

Domácí pivní sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- romadúr 125 g
- tvaroh 250 g
- pivo 1 dl
- mletá paprika 1 lžička
- máslo 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Romadúr nastrouháme na jemno
2. V misce utřeme máslo do pěny a vmícháme k němu měkký tvaroh
3. Přidáme romadúr, směs mírně osolíme, okmínujeme a posypeme paprikou
4. Hmotu dáme nejlépe do porcelánové nebo kameninové misky
5. Vše zalijeme pivem, zakryjeme talířkem nebo čistou utěrkou a v teple necháme zrát asi týden
6. Když sýr uzraje, vystoupí pivo nad hmotu (pokud máme méně kvalitní tvaroh, zůstane pivo pod sýrem)
7. Pivo slijeme, sýr vyklopíme z misky do čistého hadříku, zatočíme a necháme odkapat.