

Pivní krém se sýrem

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tvrdý sýr 150 g
- Světlé pivo 150 ml
- Máslo 3 lžíce
- Škrobová moučka 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Tvrdý sýr 150 g
- Světlé pivo 150 ml
- Máslo 3 lžíce
- Škrobová moučka 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Hořčice 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do rozehrátého másla nalijeme pivo, přidáme nastrouhaný tvrdý sýr, hořčici a mícháme až nám vznikne hustá krémovitá hmota. Dochutíme a podáváme namazané na topinky. Na závěr ozdobíme kolečky cibule.