

Pikantní pivní pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olomoucké tvarůžky 1 ks
- Pivní sýr 1 ks
- Niva 1 ks
- Romadur 1 ks
- Česnek 1 ks
- Kmín 1 ks
- Sladká paprika 1 ks
- Chilli 1 ks
- Lahvové pivo 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sýry nakrájíme na malé kostky, dáme do skleněné nebo kameninové nádoby, promícháme s kořením a utřeným česnekem a zalijeme nějakým dobrým pivečkem, aby byly sýry lehce ponořeny. Uložíme na chladném a temném místě a necháme 5-7 dní uležet. Občas promícháme a ochutnáme :-)
Až je z toho pomazánka rosolovité konsistence. Podáváme namazané na čerstvém chlebu a zapijíme chlazeným pivčem. Dobrou chuť