

# Topinky

a to co k nim a na ně patří...

## **O B S A H** (abecedně)

1.

<a href="#">Bramborový tatarák.....</a>	<a href="#">4</a>
<a href="#">Celerová pomazánka se sýrem.....</a>	<a href="#">4</a>
<a href="#">Cikánské topinky.....</a>	<a href="#">4</a>
<a href="#">Česneková pomazánka s vařeným vejcem.....</a>	<a href="#">4</a>
<a href="#">Česneková červená pomazánka (Slovensko).....</a>	<a href="#">4</a>
<a href="#">Ďábelská pomazánka na topinky.....</a>	<a href="#">5</a>
<a href="#">Ďábelské toasty.....</a>	<a href="#">5</a>
<a href="#">Drábské maso.....</a>	<a href="#">5</a>
<a href="#">Falešný tatarák.....</a>	<a href="#">6</a>
<a href="#">Fazolová pomazánka.....</a>	<a href="#">6</a>
<a href="#">Francouzský salát z ředkviček.....</a>	<a href="#">6</a>
<a href="#">Houbová pomazánka Táňa.....</a>	<a href="#">7</a>
<a href="#">Houbová směs na topinky.....</a>	<a href="#">7</a>
<a href="#">Chlebové řízky.....</a>	<a href="#">7</a>
<a href="#">Jadranské topinky (1).....</a>	<a href="#">7</a>
<a href="#">Jadranské topinky (2).....</a>	<a href="#">8</a>
<a href="#">Jednoduché topinky.....</a>	<a href="#">8</a>
<a href="#">Jelení skok.....</a>	<a href="#">8</a>
<a href="#">Kari chlebičky.....</a>	<a href="#">9</a>
<a href="#">Kari salát.....</a>	<a href="#">9</a>
<a href="#">Kukuřično-bramborové pagáče s pomazánkou.....</a>	<a href="#">9</a>
<a href="#">Kuřecí topinky.....</a>	<a href="#">10</a>
<a href="#">Lutenice na topinky.....</a>	<a href="#">10</a>
<a href="#">Masová pomazánka na topinky.....</a>	<a href="#">10</a>
<a href="#">Mlsné topinky.....</a>	<a href="#">10</a>
<a href="#">Mroky.....</a>	<a href="#">11</a>
<a href="#">Obložené topinky (1).....</a>	<a href="#">11</a>
<a href="#">Obložené topinky (2).....</a>	<a href="#">11</a>
<a href="#">Osvěžující topinky.....</a>	<a href="#">11</a>
<a href="#">P o m a z á n k a na topinky.....</a>	<a href="#">12</a>
<a href="#">Pálivá pomazánka na topinky.....</a>	<a href="#">12</a>
<a href="#">Pivní blues, aneb hoří, má panenka.....</a>	<a href="#">12</a>
<a href="#">Pomazánka na topinky.....</a>	<a href="#">13</a>
<a href="#">Pomazánka strýca Jiřana.....</a>	<a href="#">13</a>
<a href="#">Pomazánka ze zbytků masa.....</a>	<a href="#">13</a>
<a href="#">Rychlá večeře.....</a>	<a href="#">13</a>
<a href="#">Směs na topinky.....</a>	<a href="#">14</a>
<a href="#">Směs na topinky podle Jana.....</a>	<a href="#">14</a>
<a href="#">Směs na topinky podle Pavla.....</a>	<a href="#">14</a>
<a href="#">Tatarský biftek falešný.....</a>	<a href="#">14</a>
<a href="#">Tatarský biftek z hovězího.....</a>	<a href="#">15</a>

<a href="#">Topinka á la Michal.....</a>	<a href="#">15</a>
<a href="#">Topinka Kalimero.....</a>	<a href="#">15</a>
<a href="#">Topinka obložená.....</a>	<a href="#">16</a>
<a href="#">Topinka s masem a se zeleninou.....</a>	<a href="#">16</a>
<a href="#">Topinky.....</a>	<a href="#">16</a>
<a href="#">Topinky Arnošta z Pardubic.....</a>	<a href="#">16</a>
<a href="#">Topinky maňana.....</a>	<a href="#">17</a>
<a href="#">Topinky obložené vejci a uzeným masem.....</a>	<a href="#">17</a>
<a href="#">Topinky s houbovou směsí.....</a>	<a href="#">17</a>
<a href="#">Topinky s pomazánkou z Nivy.....</a>	<a href="#">17</a>
<a href="#">Topinky s tvarůžky.....</a>	<a href="#">18</a>
<a href="#">Topinky s vajíčkem.....</a>	<a href="#">18</a>
<a href="#">Topinky se sýrem.....</a>	<a href="#">18</a>
<a href="#">Topinky se šunkou a s pivem.....</a>	<a href="#">18</a>
<a href="#">Topinky v sýru.....</a>	<a href="#">19</a>
<a href="#">Topinky ve vajíčku.....</a>	<a href="#">19</a>
<a href="#">Tvarůžková pěna s česnekem.....</a>	<a href="#">19</a>
<a href="#">Vaječné topinky.....</a>	<a href="#">20</a>
<a href="#">Vaječné topinky Pikant.....</a>	<a href="#">20</a>
<a href="#">Vaječné topinky se sýrem a kořením tzatziki.....</a>	<a href="#">20</a>
<a href="#">Voňavé topinky.....</a>	<a href="#">20</a>
<a href="#">Zeleninová pomazánka na topinky.....</a>	<a href="#">21</a>
<a href="#">... a na závěr mňamka.....</a>	<a href="#">21</a>
<a href="#">pomazánka "Dlabanec".....</a>	<a href="#">21</a>

