

Smradlavka (k pivu)

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Romadůr 2 ks
- Tavený sýr 2 ks
- Cibule 1 ks
- Mletá sladká paprika 2 lžička
- Mletá pálivá paprika 2 lžička
- Chilli koření, pepř 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oba druhy sýrů rozetřeme s nadrobno nakrájenou cibulí, přidáme všechny přísady a těsně na úroveň naložené směsky ve sklenici zalijeme pivem. Necháme mezi okny, kam občas zasvítí sluníčko, či sklenici se sýrem necháme v ne moc studené místnosti 3-4 dny uležet. Pozor - alespoň dvojnásobně zvětší objem!, proto dáme navrch jenlobal a sklenici postavíme na hluboký talíř.

Vpředu na obrázku je pomazánka na plátcích vevky, můžeme zdobit až 1/2 vlašského ořechu.

Šmak jíme běžně, Smradlavku pouze na dvorku chalupy či v kuchyni při otevřeném okně (nepodceníme!).