

Pivní sýr - pikantní pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Tučný tvaroh 500 g
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Mletý kmín 1 lžička
- Chilli 1 ks
- Pivo světlé 12° ležák 200 ml
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tvaroh dobře rozmícháme s pivem, kmínem, paprikou, mletým chilli a nandáme do sklenice. Sklenici uložíme na tmavé místo s pokojovou teplotou a necháme „zrát“. Po 5-7 dnech můžeme konzumovat.

Sýr odebereme do misky, osolíme a ochutíme dle vlastní chuti.

Dochutit pomazánku můžeme lahůdkovou cibulkou, jarním pórkem, plnotučnou hořčicí čerstvým tymiánem, barevným pepřem... Podáváme s chlebem, dozdobit můžeme cibulí, tenkými plátky česneku, feferonkou...