

# Pivní sýr Kakánek

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 5

- tvrdý tvaroh 500 g
- pivo 0.5 l
- cibule 1 ks
- mletá sladká paprika 1.2 lžička
- kmín 1.2 lžička
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

1. Tvrdý tvaroh nastrouháme a promícháme s pokrájenou cibulí
2. Osolíme a přidáme ostatní koření, opět promícháme, zalijeme částí piva
3. Směs dáme do kamenné nebo skleněné nádoby, zalijeme zbylým pivem, aby byl povrch ponořen a ústí nádoby ovážeme celofánem, ten na několika místech propícháme
4. Uložíme na teplém místě kolem 20 °C, v průběhu zrání občas polijeme pivem
5. Po týdnu (závisí na teplotě prostředí), až se začne tvaroh nahoře krabatit, je sýr hotový.

Doporučení:

Takto vyrobený sýr mažeme na chléb s máslem a podáváme s chlazeným pivem.