## **Bramborový tatarák**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

Vše smícháme a mažeme na topinky s česnekem.

## **Celerová pomazánka se sýrem**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Cikánské topinky

### Ingrediencie:

Veka, tavený sýr se šunkou nebo uzeným  
česnek, křen

### Popis přípravy:

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

## Česneková pomazánka s vařeným vejcem

### 1 porce

#### Ingrediencie:

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

#### Popis přípravy:

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

## Česneková červená pomazánka (Slovensko)

### 1 porce

#### Ingrediencie:

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

#### Popis přípravy:

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

## Ďábelská pomazánka na topinky

### 4 porce

#### Ingrediencie:

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

#### Popis přípravy:

Maso orestujeme na velké pánvi, všechnu zeleninu pomeleme na masovém strojku, přidáme Deko a asi 90 minut dusíme do zhoustnutí. Nakonec směs osolíme, přikořeníme. Plníme do menších skleniček, ihned zavičkujeme a na 10 min obrátíme dnem vzhůru.

## Ďábelské toasty

**4 porce**

**Ingrediencie:**

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

**Popis přípravy:**

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

## Drábské maso

**4 porce**

**Ingrediencie:**

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

**Popis přípravy:**

A teď to roztočíme!

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

## Falešný tatarák

**Ingrediencie:**

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

**Popis přípravy:**

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

Mažeme na topinky.

## Fazolová pomazánka

**4 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Francouzský salát z ředkviček

**3 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Houbová pomazánka Táňa

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Houbová směs na topinky

**2 porce**

### **Ingredience:**

400 g čerstvých hub  
200 g papriky, 150 g rajčat  
150 g cibule, 1 palička česneku  
2 lžíce kečupu, 2 lžíce sojové omáčky

2 lžíce hořčice, 1 kostka Masoxu  
200 g šunky, 2 lžíce sádla  
pepř, sůl, chléb

### **Popis přípravy:**

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

## **Chlebové řízky**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## **Jadranské topinky (1)**

### **4 porce**

#### **Ingredience:**

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

#### **Popis přípravy:**

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

## **Jadranské topinky (2)**

### **4 porce**

#### **Ingredience:**

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

#### **Popis přípravy:**

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

## **Jednoduché topinky**

### **4 porce**

#### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## **Jelení skok**

### **8 porcí**

#### **Ingredience:**

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

#### **Popis přípravy:**

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

## **Kari chlebičky**

### **1 porce**

#### **Ingredience:**

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

#### **Popis přípravy:**

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

## **Kari salát**

#### **Ingredience:**

1 čínské zelí, 1 kari dresink  
1 kuře, chléb na topinky, česnek

#### **Popis přípravy:**

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

## Kukuřično-bramborové pagáče s pomazánkou

1 porce

### Ingredience:

mouka kukuřičná 400 g, brambory 400 g, olej 100 ml  
kaše kukuřičná 200 g, jogurt 150 g, droždí 50 g, sůl  
sýr tvrdý 100 g, rajský protlak 50 g  
bazalka 1, oregáno 1, česnek-2 stroužky  
cibule 1 ks, olej 2 lžíce, sůl

### Popis přípravy:

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

### Pomazánka:

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

## Kuřecí topinky

### Ingredience:

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

### Popis přípravy:

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

## Lutenice na topinky

4 porce

### Ingredience:

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

### Popis přípravy:

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

## Masová pomazánka na topinky

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Mlsné topinky

### **4 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Mroky

### **2 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Obložené topinky (1)

**1 porce**

**Ingrediencie:**

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

**Popis přípravy:**

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

## Obložené topinky (2)

**2 porce**

**Ingrediencie:**

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

**Popis přípravy:**

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

## Osvěžující topinky

**1 porce**

**Ingrediencie:**

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

**Popis přípravy:**

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

## P o m a z á n k a na topinky

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Pálivá pomazánka na topinky

### **4 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Pivní blues, aneb hoří, má panenka

### **4 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Pomazánka na topinky

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Pomazánka strýca Jiřana

### **4 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Pomazánka ze zbytků masa

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Rychlá večeře

### **2 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Směs na topinky

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Směs na topinky podle Jana

### Ingredience:

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

### Popis přípravy:

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

## Směs na topinky podle Pavla

### 4 porce

### Ingredience:

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

### Popis přípravy:

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

## Tatarský biftek falešný

### 3 porce

### Ingredience:

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

### Popis přípravy:

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

## Tatarský biftek z hovězího

### 4 porce

### Ingredience:

hovězí zadní 25 dkg, cibule  
kečup (ostrý), worcestr, hořčice  
vajínko (žloutek), pepř, sůl

