem megy egy jóféle sörhöz is). Nincsenek nagyon szigorú szabályok arra, hogy mit mivel lehet inni, általánosságban azonban azt mondhatjuk: **minél puhább, fehérebb a sajt, annál csípősebb, gyümölcs-aromásabb bor** illik hozzá.

Mégis, néhány alapelv: a fehér borok általában jobban illenek a sajthoz, mint a vörösek. Ugyanakkor a **nagyon lágy sajtokhoz**, például kecskesajtokhoz mégis **vöröset ajánlanak** a szakértők. A **nagyon sós sajtokhoz savanykás, például rizlingbort** ajánlunk.

Íme néhány példa arra, milyen **sajthoz milyen bor** illik:

Sajttípus	Hozzá illő bor
Sport sajt, Tartare	Egri leányka, Sauvignon Blanc
Göcseji Csemege	Szekszárdi Kadarka
Trappista	Egri Bikavér
Tihany Camembert, Geramont	Cserszegi Fűszeres
St. Agur	Badacsonyi Muskotályos
Medve	Bátaszéki Sauvignon Blanc
Karaván	Juhfark
Pannónia	Villányi Kékoportó
Márványsajt	Portói, Madeira, Sherry
Boursin	Fűszeres Tramini
Premium Brie	Champagne, Sherry
Átlagos Brie	Cabernet
Camembert	Cabernet
Köményes	Fűszeres tramini
Cheddar, lágy	Champagne, Chardonnay
Cheddar, erős	Cabernet, Rioja, Sauvignon Blanc
Krémsajt	Cirfandli
Danish Blue	Cabernet
Edami	Rizling, Champagne
Feta	Beaujolais
Kecskesajt	Sancerre, Vouvray
Gorgonzola	Sauternes - Bordeaux
Gouda	Rizling, Champagne
Gruyere	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Provolone	Chardonnay
Roquefort	Portói
Stilton	Portói
Swiss	Fűszeres Tramini