

Pivní pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 30 g
- Pivo 1 dl
- Hořčice 1 lžička
- Tvrdý sýr 120 g
- Vejce 1 ks
- Solamyl 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do rozehrátého másla přilijeme pivo, přidáme hořčici, nastrouhaný sýr a mícháme dokud nám nevznikne hustá krémovitá hmota.

Hotovou pomazánku osolíme. Ještě horké počesnekované topinky natíráme pomazánkou a posypeme pažitkou nebo petrželkou.