

Domácí pivní sýr

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- měkkého plnotučného tvarohu 250 g
- romadúr 125 g
- pivo 1 dl
- mletá paprika 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- kmín 1 špetka
- sůl 0.5 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Romadúr nastrouháme na jemno
2. V misce utřeme máslo do pěny a vmícháme k němu měkký tvaroh
3. Přidáme romadúr, směs mírně osolíme, okmínujeme a posypeme paprikou
4. Hmotu dáme nejlépe do porcelánové nebo kameninové misky
5. Vše zalijeme pivem, zakryjeme talířkem nebo čistou utěrkou a v teple necháme zrát asi týden
6. Když sýr uzraje, vystoupí pivo nad hmotu (pokud máme méně kvalitní tvaroh, zůstane pivo pod sýrem)
7. Pivo slijeme, sýr vyklopíme z misky do čistého hadříku, zatočíme a necháme odkapat.

Doporučení:

- Takto můžeme naložit také olomoucké syrečky nebo nivu.