

Pivní blues, aneb hoří má panenka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pivný sýr 100 g
- Olomoucké tyčinky, niva, hermelín, eidam 1 ks
- Romadůr 50 g
- Máslo 50 g
- Sladká a pálivá paprika 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Světlé pivo 1 hrnek
- Sádlo 3 lžíce
- Vejce natvrdo 1 ks
- Petržel 1 ks
- Krajíc chleba 8 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Eidam, nebo uzený blok nastrouháme, ostatní sýry nakrájíme na plátky. Nastrouhaný sýr vymícháme v míse s máslem, potom postupně přidáváme ostatní druhy sýrů, přiléváme pivo. Vše vymícháme v hladkou pastu. Nakonec zamícháme koření.

Z krajíčku chleba připravíme na sádle topinky, které mažeme připravenou pomazánkou a zdobíme plátky vařeného vejce, petrželkou a bohatě zapijíme pivíčkem.

