

Pikantní sýrová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílky 2 ks
- Strouhaný tvrdý sýr 100 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Pivo 200 ml
- Žloutek 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Máslo 4 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bílky vřeháme na tuhý sníh a uložíme do chladničky. Sýr nasypeme na pánev a necháme rozpustit, potom jej osolíme a opeříme. Žloutek rozkvedláme v pivě a postupně vléváme na pánev.

Do směsi přidáme sníh a za stálého míchání necháme zhoustnout. Nakonec vmícháme hořčici a petrželku. Rajčata a okurky nakrájíme na kousky. Na másle opečeme plátky chleba z obou stran.