

Domácí pivní sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- polotučný tvaroh 250 g
- romadúr 125 g
- pivo 1 dl
- mletá paprika 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

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