**Na topinky:** olej nebo sádlo, česnek

### Popis přípravy:

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

### Topinky:

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

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

## Topinka á la Michal

**1 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Topinka Kalimero

**5 porcí**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

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

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

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

### **Varianta:**

Možno použít libovolné minutkové maso a libovolnou kvalitní uzeninu.

## Topinka obložená

**4 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Topinka s masem a se zeleninou

**2 porce**

**Ingrediencie:**

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

**Popis přípravy:**

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

## Topinky

**1 porce**

**Ingrediencie:**

krajíc chleba, sojová omáčka  
česnek, olej

**Popis přípravy:**

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

## Topinky Arnošta z Pardubic

**3 porce**

**Ingrediencie:**

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

**Popis přípravy:**

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

## Topinky maňana

**4 porce**

**Ingrediencie:**

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

**Popis přípravy:**

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

## Topinky obložené vejci a uzeným masem

**1 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

Vejce dobře rozkvedláme, pak k nim přidáme na drobné kostičky nakrájené maso, rozsekané kapary a pažitku, osolíme, opeříme a dobře promícháme. Na větší pánvi nebo v kastrole rozpálíme máslo, nalijeme do něj vaječnou směs a za stálého míchání vařečkou ji necháme na mírném ohni tak dlouho, až kašovitě zhoustne. Hotovou vaječnou směs pak silně potřeme připravené horké topinky.  
Povrch topinek posypeme osmaženou strouhanou houskou a ihned podáváme.  
(Místo uzeného masa můžeme do směsi nakrájet také uzenáče nebo na másle podušené houby).

## Topinky s houbovou směsí

**4 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Topinky s pomazánkou z Nivy

**3 porce**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## Topinky s tvarůžky

**2 porce**

**Ingredience:**

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

**Popis přípravy:**

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

## Topinky s vajíčkem

**6 porcí**

**Ingredience:**

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

**Popis přípravy:**

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

## Topinky se sýrem

**1 porce**

**Ingredience:**

Chleba, sádlo  
Tavený sýr, sůl, česnek

**Popis přípravy:**

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

## Topinky se šunkou a s pivem

**5 porcí**

**Ingredience:**

sýr ementál 250 g  
šunka 200 g, chléb 10  
pivo 250 ml, máslo 60 g  
pepř mletý, sůl

**Popis přípravy:**

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

## Topinky v sýru

**1 porce**

**Ingredience:**

starší chléb, Eidam cihla

1 vejce, kmín, olej

**Popis přípravy:**

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

## Topinky ve vajíčku

**2 porce**

**Ingredience:**

4 krajíce staršího (tvrdšího) chleba

2 - 3 vejce (podle velikost krajíců)

1/2 dl oleje

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

**Popis přípravy:**

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

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

## Tvarůžková pěna s česnekem

**Ingredience:**

125 g pravé olomoucké tvarůžky

75 g másla, 60 g majonézy

1,5 dl mléka, česnek podle chuti

**Popis přípravy:**

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

## Vaječné topinky

**4 porce**

**Ingredience:**

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

**Popis přípravy:**

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

## Vaječné topinky Pikant

**Ingredience:**

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

**Popis přípravy:**

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

## Vaječné topinky se sýrem a kořením tzatziki

**4 porce**

**Ingredience:**

chléb, sýr plátkový, vejce  
olej, koření tzatziki

**Popis přípravy:**

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

## Voňavé topinky

**Ingredience:**

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

**Popis přípravy:**

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

## Zeleninová pomazánka na topinky

**8 porcí**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

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

## ... a na závěr mňamka

### **pomazánka "Dlabanec"**

### **Ingredience:**

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

### **Popis přípravy:**

2 lžíce octa, 2 lžíce rajského protlaku /kečupu/  
2 lžíce oleje, 2 lžíce w orchestrové omáčky  
2 kostky cukru, 2 lžíce plnotučné hořčice  
To vše se povaří, až se spojí, nechá se vychladit

Pak se vezme

1 kg telecích párků /kabanosu - raději uvařit/  
1 velká cibule  
2 okurky nebo sterilizovaná paprika  
1-2 feferonky, 2-4 stroužky česneku  
To vše se umele na masovém strojku

Do umleté hmoty se přidá svařená a vychlazená omáčka a 30 dkg majonézy, promíchá a nechá odležet. Pomazánka je vhodná na chlebičky, topinky zhruba na 50 chlebičeků.

### **Poznámka:**

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